

SPUMANTI E PROSECCHI

Otello Ceci I.G.T. brut Ceci <i>Malvasia (Emilia Romagna)</i>	€ 21
Giuseppe Verdi I.G.T. Metodo Martinotti Brut Ceci <i>Malvasia (Emilia Romagna)</i>	€ 25
Magno Spumante Brut Millesimato Oinoe <i>Chardonnay 80%, Pinot Blanc 20% (Emilia Romagna)</i>	€ 26
Levis Prosecco Superiore extra dry D.O.C.G. Bellenda <i>Glera 85% e 15% bland di Pinot e Chardonnay (Veneto)</i>	€ 25
Villa Cornaro Prosecco Brut D.O.C. Toser Vini <i>Glera (Veneto)</i>	€ 21
Naonis Valdobbiadene Prosecco Sup. Brut millesimato D.O.C.G. 2024 La Delizia <i>Glera (Friuli Venezia Giulia)</i>	€ 25
Altemasi Trentodoc 2021 Metodo Classico Brut Cavit <i>Chardonnay – 30 mesi (Trentino)</i>	€ 30
Conti D'Arco Trentodoc Metodo Classico Brut 2024 Conti D'Arco <i>Chardonnay – 30 mesi (Trentino)</i>	€ 30
Ferrari Perlè Trentodoc metodo classico brut 2018 Ferrari <i>Chardonnay – 50 mesi (Trentino)</i>	€ 50
Grande Cuvée Alma Brut Franciacorta D.O.C.G. 2025 Bellavista <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot bianco (Lombardia)</i>	€ 55
Cà del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta extra brut 46° edizione 2023 <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot bianco (Lombardia)</i>	€ 55
Victoria Prosecco Extra Dry D.O.C. Millesimato 2024 Victoria <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot bianco (Lombardia)</i>	€ 21
Purabolla Franciacorta brut D.O.C.G. Camossi <i>Chardonnay (Lombardia)</i>	€ 30
Blanc de Blancs Extra Dry Contarini (150 cl.) <i>Glera (Veneto)</i>	€ 40

SPUMANTI ROSATI

Otello Ceci Rosato Metodo Martinotti Ceci <i>Malvasia (Emilia Romagna)</i>	€ 21
Marcello Rosé Millesimato I.G.P. Spumante Extra Dry Ariola Vigne <i>Lambrusco (Emilia Romagna)</i>	€ 23
Valsè Rosato Extra Dry Contarini <i>Uva mora (Veneto)</i>	€ 20

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Cuvée Saint Pètersbourg Brut <i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier - 48 mesi</i>	€ 90
Impérial Brut Moët & Chandon <i>Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay - 50 mesi</i>	€ 85
CH. de L'AUCHE Brut Tradition <i>15% Pinot Nero, 85% Pinot Meunier</i>	€ 60
Ruinart Brut <i>55% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 5% Pinot Meunier</i>	€ 100
Bollinger Special Cuvée <i>60% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier</i>	€ 120
Dom Pérignon Brut 2015 Dom Pérignon <i>Pinot Nero, Chardonnay - 50 mesi</i>	€ 280

I classici dell'Emilia Romagna



BIANCHI FRIZZANTI

Marcello Millesimato I.G.P. spumante extra dry Ariola Vigne <i>50% Lambrusco, 30% Spermola e 20% Chardonnay (Emilia Romagna)</i>	€ 23
Casanova Ortrugo dei Colli Piacentini 2023 Ceci <i>Ortrugo (Emilia Romagna)</i>	€ 22

ROSSI FRIZZANTI

Otello Ceci nero di lambrusco I.G.T. Ceci <i>Lambrusco (Emilia Romagna)</i>	€ 21
Marcello I.G.P. spumante dry Ariola Vigne <i>Lambrusco (Emilia Romagna)</i>	€ 23
Rosa Nera forte Rigoni I.G.P. Ariola <i>Barbera, Bonarda e Lambrusco (Emilia Romagna)</i>	€ 23
Casonova Gotturnio Frizzante 2023 Ceci <i>Barbera e Bonarda (Emilia Romagna)</i>	€ 21
Bocanegra Emilia I.G.T. 2024 Oinoe <i>Lambrusco Maestri 80% Ancellotta 20% (Emilia Romagna)</i>	€ 28
27 Opere IGT vino frizzante Amabile Ceci <i>Lambrusco (Emilia Romagna)</i>	€ 21

VINI BIANCHI

Le Coste Romagna D.O.C. 2023 Nespoli <i>Trebbiano di Romagna (Emilia Romagna)</i>	€ 21
San Benedetto D.O.C. 2024 Zenato <i>Lugana (Veneto)</i>	€ 27
Leiten Sudtirolo Alto Adige D.O.C. 2024 Nals Margreid <i>Gewurztraminer (Trentino Alto Adige)</i>	€ 26
Victoria Friuli D.O.C. 2023 Victoria <i>Sauvignon (Friuli Venezia Giulia)</i>	€ 21
Iaia D.O.C. 2024 Marco Felluga <i>Chardonnay (Friuli Venezia Giulia)</i>	€ 23
Mongris D.O.C. 2024 Marco Felluga <i>Pinot Grigio (Friuli Venezia Giulia)</i>	€ 23
Miralba D.O.C. 2024 Marco Felluga <i>Ribolla gialla (Friuli Venezia Giulia)</i>	€ 28
Greco di Tufo D.O.C.G. 2024 Mastroberardino <i>Greco di Tufo (Campania)</i>	€ 26
Funtanaliras Vermentino di Gallura D.O.C.G. 2024 Cantina del Vermentino <i>Vermentino di Sardegna (Sardegna)</i>	€ 26
Geografico I.G.T. 2024 Agricoltori del Chianti geografico <i>Vermentino di Toscana (Toscana)</i>	€ 25
La Pettegola I.G.T. 2025 Banfi <i>Vermentino di Toscana (Toscana)</i>	€ 30
Collecivetta D.O.P. 2024 Pasetti <i>Pecorino (Abruzzo)</i>	€ 26
Vigna Costa D.O.C. 2023 Bruno Verdi <i>Riesling (Lombardia)</i>	€ 27

VINI ROSATI

Aka I.G.T. 2024 Produttori di Manduria <i>Primitivo (Puglia)</i>	€ 21
Cirò rosato D.O.C. 2024 Librandi <i>Gaglioppo (Calabria)</i>	€ 22
Rosa Nera forte Rigoni I.G.P. Ariola Pasetti <i>Montepulciano (Abruzzo)</i>	€ 27

VINI ROSSI

Casanova Gutturnio Superiore D.O.C. 2024 Ceci <i>Barbera 55%, Bonarda 45% (Emilia Romagna)</i>	€ 22
Fico Grande Romagna D.O.C. 2023 Nespoli <i>Sangiovese (Emilia Romagna)</i>	€ 21
Novilunio D.O.C. 2024 Le Rocche Malatestiane <i>Sangiovese Superiore (Emilia Romagna)</i>	€ 25
Victoria Friuli D.O.C. 2024 Victoria <i>Cabernet Sauvignon (Friuli Venezia Giulia)</i>	€ 21
Diecicoppe "Giovane Sognatore" I.G.P. 2023 Pasetti <i>Montepulciano D'Abruzzo e Cabernet Sauvignon (Abruzzo)</i>	€ 23
Elena Walch Alto Adige Sudtirolo D.O.C. 2024 Elena Walch-Tramin <i>Lagrein (Trentino Alto Adige)</i>	€ 30
Marnasco Collio D.O.C. 2022 Marco Felluga <i>Cabernet Sauvignon (Friuli Venezia Giulia)</i>	€ 26
Varneri Collio D.O.C. 2021 Marco Felluga <i>Merlot (Friuli Venezia Giulia)</i>	€ 26
Alte Rocche Bianche Barolo D.O.C.G. 2020 di Serralunga D'Alba Luigi Pira <i>Nebbiolo (Piemonte)</i>	€ 60
La Groletta Ripasso Valpolicella D.O.C. 2023 Corte Giara <i>Cornina, Corvinone e Rondinella (Veneto)</i>	€ 27
Col di Bacche Morellino di Scansano D.O.C.G. 2023 Col di Bacche <i>Sangiovese (Toscana)</i>	€ 25
Etna Rosso D.O.C. 2022 Planeta <i>Nerello Mascalese (Sicilia)</i>	€ 27
Madonnella D.O.P. 2022 Pasetti <i>Montepulciano d'Abruzzo (Abruzzo)</i>	€ 29
La Braccasca Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2022 Antinori <i>Prugnolo Gentile (Toscana)</i>	€ 30
Castello Banfi Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2020 Banfi <i>Sangiovese (Toscana)</i>	€ 55
Synthesi Aglianico del Vulture D.O.C. 2020 Paternoster <i>Aglianico (Campania)</i>	€ 25
Cantalupi Negroamaro del Salento I.G.P. 2023 Conti Zecca <i>Negroamaro (Puglia)</i>	€ 22
Kiri D.O.C. 2022 Vermentino Monti <i>Cannonau (Sardegna)</i>	€ 25
Le Ginestre Chianti classico D.O.C.G. 2024 Campagna Gello <i>Sangiovese (Toscana)</i>	€ 24
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. 2020 Cesari <i>Corvina, Corvinone e Rondinella (Veneto)</i>	€ 55

VINI DA DESSERT

Sand Sudtirolo Alto Adige D.O.C. 2024 Colterenzio
Moscato giallo (Trentino Alto Adige)

€ 29

Occhio di Pernice Vin Santo del Chianti D.O.C. 2017 Tenute Silvio Nardi
Sangiovese (Toscana)

€ 70

€ 9
al calice

BIRRE

Birra di Parma Blanche "CAMOU" 0,50 ml
Agrifarnese, prodotto per cantine Ceci - 4,4%

€ 9

Birra di Parma Apa 0,50 ml
Agrifarnese, prodotto per cantine Ceci - 5,8%

€ 9

Birra di Parma Blond Ale 0,50 ml
Agrifarnese, prodotto per cantine Ceci - 4,9%

€ 9

Beck's Original Pils 0,33
5%

€ 4

Ichnusa Anima Sarda 0,33
4,7%

€ 4

Il servizio al calice



Proposte sempre diverse, selezionate ogni giorno dal maitre, per degustare e scoprire i vini delle grandi e piccole cantine d'Italia.

€ 5
al calice

La “Cantinetta”

Ti è piaciuto il vino che hai bevuto? Acquistalo per riportarlo a casa o per regalarlo ai tuoi cari. Potrai approfittare del 20% di sconto su tutte le etichette presenti in questa carta vini. Prenota le tue scelte al maitre.

L'Emilia-Romagna rappresenta una delle più grandi regioni vitivinicole in termini di estensione, con circa 60.000 ettari vitati. La superficie regionale è circa per il 50% pianeggiante, il 25% collinare ed il 25% montuosa (si arriva a superare i 2.000 metri nell'Appennino Tosco-Emiliano). Quindi la distribuzione delle vigne è grossomodo del 75% in pianura, 20% in zone collinari e 5% in montagna (tra i 400 e i 600 metri).

Il clima e le caratteristiche pedoclimatiche del territorio danno origine alle diverse zone vinicole, procedendo da ovest verso est, quindi avvicinandosi alle zone più miti della Riviera Romagnola.

La regione è divisa in due aree geografiche e culturali distinte: l'Emilia, nella parte occidentale della regione e la Romagna, nella parte orientale. Le due aree si distinguono sia per la diversa cucina che per le uve che si coltivano e quindi i vini che se ne ricavano.

L'Emilia è la patria indiscussa dei "Lambruschi", vini rossi frizzanti, mentre in Romagna il vino diviene prevalentemente fermo e si produce con le uve Sangiovese, Albana e Pignoletto.