

J Lambruschi

Lambrusco Filosso “Vigna Nera” Emilia IGP - *Vitivinicola Fangareggi* -10

“Vigna Rosa” Rosato Emilia IGP - *Vitivinicola Fangareggi* - 12

“Lini 910 In Correggio” Scuro Emilia IGP - *Spumanti Lini* - 14

“Lini 910 In Correggio” Rosato Emilia IGP - *Spumanti Lini* - 14

“Lusvardi Brut Rosso” Emilia IGP Bio - *Lusvardi Wine* -15

“Lusvardi Brut Rosè” Emilia IGP Bio - *Lusvardi Wine* -15

“Pra di Bosso” Reggiano DOC - *Casali viticoltori* - 11

“Il Selezione” Sorbara DOC - *Francesco Vezzelli* - 15

“Premium Vecchia Modena” Sorbara DOC - *Tenute agricole Cleto Chiarli* - 15

J Lambruschi

“Fondatore” Sorbara DOC Ancestrale - *Tenute agricole Cleto Chiarli* - 15

Grasparossa Doc di Castelvetro - *Gavioli Antica Cantina* - 13

“Cuvèe Rouge 3 Vellutato” - *Giacobazzi vini* - 13

“Falcorubens col fondo” Emilia IGP Ancestrale Bio- *Terraquilia* - 15

“Pjafoc” Mantovano IGT - *Cantine Virgili*- 14

“L’altro” Metodo Classico Rosato PasDosè Millesimato - *Vit. Fangareggi* - 22

“In Correggio” Metodo Classico Rosso Brut Millesimato - *Spumanti Lini* - 25

“Christian Bellei” Metodo Classico Bianco Brut - *Cantina della Volta* - 26

Le Bollicine

“Brioso 9” Pignoletto DOC Spumante brut - *Giacobazzi vini* - 14

“Serrai” Prosecco Valdobbiadene superiore DOCG Extra dry - *La Tordera* - 18

“A3” Prosecco Asolo superiore DOCG Extra brut - *La Tordera* - 18

“Gabry Rose” Spumante Brut - *La Tordera* - 16

“Terrebianche col fondo” Bianco dell'emilia IGT Ancestrale - *Terraquilia* - 16

“Sanrosè zero” Rosato dell'emilia IGT Ancestrale Bio - *Terraquilia* - 16

“Cavò” Soave DOC Brut - *Villa Canestrari* - 18

“In Correggio Metodo classico Bianco” Millesimato brut - *Spumanti lini* - 25

“In Correggio Metodo classico Rosato” Millesimato Brut - *Spumanti lini* - 25

Le Bollicine

“Mattaglio” Metodo classico Emilia Dosaggio Zero - *Cantina della volta* - 28

“Principessa” Metodo Classico Emilia Brut - *Loretta* - 25

“Giulio Larcher” Trento DOC PasDosè - *Tenuta Maso Corno* - 32

“Cesarini sforza Brut” Trento DOC - *Cesarini Sforza* - 30

“Cesarini sforza Brut Rosè” Trento DOC - *Cesarini Sforza* - 30

“Aquila Reale” Trento DOC Riserva Brut - *Cesarini Sforza* - 45

“Perlè Ferrari” Trento DOC brut - *Ferrari* - 40

“Giulio Ferrari Riserva del fondatore” Trento DOC Extra Brut - *Ferrari* - 100

“Alto Adige DOC” - Metodo Classico Pas Dosè - *Kettmeir* - 42

Le Bollicine

“Pinot 64” Metodo classico Brut Oltrepò - Calatroni - 30

“Giuliet” Metodo classico Ribolla Gialla DOC - Guerra Albano - 30

“Franciacorta DOCG Extra brut” - Le Marchesine - 30

“Franciacorta DOCG Brut Satèn - Millesimato - Le Marchesine - 32

“Franciacorta DOCG Brut Rosè - Millesimato - Le Marchesine - 32

“Contessa Maggi” Franciacorta DOCG Riserva - Tenuta Montenisa, Antinori - 50

“Vintage Collection Brut” Franciacorta Millesimato - Cà Del Bosco - 70

“Vintage Collection Dosage Zero” Franciacorta Millesimato - Cà Del Bosco - 70

“Abissi” Metodo Classico Brut Portofino DOC - Bisson - 60

“Abissi Rosè” Metodo Classico Pas Dosè Portofino DOC - Bisson - 60

Champagne

“R 0.14 Brut” 44% chardonnay 56% pinot noir - *Lallier* - 45

“Brut Nature Zero Dosage” 38% chardonnay 62% pinot noir - *Lallier* - 55

“Brut Rosè Grand Cru” 35% chardonnay 65% pinot noir - *Lallier* - 65

“Grand Brut” 20% Chardonnay 40% Pinot Noir 20% Meunier - *Perrier Jouet* - 60

“Renaissance” Premier Cru Extra Brut 100% Pinot Meunier Bio - *V. Plateau* - 65

“Blanc de Noir Millesimè” 100% Pinot Noir - *Mandois* - 60

“Premier Cuvée Extra Brut” 33%chardonnay 45% Noir 22%Meunier - *B.Paillard* - 75

“Assemblage Millesimè” Brut 50%Chardonnay 50% Pinot Noir - *B. Paillard* - 120

“Blanc de Blanc Grand Cru”Extra Brut” 100% Chardonnay - *B. Paillard* - 120

“Cristal Vintage” 40% Chardonnay 60% Pinot noir - *Louis Roederer* - 220

J Bianchi

“La Base” Chardonnay Emilia IGT - *Cantina della Volta* - 17

“Bocca di Rosa” Malvasia di Candia Colli Piacentini DOC Bio- *Luretta* - 22

“Perla” Lugana DOC - *Perla del Garda* - 18

Soave Superiore DOCG Riserva - *Villa Canestrari* - 25

“Vich” Sauvignon delle Dolomiti IGT - *Lavis* - 25

“Diaol” Chardonnay delle Dolomiti IGT - *Lavis* - 25

“Clinga” Gewürztraminer Trentino DOC - *Lavis* - 25

Gewürztraminer Alto Adige DOC - *Muri Gries* - 22

Chardonnay Trentino DOC Riserva” Villanova” - *Maso Corno* - 30

J Bianchi

“Petite Arvine” Valle D’aosta DOP - *Ottin Vini* - 25

Friulano “Ex Tocai” Friuli DOC - *Zaglia* - 18

Pinot Grigio Friuli DOC - *Zaglia* - 18

Ribolla Gialla DOC Friuli Colli Orientali - *Guerra Albano* - 20

Malvasia DOC Secco Friuli Colli Orientali - *Guerra Albano* - 20

Langhe Arneis DOC - *Voghera* - 18

Riesling Renano “Campo Dottore” Oltrepò Pavese DOC - *Calatroni* - 20

Maremma Toscana DOC “Vivia” - *Le Mortelle* - 18

Pecorino Offida “Villa Angela” DOCG - *Velenosi* - 18

J Bianchi

Passerina Marche “Villa Angela” IGT - *Velenosi* - 18

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC “Capovolto” Bio - *La Marca di San Michele* - 22

Cerasuolo d’Abruzzo DOP Rosato - *Az.agr. valle Reale* - 18

“Cervaro Della Sala” Umbria IGT - *Antinori* - 60

Bianco Salento IGP “Edda” - *San Marzano* - 25

Falanghina del Sannio DOP “Taburno” - *Fattoria la Rivolta* - 18

Lacryma Christi del Vesuvio DOP “Cratere Bianco” - *Astroni* - 20

Terre Siciliane IGT “Quater Vitis Bianco” - *Firriato* - 20

Etna Rosato “Le Sabbie dell’Etna” - *Firriato* - 20

J Bianchi

Vermentino di Gallura DOCG “Petrizza” - *Masone Mannu* - 22

Vermentino di Sardegna DOC Riserva “Ligeja” - *Binzamanna* - 30

“Chablis” Vieilles Vignes Chardonnay - *Alain Geffroy* - 30

Bourgogne Blanc Cuvèe “Saint Vincent” Chardonnay - *Vincent Giardin* - 30

J Rossi

Sangiovese superiore di Romagna DOC - *Le Rocche Malatestiane* - 15

“Caberzmein Bio” Emilia Rosso IGT - *Fangareggi* - 16

“Moma” Rosso Rubicone IGT - *Umberto Cesari* - 20

“Malbone” Malbo Gentile dell’Emilia IGT - *Terraquilia* - 20

“Guiry” Rubicone Sangiovese IGT Bio - *Tenuta Mara* - 26

“Laurento” Sangiovese di Romagna DOC Riserva - *Umberto Cesari* - 27

Gutturnio Superiore DOC Colli Piacentini Bio - *Luretta* - 22

“Achab” Pinot Nero DOC Colli Piacentini Bio - *Luretta* - 36

Valpolicella DOC Classico Superiore - *Domini Veneti* - 18

J Rossi

Valpolicella DOC Superiore - *Villa Canestrari* - 28

Valpolicella Ripasso DOC Superiore - *Monti Garbi* - 24

“I Lasi” Valpolicella Ripasso Superiore - *Villa Canestrari* - 24

Amarone della Valpolicella DOC “Selezione Castagnedi” - *Monti Garbi* - 36

Amarone della Valpolicella DOCG Riserva “Plenum” - *Villa Canestrari* - 65

Amarone della Valpolicella DOC Riserva “Lilium Est” - *Monti Garbi* - 100

Teroldego Veneto IGT - *Marion* - 40

“Ploner” Pinot Nero Blauburgunder Alto Adige DOC - *Plonerhof* - 30

Lagrein Alto Adige DOC - *Muri Gries* - 22

J Rossi

Pinot Nero Trentino DOC - *Lavis* - 18

“Santa Maria” Pinot Nero Trentino Riserva - *Maso Corno* - 42

“Codros” Cabernet Sauvignon DOC - *Lavis* - 26

Nus DOC Valle d’Aosta - *Lo Triolet* - 30

Nebbiolo Langhe DOC - *Voghera* - 22

Dolcetto d’Alba DOC - *Voghera* - 20

Barbera d’Alba Superiore DOC - *Voghera* - 22

Barolo DOCG - *Prunotto* - 45

Barbaresco DOCG - *Gaja* - 230

J Rossi

Valtellina Superiore DOCG - *Dirupi* - 30

“Vino Sbagliato” Sforzato di Valtellina DOCG Bio - *Dirupi* - 48

Curtefranca DOC - *Barone Pizzini* - 20

“Carmenero” Sebino Rosso Carménère IGT - *Cà Del Bosco* - 52

“Maurizio Zanella” Rosso Sebino IGT - *Cà Del Bosco* - 100

“Vigna degli Amanti” Cabernet Franc Riserva Friuli - *Zaglia* - 25

Cabernet Sauvignon Venezia Giulia IGT - *Lis Neris* - 27

Merlot DOC Friuli Colli Orientali - *Guerra Albano* - 20

Pignolo “Matteo I°” DOC Friuli Colli Orientali - *Guerra Albano* - 32

J Rossi

“Gritul” Rosso Riserva DOC Friuli Colli Orientali - *Guerra Albano* - 32

“Niccolò V” Colli di Luni DOC - *Lunae* - 24

“Querciantica” Lacrima di Morro d’Alba Superiore DOC - *Velenosi* - 24

“Bastiancontrario” Marche Rosso IGT Bio - *La Marca di San Michele* - 24

“Fiasco” Chianti Superiore DOCG - *Ruffino* - 20

“Badia a Passignano” Chianti Classico DOCG Gran Selezione - *Antinori* - 45

“Modus” Toscana IGT - *Ruffino* - 45

“Tignanello” Toscana IGT - *Antinori* - 120

“Il Bruciato” Bolgheri DOC - *Antinori* - 27

J Rossi

“Cont’Ugo” Bolgheri DOC - *Antinori* - 50

“Guado al Tasso” Bolgheri DOC Superiore - *Antinori* - 130

“Sassicaia” Bolgheri DOC - *Tenuta San Guido* - 300

“La Braccessa” Vino Nobile di Montepulciano DOCG - *Antinori* - 30

“Pian delle Vigne” Brunello di Montalcino DOCG - *Antinori* - 60

“Brecciaro” Ciliegiole di Narni IGT - *Leonardo Bussoletti* - 24

“Inferi” Montepulciano D’abruzzo DOC Riserva - *Marramiero* - 32

“Ziggurat” Montefalco Rosso DOC - *Tenute Lunelli* - 22

“Carapace” Montefalco Sagrantino DOCG - *Tenute Lunelli* - 38

J Rossi

“Tellus Syrah Falesco” Rosso Lazio IGP - *Cotarella* - 20

“200 Metri” Tintilia del Molise DOC - *Tienimenti Greco* - 22

“Torcicoda” Primitivo del Salento IGT - *Torremaresca* - 22

“Colle Rotondella” Piediroso Campi Flegrei DOP - *Astroni* - 20

Aglianico del Taburno DOCG - *Fattoria la Rivolta* - 25

Cirò Classico Superiore Riserva DOC - *F.lli Sculco* - 25

“Quater Vitis Rosso” Terre Siciliane IGT - *Firriato* - 24

“Harmonium” Cru Nero D’avola DOC - *Firriato* - 36

“Nuraghe Sas Molas” Cannonau di Sardegna DOC Riserva - *Binzamanna* - 36

J Rossi

“Sas Piras” Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT - *Binzamanna* - 48

“Pey la Tour” Bordeaux Chateau Reserve - *Dourthe* - 30

“Chateau Chasse Spleen” Moulis en Médoc AOC - *Chasse Spleen* - 66

Bourgogne Pinot Noir - *David Duband* - 30

Volnay “Vieilles Vignes” - *Nicolas Potel* - 80

“Santa Rosa” Pinot Noir California - *De Loach* - 36

I Dolci

“Biancospino” Moscato D’asti DOCG (75 cl) - *La Spinetta* - 18

“Colori d’Autunno” Passito Della Valpolicella Bianco (37,5 cl) - *Sant’Antonio* - 25

“Argille Bianche” Recioto della Valpolicella Rosso (37,5 cl) - *Sant’Antonio* - 25

“Alesium” Recioto di Soave Bianco (50 cl) - *Villa Canestrari* - 35

“Dolce Matilde” Passito di Malbo Gentile Rosso (37,5 cl) - *Terraquilia* - 25

“Isotta delle Rocche” Sangiovese Rosso (50 cl) - *Le Rocche Malatestiane* - 20

“Muffato Della Sala” Passito Bianco Umbria (37,5 cl) - *Antinori* - 40

Sauternes de Bordeaux Passito Bianco (37,5 cl) - *Chateau Roumieu* - 25

Le Birre

Forst 1857 - Lager (33 cl) - Forst - 4

Forst Kronen - Lager (66cl) - Forst - 6

Forst Felsenkeller - Keller (33cl) - Forst - 4

Forst Sixtus - Dopple Bock (33 cl) - Forst - 4

Gluten Free (33cl) - Peroni - 4

Le Bevande

Acqua Norda Naturale / Mossa (50 cl) - 2

Acqua Panna / San Pellegrino (25 cl) - 1

Coca Cola - Fanta - Sprite - Tonica (33 cl) - 3

Infusi / Tè Caldi - 3

Liquori - 3 / 5

Distillati - 3 / 10

Cocktail - 5 / 10

Espresso / Deca / Orzo - 1

La Carta Dei Vini

**QUESTO MENU E' DI TUTTI.
RISPETTIAMOLO.**

Filosso

SAPORI DA RACCONTARE