

LA FERRAMENTA DEL GUSTO EMILIANO



OSTERIA • TORINO

通過 Giacosa 10A Bis

我們的意大利臘腸

IL CANOSSELLO (CULATTA DI CANOSSA)。

它是從所謂的“火腿肉”中提取的，它是豬腿最好的部分，切開後非常漂亮，瘦肉和脂肪的比例最好。該產品最明顯的特點是背面有外皮。這一特性使我們的 culatello 獲得了獨特的甜味。

STROLGHINO 或 SALAMINO DI CULATELLO。

它是一種比例從 15 到 30 厘米不等的天然意大利臘腸，採用從 CULATELLO 和 FIOCCHETTO 的輔料中選擇的肉製成。它被塞進小的天然腸衣中，然後用草紙包裹以保持其柔軟性。它的香氣和細膩的味道將它與其他意大利臘腸區別開來。

卡諾薩杯。

鏈杯是從豬的脖子上獲得的。所使用的肉類，正是因為它們“來自供應鏈”，保證了產品的絕對真實性，保護了消費者的安全。該產品的特點是由於低鈉含量和小心使用絕不能壓倒其氣味的香料而具有極高的甜味。

卡諾薩的枕頭。

它是從豬的喉嚨中取出的最優質的“豬油”。隨著年齡的增長，脂肪會變成粉紅色，裡面有瘦肉，呈現出完美的顏色和味道。

腰椎。

是將豬里脊肉塞進去，即所謂的里脊肉。其非常輕而準確的鹽漬，使用獨家配方，僅使用 Gianferrari 家族隨著時間的推移選擇的天然成分，賦予極其精緻的意大利臘腸以令人興奮的香氣和風味，這也歸功於所使用的肉類。我們最好的傳統品種的豬。

帕米吉亞諾雷吉亞諾山的品質。

Parmigiano Reggiano 享譽世界，由根據特定法規餵養的奶牛的奶製成，該法規禁止使用所有青貯和發酵飼料、動物源性食品 and 食品工業的任何副產品，為使用當地飼料和蔬菜飼料。山地品質區分了在艾米利亞亞平寧山脈生產的 Parmigiano Reggiano，只使用山地牛奶，陳釀至少 24 個月，並帶有 EXTRA 品牌。亞平寧地區是火山沉積物、海床、河道和充滿精華的草甸的產物，這些精華將風味和香氣傳遞給這種奶酪，即使在長期陳釀過程中，它也以其美味、甜味和香氣為特色。

品嚐菜單

開胃菜

第一道菜 - 開胃菜 - 醃肉

傳統艾米利亞砧板 (Culatta di Canossa, mortadella
博洛尼亞、卡諾薩杯和調味意大利臘腸)

溫暖的艾米利亞麵包籃 (tigelle和炸餃子)
佐以熟肉乾慕斯、cunza 和
角鯊烯酮

第二道菜——開胃菜——奶酪

精選 Parmigiano Reggiano (3 個年齡) 與
手工有機果醬和香脂儲備

傳統的首選

綠色玉米餅配黃油和帕爾馬干酪 南瓜餅
配雷吉亞諾炒菜
意大利面配抹布
艾米利亞寬麵條

甜蜜的選擇

乳酪蛋糕
海綿蛋糕和奶油凍
麵餅

每人 30.00 歐元 (最少 2 人)
不包括飲料和封面

很棒的品嚐菜單

開胃菜

第一道菜 - 開胃菜 - 醃肉

傳統艾米利亞砧板 (Culatta di Canossa, mortadella
博洛尼亞、卡諾薩杯和調味意大利臘腸)

溫暖的艾米利亞麵包籃 (tigelle和炸餃子)
佐以熟肉乾慕斯、cunza 和
角鯊烯酮

第二道菜——開胃菜——奶酪

精選 Parmigiano Reggiano (3 個年齡) 與
手工有機果醬和香脂儲備

傳統的首選

綠色玉米餅配黃油和帕爾馬干酪 南瓜餅
配雷吉亞諾炒菜
意大利面配抹布

根據

Gutturnio 紅燒臉頰配烤土豆塊

甜蜜的選擇

乳酪蛋糕
海綿蛋糕和奶油凍
麵餅

每人 40.00 歐元 (最少 2 人)
不包括飲料和封面

醃製肉類清單

	小的	中等的
帕爾馬火腿	€ 6.00	10.00 歐元
卡諾莎杯	€ 5.00	8.50 歐元
摩塔代拉	4.00 歐元	7.00 歐元
調味意大利臘腸	€ 5.00	8.50 歐元
Lombetto di Canossa	4.00 歐元	7.00 歐元
溫暖的熟肩	4.00 歐元	7.00 歐元
超齡培根	4.00 歐元	7.00 歐元
Fiocco di Culatta - Rossenello 	€ 5.00	8.50 歐元
Culatta - Canossello 	7.00 歐元	11.00 歐元
庫拉泰洛	11.00 歐元	18.00 歐元
斯特羅爾吉諾	€ 5.00	8.50 歐元

砵板

	小的	中等的
艾米利亞的傳統 Fiocco di Culatta、Coppa、Mortadella 和 Salame	14.00 歐元	20.00 歐元
庫拉泰羅陛下 Fiocco di Culatta、Culatta di Canossa、Culatello 和 Strolghino	18.00 歐元	€ 26.00
偉大的 TAGLIERE DI CANOSSA Fiocco di Culatta, Coppa, Mortadella, 意大利臘腸, Culatta, Parma Ham, Strolghino, Lombetto, 炸餃子, tigelle with cunza and giardiniera		€ 35.00
開胃酒板 2.0 Culatta di Canossa、Coppa、Giardiniera、30 個月的 Parmigiano Reggiano、Parmigiano Reggiano bombette		€ 22.00
蒂杰拉陛下 tigelle 棺材 (12 件) , 配一碗意大利香腸慕斯、squacquerone、cunza 和 Giardiniera 醬		18.00 歐元

我們的砵板配有來自雷焦的炸餃子。

我們的醃肉來自重磅波谷豬，擁有 DOP 證書和經過認證的供應鏈。



意大利臘腸被授予 2 片 - 偉大的意大利臘腸指南 - Gambero Rosso



意大利臘腸被授予 3 片 - 偉大的意大利臘腸指南 - Gambero Rosso

奶酪清單

帕米吉亞諾雷吉亞諾 18 個月	4.50 歐元
PARMIGIANO REGGIANO 24 個月山地品質 PARMIGIANO	€ 5.00
REGGIANO 30 個月山地品質	5.50 歐元

精選帕米吉亞諾雷吉亞諾 11.00 歐元
Mountain Parmigiano Reggiano 3 年 18、24 和 30 個月，並保留香醋

小奶酪板 14.00 歐元
Mountain Parmigiano Reggiano 3 18、24 和 30 個月，scquaquerone，焦糖無花果和儲備香醋

零食

格內克·弗雷特 埃莫爾的炸餃子	4.00 歐元
釀牛油果 我們的炸餃子塞滿了五金店的精選口味	8.00 歐元
TIGELLE 配您選擇的醬汁 一盒熱 tigelle 配以您選擇的醬汁： - Cunza (豬油、大蒜和迷迭香香蒜醬) - 摩塔代拉慕斯 - 斯夸克龍 - 賈第尼拉醬	€ 5.00
波倫汀 五、 帶有多種調味料的油炸玉米粥： - 來自 Canossa 的豬油 - 磨碎的 Parmigiano Reggiano - 嫩肉	7.00 歐元
炸卡斯蓋錐 玉米粥和波洛蒂豆的炸條	€ 5.00
洛雷塔奶奶的園丁 五、 胡蘿蔔、芹菜、花椰菜、醃辣椒	€ 6.00

開胃菜

硬件炸玉米餅 五、 切碎的熟肩、36 個月的帕爾馬干酪、醃製紅捲心菜、芥末和煙熏辣椒粉蛋黃醬，包裹在鬆脆的全麥 piada 威化餅中	11.00 歐元
皮埃蒙特的艾米利亞 Piedmontese Fassona battuta 以我們自己的方式在年輕的帕爾馬干酪、意式乾酪、culatello di Canossa、Taggiasca 橄欖和乾番茄與烤山帕爾馬麵包屑的熱火鍋上	14.00 歐元
巴卡拉托小牛肉 Girello di Fassona Piedmontese 用鱈魚醬和乾巴馬干酪低溫烹製，配以炒羽衣甘藍葉	13.00 歐元

五、 素食產品或可能的素食替代品

第一的

傳統而不僅僅是

意大利面配洛雷塔奶奶醬

12.00 歐元

手工製作的意大利麵條與傳統的 Emilia ragù

傳統千層面

13.00 歐元

傳統的艾米利亞寬麵條，配手工製作的綠色意大利面、Nonna Loretta's ragù、白醬和帕爾馬干酪

肉湯中的卡培萊蒂 *

13.00 歐元

Gran Brodo della Ferramenta 燉牛肉和帕爾馬干酪意大利面

秋季燴飯

13.00 歐元

燴飯配烤南瓜奶油、切碎的烤榛子和帕爾馬本地黑豬油

我玉米餅 *

綠黨

五、

12.00 歐元

綠色意大利餃子，塞滿甜菜、帕爾馬干酪、意大利乳清乾酪、蔥和豬油，用紅色牛油和 30 個月山上品質的帕爾馬干酪拋光

南瓜

五、

13.00 歐元

在雷焦艾米利亞炸的南瓜餡餅和意大利杏仁餅

土豆

14.00 歐元

Tortelli 塞滿土豆、帕爾馬干酪、意大利乳清乾酪、蔥和豬油，配帕爾馬皮燉肉和銅質番茄

五、素食產品或可能的素食替代品

* 我們的意大利餃子和卡佩萊蒂直接來自雷焦艾米利亞，來自實驗室，艾米利亞女士在那裡按照傳統配方在一點現代的幫助下生產意大利面。根據公認的傳統，為了保持意大利面的質量和新鮮度，建議將其冷凍。因此，餃子一做就冷凍，這樣我們的顧客就可以品嚐到我祖母剛做的意大利面。

秒

總是由我們剪裁

17.00 歐元

來自皮埃蒙特的法索納切片，儲備香醋，70 個月山地帕爾馬干酪片，配以烤土豆

艾米利亞的臉頰

16.00 歐元

Gutturnio 紅燒豬頰肉配農家土豆泥、瑞典捲心菜和烤甜芥末葉

雷焦艾米利亞的 BRANDACUJUN *

17.00 歐元

奶油鱈魚配土豆、迷迭香、pancetta di Canossa 和 Taggiasca 橄欖配 casagai 方塊

配菜

混合色拉 *

€ 6.00

捲曲菊苣、巴馬干酪片、杏、烤腰果和香醋滴

烤土豆

€ 5.00

土豆片

€ 5.00

糖果

海綿蛋糕和奶油凍 勺子甜點，配上蛋羹、巧克力蛋羹和浸泡在阿爾克姆和朗姆酒中的手指餅乾	€ 6.00
塔利亞泰拉蛋糕 酥皮糕點、杏仁奶油凍、香脆意大利麵條	€ 6.00
雷焦芝士蛋糕 芝士蛋糕配山巴馬干酪和儲備香醋	€ 6.00
SBRISOLONA AL SPOON Sbrisolona 蛋糕配奶油 zabajone 和 lambrusco	€ 6.00
冰淇淋雷吉亞諾 冰淇淋配奶油和香脂儲備	€ 5.00
甜蜜的品嚐 伴隨著艾米利亞工匠利口酒的傳統小品品嚐	9.00 歐元

我們告知我們的客戶，在此練習中，所服用的食物可能含有過敏原或痕量：含有麩質的穀物、牛奶和牛奶製品、貝類和貝類製品、雞蛋和雞蛋製品、魚類和基於魚、堅果、芹菜及芹菜製品、花生及花生製品、大豆及大豆製品、芥末及芥末製品、芝麻及芝麻製品、貝類及貝類製品、羽扇豆及基於羽扇豆的產品。餐廳的工作人員很樂意提供每道菜所含過敏原的信息。

飲料

飲料

可口可樂 - 0.33 CL	2.50 歐元
可口可樂零 - 0.33 CL	2.50 歐元

咖啡'

意大利式濃縮咖啡	1.50 歐元
意利 IPERESPRESSO 無咖啡因咖啡	2.00 歐元
意利咖啡 IPERESPRESSO 大麥	2.00 歐元
意利咖啡 IPERESPRESSO 人參	2.00 歐元

咖啡'

雷吉亞尼工匠阿瑪瑞	3.50 歐元
傳統苦味	3.00 歐元
格拉巴酒	€ 5.00

每人覆蓋、服務和微過濾水

3.00 歐元

在這項業務中，我們使用經過處理、微過濾和碳酸化的飲用水，並根據第 1 號部長令授權的工廠使用。1990 年 12 月 21 日第 443 號

我們告知我們的客戶，在此練習中，由於產品本身的新鮮度需要，在生產後對解凍食品進行管理，以使他們始終享受其完整的味道。解凍以下產品：炸餃子、巴馬干酪、tigelle、意大利麵條、烤寬麵條、鱈魚、熟肩漢堡

一種 硬件 美食美酒

區分的哲學 *艾米利亞味道的硬件*它可以追溯到過去的服務和氛圍，並在那些如今幾乎被遺忘的商店中找到靈感，在那裡可以尋求專家的建議，並始終找到最適合我們口味或需求的產品。背後有經驗、知識和工藝的小店，不斷追求卓越是價值和質量的保證。*硬件*作為與手工技能相關的產品；*硬件*作為服務

仔細研究；*硬件*作為一種職業、傳統、知識。

今天，大規模的配送大多讓人們忘記了那些地方以及那種親密的私人關係，取而代之的是貨架和托盤上裝滿了各種匿名產品，往往與領土脫節，剝奪了價值和傳統的基本要求。

那裡 *艾米利亞味道的硬件*相反，它重新發現了與消費者的直接聯繫，向他保證了艾米利亞土地上最好的美食和美酒，並提議充分加強這一巨大的歷史和文化遺產。

無止境的研究

選擇的產品範圍 *艾米利亞味道的硬件*這是一項持續數年且仍在繼續的研究的結果。在摩德納、雷焦和帕爾馬之間的領土上開展的一項研究，在歷史悠久的 Terre di Canossa 和通往亞平寧山脈的綠色茂密的山谷之間展開；土地充滿歷史和傳統，能夠選擇該地區最好的食物和葡萄酒生產。一項旨在重新增強當今經常混淆的食物的研究大母馬冒著失去個性、價值和真實性的風險的生產。那裡 *艾米利亞味道的硬件*旨在充分肯定整個生產鏈、領域、人員的卓越品質，以及對永無止境的定性研究的承諾。

LA FERRAMENTA
DEL GUSTO EMILIANO



OSTERIA • TORINO

酒單

和

啤酒

通過 Giacosa 10A Bis

開始... ◦

斯普里茨艾米利亞諾

阿佩羅和蘭布魯斯科

€ 6.00

基爾·埃米利亞諾

Lambrusco rosè Cà del Vento 和奶油黑醋栗

€ 6.00

普羅賽克

一杯普羅賽克 Cà Sala Superiore Millesimato

€ 6.00

開胃酒伴隨著一份帶有帕爾馬干酪的 casagai 或玉米粥

靠玻璃

蘭布魯斯科

蘭布魯斯科 “協奏曲” - Medici Ermete Winery

€ 5.00

古圖尼奧

Gutturnio Riserva “Alessandro” - Cantina castelli del Duca

€ 5.00

蘭布魯斯科玫瑰'

Lambrusco rosè “Cà del Vento” - Venturini 和 Baldini 酒莊

6.50 歐元

馬爾瓦西亞

波光粼粼的干 Malvasia "Graniers" - Cantina Venturini e Baldini € 6.50

內比奧羅之家

來自羅埃羅伯爵的 Antica Cascina 房子的內比奧羅

3.50 歐元

芭芭拉高級

Barbera d'asti Superiore "Equilibrium" Cantina Montalbera

5.50 歐元

普羅賽克

Prosecco Cà Sala Superiore Millesimato

€ 5.00

阿內斯

羅埃羅伯爵的阿內斯·安蒂卡·卡西納

4.50 歐元

艾米利亞精釀啤酒 - Oldo Brewery Cà del Bosco di Sopra (RE)



宮

強烈的帝國pils

0.33 升

€ 6.00

阿爾克。6.4% 卷 - 24 IBU - 理想溫度為 6/7 C° - 帝國 pils 風格

我們的本地人。金發碧眼的啤酒。我們 100% 麥芽的烈性啤酒。精心製作，結構化，麥芽與啤酒花的輕微花香和柑橘味一起成為主人。奶油泡沫。適度碳酸化。IBC 2016 一級。貓。啤酒; ECBC 2016 第一堂課。貓。啤酒; IBC 2015 第二類。貓。啤酒。



我的

White Blanche Weiss 風格

0.33 升

€ 6.00

阿爾克。5% 體積 - 11 IBU - 理想在 6/7 C°

Blanche淡啤酒，你可以注意到小麥麥芽的香氣和香味，香菜、橙皮的味道，酵母白酒的溫和柑橘酯。令人愉快和解渴。口感柔軟，白色而濃密的泡沫。正宗的布蘭奇，即使都是我們的，確實是“MIA”。



往返

佛手柑

0.33 升

€ 6.00

阿爾克。7% 卷 - 27 IBU - 理想在 4-5 C° - SAISON 風格

略帶銅色的淡啤酒，頂部發酵。濃郁的香氣，柑橘的輪廓。糊狀和復雜。意為賽森酵母和佛手柑。新鮮，愉快，非常令人振奮。泡沫細膩潔白，持久。啤酒在國外的一次釀造突襲中構思出來，帶來和捕捉經驗，往返，往返。ECBC 2016 第二類。貓。賽森。

艾米利亞的葡萄酒 - 起泡紅葡萄酒

文圖里尼巴爾蒂尼酒廠

四十

Lambrusco Spumante DOP	0.75 升	€ 24.00
	1,5 升	€ 57.00

芬芳、成熟、乾淨、果味濃郁。讓人想起野櫻桃和成熟的李子。酒體飽滿、鹹味、單寧宜人、質地優良、味覺持久。這是一款適合所有餐點的葡萄酒，特別適合搭配結構精美的典型艾米利亞菜餚：水煮肉、紅燒肉、野味、陳年奶酪。

魯比諾·德爾·塞羅

Lambrusco Spumante DOP	0.75 升	€ 22.00
	1,5 升	€ 52.00

大而乾淨的果香。讓人想起櫻桃、野生漿果和成熟的李子，帶有宜人的深色香料味。口感醇厚、鹹香、和諧。質地優良，味覺持久。整頓飯都很棒，特別是精心製作的第一道菜、紅肉和煮肉。

MARCHESE MANODORI

雷賈諾蘭布魯斯科 PDO	0.75 升	21.00 歐元
--------------	--------	----------

令人愉悅的果味和辛辣味，讓人想起紫羅蘭和成熟的櫻桃，伴隨著溫和的丁香和胡椒味。酒體中等，單寧活潑、和諧、清新優雅。全餐，尤其是多汁的第一道菜、冷盤和烤排骨

蒙特羅科

蘭布魯斯科·艾米利亞 PGI	0.75 升	18.00 歐元
----------------	--------	----------

這是一款具有可識別的香草和多汁黑櫻桃香氣的葡萄酒，具有新鮮的半乾口感和淡淡的單寧。適合全餐的葡萄酒，尤其是多汁的第一道菜，如肉、黃油和鼠尾草餛飩。

斯托奇酒莊

波佐費拉托

羅索艾米利亞 IGT 有機	0.75 升	19.00 歐元
---------------	--------	----------

酒瓶中含有來自 Ancellotta、Lambrusco Maestri 和 Lambrusco Salamino 葡萄的自然參考，閃耀著紅色光芒。

蘭布魯斯科呈活潑的寶石紅色，帶有紫色泡沫，香氣散發出紅色水果和香草的香氣。入口飽滿、清新、醇厚；果斷但非常精細的單寧為已經平衡的葡萄酒增加了一致性和結構，但沒有

害怕老化4-5年。

地窖美第奇厄爾米特

音樂會

雷吉亞諾蘭布魯斯科幹 PDO	0.75 升	18.00 歐元
	0.375 升	8.00 歐元



顏色：強烈的寶石紅色，非常明亮。

香味：濃郁的新鮮紅色水果、草莓、覆盆子和櫻桃的香氣；強烈而持久的嗅覺淨化。

口感：乾燥但同時有果味、圓潤、清新、活潑、和諧；非常乾淨的葡萄酒，在酸度和單寧之間取得了很好的平衡。

克羅齊亞酒廠

馬奧雷利奧

紅艾米利亞 IGT

0.75 升

€ 22.00

對葡萄酒進行的操作越少，玻璃中的葡萄和土壤就越多。這就是 Crocizia 的哲學。所以沒有添加劑、澄清劑、穩定劑、沒有選擇的酵母、沒有過濾。結果是一杯美麗的礦物質，新鮮和風味，對於這種生長在海拔 500 米的純藍布魯斯科大師。香氣中散發出櫻桃和黑莓的果香，夾雜著更多泥土和植物的氣息。細長而旺盛但不消逝，它是可飲用性和緊縮性的有趣組合。

歌劇酒莊 02

歌劇02

蘭布魯斯科迪摩德納 PDO

0.75 升

19.00 歐元

這是一款典型的、令人愉悅的起泡酒，由 95% 的本地葡萄藤蘭布魯斯科格拉斯帕羅薩和 5% 的薩拉米諾完全來自有機農業生產。活潑的紅寶石閃耀著紫色的光澤，在玻璃中反射出紫色的光澤，散發出活潑誘人的芳香和細膩而持久的餘韻：酒精、迷迭香、肉荳蔻、黑醋栗和煙草中的黑櫻桃香氣。

既可作為開胃酒，也可在整個用餐過程中搭配油膩的冷盤、陳年奶酪、烤意大利面或肉醬或烤肉。

純粹的工作

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

0.75 升

21.00 歐元

密織紅寶石連衣裙，邊緣帶有紫色、紫羅蘭色和持久泡沫；酒香濃郁，輪廓分明，鬆脆，帶有覆盆子、黑莓和紫羅蘭的果味，帶有淡淡的香醋味。相當單寧和鹹味。

幹藍布魯斯科的特點是年輕的單寧能夠清潔上顎，即使與油膩的菜餚相結合，也能吸引您下一口。

貝吉安蒂酒廠

紅藍布魯斯科

蘭布魯斯科·艾米利亞

0.75 升

21.00 歐元

Spumante Metodo Classico Nature Rosso di Bergianti 是一種基於 Lambrusco Salamino 和 Sorbara 的起泡酒，來自摩德納省，在酒槽上陳釀至少 12 個月。它呈明亮的紫色，散發出正宗的黑櫻桃和野草莓的香氣，新鮮紫羅蘭的細節和蔬菜的味道，以及酵母和麵包的香氣。啜飲時，它清爽而平衡，喝起來輕鬆順滑，活潑的 perlage 使之呈奶油狀。

地窖別墅 PICTA

別墅 PICTA 2018

蘭布魯斯科迪曼托瓦 PGI

0.75 升

19.00 歐元

在鼻子上，來自地窖的野藤的特徵逐漸釋放，留下花香、紅色水果和苦味藥材的餘味。

艾米利亞的葡萄酒 - 紅葡萄酒

斯托奇酒莊

布拉傑

羅索艾米利亞 IGT 有機

0.75 升 € 27.00

帶有波爾多模具的結構化葡萄酒，單寧柔和而濃郁。口感上有成熟的水果味，帶有辛辣和烤麵包的味道；收尾與微妙的酸度相得益彰

佩里瓦納

羅索艾米利亞 IGP 有機

0.75 升 31.00 歐元

深紅色、辛辣的香氣，帶有葡萄特有的植物香氣；充足、飽滿的口感，具有良好的單寧質地和良好的柔軟度

文圖里尼巴爾蒂尼酒廠

特爾

Malbo Gentile Dop

0.75 升 € 30.00

目視檢查它顯示出寶石紅色。鼻子在優雅的感覺周圍移動，有趣的甜香料與紅色水果一起出現。口感柔軟、清新、平衡；它以出色的持久性結束。非常適合搭配紅肉菜餚、燉菜、水煮肉以及白肉、奶酪選擇和帶有精緻醬汁的第一道菜。

卡斯特利德爾杜卡酒莊

GUTTURNIO RISERVA 亞歷山德羅博士

0.75 升 19.00 歐元

顏色：明亮的寶石紅色帶橙色。香氣：酒香、清新、濃郁。

口感：圓潤，醇厚，飽滿，單寧恰到好處，平靜。

歌劇酒莊 02

馬爾博歌劇

紅艾米利亞 PGI

0.75 升 21.00 歐元

氣味讓人聯想到紫羅蘭和醋栗，並帶有一絲皮革味。在口中，它是鹹味的，充滿成熟的單寧和辛辣的收尾。它適合搭配烤肉、烤肉和陳年奶酪。

林地酒窖

休息

拉文納桑嬌維塞 Igt Rosso

0.75 升 € 29.00

Poggio Tura 是對 Sangiovese 的濃郁而深刻的詮釋，在第二代橡木桶中陳釀了 24 個月。這是一款紅葡萄酒，帶有大量礦物味的野生漿果和香料，口感悠長、強勁、結構合理，單寧良好。用手工方法釀造的葡萄酒

博爾戈·斯蒂尼亞尼

Igt 拉文納紅

0.75 升 € 23.00

Borgo Stignani 是一種紅葡萄酒，來自該地區的本土葡萄樹馬爾博外邦人。由於在橡木桶中長時間陳釀 18 個月，濃郁的空靈和果香融合成濃郁而富有表現力的香氣，以活潑的單寧為特徵。

格拉迪佐洛酒廠

尼格雷蒂諾

紅艾米利亞 IGT

0.75 升

21.00 歐元

源自意大利一個偉大年份的葡萄酒，是博洛尼亞山丘的最佳詮釋者，它以辛辣的香醋為背景，散發出愉快的花香和果香。

在像 Negrettino dei Colli Bolognesi 這樣有時質樸的葡萄藤上，單寧的質地和提取確實令人驚訝。酒精味完美地融合在一起。

安卡拉尼酒莊

BIAGIO ANTICO - 暫時不可用

羅馬涅桑嬌維塞高級 DOC

0.75 升

21.00 歐元

香味 紅色水果和果醬的味道 濃郁且極具辨識度

鏈接到葡萄。

風味 入口醇厚但不過分單寧，充滿活力但持久細膩。非侵入性結構，在嗅覺和味覺之間達到令人著迷的平衡

森特西米諾 - 暫時不可用

拉文納 Centesimino PGI

0.75 升

€ 23.00

香味 花香，帶有明顯的玫瑰香調。

特徵和複雜的持久芳香。品味非侵入式結構，入口溫暖。持久飄逸，帶有聖羅莎李子和石榴的香氣。乾澀而重的收尾帶有微妙的苦味和鹹味。

聖比亞喬韋基奧酒莊

波卡洛卡

羅馬涅 DOC 桑嬌維塞高級

0.75 升 20.00 歐元

“Porca Loca” 是對桑嬌維塞的新鮮、果味和可飲用的詮釋，在混凝土罐中釀造而成。它散發出富有表現力、簡單而直接的紅色水果和櫻桃的香氣，口感清爽、順滑、流動和微妙

奧利奧

羅馬涅 DOC 桑嬌維塞

0.75 升 22.00 歐元

Sangiovese di Romagna Oriolo di San Biagio Vecchio 是一款具有地域性和表現力的紅葡萄酒，產於粘土和沙質土壤，在混凝土罐中釀造和陳釀。它具有地中海芳香，帶有香草、櫻桃和腐殖質的細微差別。口感柔軟、鹹香、清新，單寧活潑。用手工方法釀造的葡萄酒

蒙特巴托

IGT Ravenna Rosso Savignon Rosso - Centesimino 0.75 lt。

€ 24.00

濃郁的寶石紅色。Centesimino 的濃郁芳香包裹著辛辣味、狗玫瑰和月桂。在口中，它忠實地再現了嗅覺畫面，在單寧非常微妙的質地和極佳的新鮮度的支持下，產生了令人愉悅的持久性

艾米利亞葡萄酒 - 起泡白葡萄酒

文圖里尼巴爾蒂尼酒廠

卡德文托

玫瑰蘭布魯斯科 PDO



0.75 升

€ 23.00

Cadelvento 有一種有說服力、芬芳和持久的香味。讓人想起野玫瑰和成熟的李子。乾爽飽滿的酒體，香氣四溢，基調優雅乾淨，是貝類菜餚和美味魚湯的理想搭配。

格蘭尼爾

Malvasia Secca Scandiano 和 Canossa PDO

0.75 升

20.00 歐元

帶有令人愉悅和芳香的茉莉花和鼠尾草香味，口感和諧且適度乾燥。它是理想的開胃酒，適合搭配醃製肉類和蛋類菜餚、鹹味魚以及中度陳年奶酪

卡薩利酒廠

卡貝西納

Scandiano 和 Canossa 經典方法 DOP

0.75 升

€ 28.00

在鼻子上，山楂、熱帶水果、乾果、乾草、乾草的微妙花香在不斷進化的甜酵母中融化。乾燥，新鮮度好，它在柔軟支持的重要辛辣味上消失，呈現出良好的身體和良好的味覺持久性。

賈諾別墅

Scandiano 和 Canossa Charmat DOP 方法

0.75 升

16.00 歐元

洋甘菊的香氣、成熟乾草的感覺和藤蔓花朵的精緻花香出現了令人感興趣的花束。幹，具有適當的酒精度和柔軟度，活潑清新，風味佳。

搭配：開胃酒、海鮮、熏魚或搭配淡奶油、軟奶酪。

格拉迪佐洛酒廠

在皮膚中

蘭布魯斯科迪摩德納 PDO

0.75 升

19.00 歐元

奇蹟。

聞起來是接骨木花和未成熟的白色和黃色水果的酸味，第一次聞到它的新鮮感。柑橘和葡萄的辛辣和水果味。

愛蓮莎

艾米莉亞 PGI

0.75 升

19.00 歐元

一種具有不屈不撓性格的葡萄藤，如 Negrettino，在 Antonio Ognibene 的哲學中找到了適當的平衡，這也歸功於刺激的氧化性氣味。小堅果吐司的甘油部分和令人精神振奮的新鮮度帶來了良好的平衡，支持啜飲。

貝吉安蒂酒廠

PERFRANCO 羅薩托

蘭布魯斯科·羅薩托·艾米利亞

0.75 升

€ 22.00

“Per Franco” 是一種基於蘭布魯斯科薩拉米諾的起泡酒，採用祖傳方法生產，即通過瓶中的參考。它活潑、緊緻、充滿活力、乾爽清新，帶有淡淡的白花、草莓和麵包皮的味道。

蘭布拉斯科罰款

蘭布魯斯科經典法白

0.75 升 € 27.00

“Fine” Spumante di Bergianti 是一種來自 Lambrusco di Sorbara 的起泡酒，採用經典方法生產，並在瓶中的酒槽中陳釀至少 24 個月。蘇是一種清新、乾燥、尖銳的非劑量，帶有淡淡的紅色小水果的味道，特點是緊縮和平衡。

地窖別墅 PICTA

朱利亞製造

表白

0.75 升 20.00 歐元

Garganega 和 Malvasia 葡萄在橡木桶中釀造的瓶裝佳釀。複雜的香氣在玫瑰、馬爾維薩的柑橘類水果和 Garganega 的尖銳音符中蜿蜒而過。適當和乾淨的啜飲，在甘油部分、烘烤和乾燥度、新鮮度之間取得很好的平衡

聖維托葡萄園酒廠

關於酵母

閃閃發光的皮尼萊托

0.75 升 25.00 歐元

Orsi San Vito 酵母中的波光粼粼的 Pignoletto 來自生長在博洛尼亞山上的葡萄，位於聖維托葡萄園，海拔約 200 米。

顏色為稻草黃色，氣味清淡，帶有柑橘味。第二次發酵通過自發發酵進行。

您無需搖晃瓶子或搖晃瓶子即可享受它的所有味道。這是一款淡白色的開胃酒，適合搭配蔬菜開胃菜，適合搭配魚和新鮮奶酪。

艾米利亞的葡萄酒 - 白葡萄酒

林地酒窖

16 SOULS - 白雷司令

0.75 升 27.00 歐元

“16 Anime” 是一款極具表現力的白葡萄酒，採用 100% 產自布里西蓋拉的羅馬涅山丘的雷司令葡萄釀製而成。它具有非常新鮮、礦物質和直接的個性，柑橘皮、洋甘菊、白花的細微差別和碳氫化合物的味道，隨著瓶中的老化而突出。用手工方法釀造的葡萄酒

蒙特雷——阿爾巴納·比安科

0.75 升 28.00 歐元

MonteRè 是一款強度和特性都很好的干白葡萄酒，基於阿爾巴納 (Albana)，在橡木桶中釀造和陳釀 24 個月。它呈金黃色，以黃色花朵、成熟水果和蜜餞的香氣吸引感官。啜飲柔軟、清新、包絡。用手工方法釀造的葡萄酒

格拉迪佐洛酒廠

貝爾索特 33

艾米莉亞 IGT

0.75 升

19.00 歐元

如何在 2017 年發布 12 度的葡萄酒可能是一個謎…… 1933 年的植物、克隆選擇、石膏和石灰石幫助我們理解這個謎。在鼻子上，淡淡的地中海迷迭香，地中海草本植物如蠟菊，桉樹。隱藏在背景中的水果眨眼而不會侵入嗅覺的整體畫面。微鹹味和白胡椒與啜飲的迴響與良好長度的辛辣收尾非常吻合

克羅齊亞酒廠

馬可瓦多

艾米莉亞 IGT

0.75 升

25.00 歐元

“Marcovaldo” Bianco 是一種靜止的白葡萄酒，具有柔軟和黃油般的特性，在其皮上浸漬 10 天，並僅在鋼中進行提煉。源自芳香的葡萄，如 Malvasia di Candia 和小劑量的 Sauvignon，它展現出飽滿而包裹的酒體，同時又不失足夠的新鮮感，東方香料、樹脂、蜜餞柑橘和糕點的香氣從中蔓延開來。

聖比亞喬韋基奧酒莊

沙

IGT 拉文納白

0.75 升 25.00 歐元

Sabbia Gialla 是一種濃郁、柔和、濃縮的白葡萄酒，由阿爾巴納葡萄製成，在鋼皮上短暫浸漬。它散發出豐富多樣的柑橘、白花、蜂蜜和香草的香氣。啜飲包裹，溫暖，濃郁和結構化，充滿活力的礦物質和新鮮感。有機葡萄酒，原汁原味的手工製作方法

獵牛

IGT 拉文納白

0.75 升 21.00 歐元

強烈的稻草黃色。它像扇子一樣打開，充滿黃色果肉、掃帚、金合歡花和接骨木漿果的香氣。風味、溫暖和多汁的酸度完美平衡。有機葡萄酒，原汁原味的手工製作方法

皮埃蒙特的葡萄酒 - 紅葡萄酒

羅埃羅伯爵的古老農舍

芭芭拉·達爾巴 0.75 升 17.00 歐元
明亮的寶石紅色；一絲成熟的水果、李子、黑莓和莫雷洛櫻桃的味道；芬芳、清新、酸度好，有漿果和香草的回味

內比奧羅·達爾巴 0.75 升 19.00 歐元
寶石紅；精緻細膩的花香，帶有淡淡的玫瑰和紫羅蘭、野草莓和覆盆子的氣息；乾爽、和諧、持久性好

AGRICOLA GIANPIERO BROWN

甜的 0.75 升 20.00 歐元
它具有強烈的寶石紅色，反射傾向於紫色，這是一種葡萄酒香味，讓您感受到紫羅蘭、黑莓和覆盆子的味道，伴隨著特有的果味；味道乾燥，清新宜人，和諧，非常平衡。

適合搭配任何餐點，是皮埃蒙特日常出品的卓越葡萄酒。

熱情 0.75 升 € 27.00
它是從位於著名的“Langhe”產區的葡萄園的內比奧羅和巴貝拉葡萄中獲得的，經過專業組裝以增強其典型性。“家庭”葡萄酒，特點是石榴紅色，帶有橙色反射，香氣濃郁，帶有復雜的干花、覆盆子和野草莓、果醬、肉荳蔻的味道。

巴巴萊斯科 0.75 升 € 43.00
酒體顏色強烈而明亮，從紅寶石色逐漸變成石榴紅色，散發出令人興奮的果香和飄逸的香氣，讓人想起覆盆子和紅色果醬、天竺葵和紫羅蘭，還有青椒、肉桂和肉荳蔻、乾草和木頭、烤榛子、香草甚至茴香。

巴羅洛“皮切梅” 0.75 升 € 70.00
Barolo "Pichemej" 的特點是呈石榴紅色並帶有橙色反射，香氣濃郁，帶有復雜的干花、覆盆子和野草莓、果醬、肉荳蔻的味道，隨著時間的推移逐漸演變，讓您感受到干蘑菇、甘草、煙草和皮革。味道通常是乾的、飽滿的、濃郁的、樸素的，但有天鵝絨般的味道。優雅的

巴瓦酒窖

羅西尼亞納

阿爾巴羅薩 2011 文檔 0.75 升 € 23.00
蒙費拉托 (Monferrato) 是阿爾巴羅薩 (Albarossa) 等香氣濃郁、果味豐富的葡萄酒的首選地區；特徵顏色是美麗的紅色，濃郁而深沉，而紅色水果蜜餞的香味清新濃郁。味道立即強大而包容，單寧讓人想起巴貝拉的甜味，但像最好的內比奧利一樣強烈。酒精含量增加了甜味的感覺。這種結構良好的葡萄酒適合搭配棕色背景的燴飯或鬆露以及紅肉和奶酪。

科倫貝拉和格雷拉酒廠

維斯帕沃拉 2017 0.75 升 € 23.00
這款酒採用 Vespolina 葡萄釀製而成，是上皮埃蒙特的一種本地葡萄品種，通常用於生產 Boca、Bramaterra 和 Lessona 等優質葡萄酒，絕對是年度新奇。以純淨的方式釀造，釋放出淡淡的水果味、豐富的色彩和新鮮感。避開了木頭的通道，這種酒是可以飲用的，而且不是很重。

莫蘭多西爾維奧酒莊

巴貝拉·德爾·蒙費拉托 DOC 2016 0.75 升 19.00 歐元
100% 巴貝拉葡萄在蒙費拉托生產的葡萄酒。在海拔 260 米的高度，主要是粘土。帶有紫色色調的魯米諾紅葡萄酒。酒香濃郁，野櫻桃香氣濃郁，口感乾爽飽滿，柔軟可口。非常適合搭配任何類型的食物，例如紅肉、意大利面、意大利調味飯和奶酪。

貝爾科爾酒廠

NEBBIOLO D'ALBA “LA REALA” 2017 0.75 升 21.00 歐元
這種 Nebbiolo d'Alba 來自種植在塔納羅河左側 Roero 沙質 “bricchi” 上的葡萄園。它在傳統的法蘭西橡木桶中陳釀一年。呈淺紅色，隨著陳年呈現出石榴石的反射。濃郁的花香，帶有一絲紫羅蘭、覆盆子和乾果的味道。酒體飽滿，單寧恰到好處，如天鵝絨般柔滑。

維爾杜諾·佩拉維加 0.75 升 € 22.00
淺寶石紅色，帶有粉紅色調，隨著時間的推移呈現橙色反射。活潑而辛辣的花束，年輕時帶有淡淡的櫻桃味。有一種白胡椒的辛辣氣味，非常適合搭配冷盤、第一道菜和蘑菇食物。

巴羅洛 “研討會” 0.75 升 € 33.00
Barolo DOCG 葡萄酒來自位於 Verduno 市的 Nebbiolo da Barolo 葡萄園的會議（研討會），分別在橡木桶中釀造和陳釀，並在三年的陳釀結束時仔細混合後混合在瓶中。香水：寬廣、飄逸、持久，花果香與香料和香精混合。品嚐：乾燥，巨大，強勁，但天鵝絨般的和諧。這種酒更喜歡以紅肉、野味和陳年奶酪為基礎的第二道菜。

蒙塔貝拉酒廠

口音

Castagnole Monferrato DOCG 的 Ruchè 0.75 升 € 24.00
它源自精選的來自最好的公司葡萄園的最成熟的 Ruchè 葡萄。釀造過程預見到一部分葡萄串要進行乾燥，而其餘部分則直接在葡萄園中過度成熟。它的特點是呈寶石紅色，在瓶中陳釀幾年後會變成石榴石。

平衡

Barbera d'Asti Superiore DOCG 0.75 升 € 22.00
它只用巴貝拉葡萄生產，完全手工收穫。酒體呈強烈的寶石紅色，散發出淡淡的覆盆子和醋栗的香氣，並帶有令人信服的苦巧克力和灌木叢的味道。它在口中柔軟而包裹，具有良好的平衡性，餘味非常持久。

皮埃蒙特的葡萄酒 - The Still Whites

羅埃羅伯爵的古老農舍

做了 0.75 升。 14.00 歐元
它是一種優雅而輕盈的皮埃蒙特白葡萄酒，是 Roero 兩個卓越的白葡萄品種：arneis 和 favourita 結合的結果。嗅覺光譜是根據金合歡花、蜂蜜和異國水果，尤其是菠蘿的味道發展而來的。入口和諧、充滿活力、持久，回味可口。

羅埃羅·阿內斯 0.75 升 18.00 歐元
帶有綠色反射的稻草黃色；精緻的白花、金合歡、蜂蜜、洋甘菊花束。隨著碳氫化合物、燧石和一絲乾草的老化而演變的音符。良好的礦物質感，平衡的花香回味，略帶麵包皮、金蘋果和菠蘿的味道

貝爾科爾酒廠

納賽塔 0.75 升 19.00 歐元
淡稻草黃色帶綠色反射。花香、柑橘和熱帶水果的香氣。礦物、天鵝絨般的和諧

最喜歡的 0.75 升 19.00 歐元
淡稻草黃色，帶有突出的綠色反射；果香、宜人、精緻的花束；乾燥，宜人的酸味，後味微苦。非常適合作為開胃酒或與開胃菜和魚類菜餚搭配使用。

巴瓦酒窖

白霞多麗幹白葡萄酒 2018 0.75 升 21.00 歐元
它以“麝香葡萄”的香氣充分體現了該地區的特色，而橙花、金合歡、酸橙、香蕉和蜂蜜的味道也賦予了它的辨識度。幹的味道非常細膩和充足，無需在橡木桶中陳釀

蒙塔貝拉酒廠

卡利普索斯
還是白葡萄酒 0.75 升 20.00 歐元
稻草黃色。香氣濃郁，明顯參考野花、威廉姆斯梨和白桃。口感清新可口，酒體適中，平衡和諧持久。

恩里科塞拉菲諾酒廠 ENRIO

SERAFINO GAVI 2017 0.75 升 € 23.00
Enrico Serafino Gavi 是一款獨特而誘人的葡萄酒，呈淡稻草黃色，帶有綠色反射。鼻子散發出典型而細膩的香味，並帶有濃郁的花香。入口柔香，酒體豐滿，風味清新。適合年輕飲用的葡萄酒，與魚類菜餚、意大利調味飯和白肉完美搭配。

泡沫

巴瓦酒廠

TOTO CORDE - 2012 年 ALTA LANGA BRUT € 35.00
非常廣泛的芳香譜，推動了蜜餞柑橘的味道。在口中，由於 Alta Langa 特有的辛辣味，它特別豐富，具有與鼻子相同的香氣和精緻的柚子味。

COCCHI BRUT - 起泡酒 DOC 21.00 歐元
香水的濃郁度和口感的豐富性使持續而非常細膩的珍珠粉的清新感更加完美。優雅宜人的干型起泡酒。

阿斯蒂甜蜜DOCG 21.00 歐元
Asti Cocchi 是一種甜美的起泡酒，具有馬斯喀特葡萄的即時芳香，以及紫藤、金合歡和蜂蜜的濃郁、濃郁和果香。它的特點是甜度平衡，酒精含量低（7%）。

與甜點搭配的理想之選，如果有杏仁和榛子製成的糖果，它就不會錯過。

恩里科塞拉菲諾酒廠

阿爾塔蘭加布魯特 0.75 升 € 32.00
它的特點是在瓶中陳釀 36 個月，精緻和諧的花束，一分鐘，強烈而持久的香水，以及令人愉悅的干爽和鹹味。

卡薩拉酒廠

普羅賽克高級 DOCG 米勒西馬托 18.00 歐元
一款精緻的傳統年份，根據 Charmat 方法，經過短暫的冷浸漬和精選酵母發酵後釀製而成。由於品種香氣和酵母香氣之間的協同作用，它在鼻子上是空靈的、精緻的、非常個性化的；帶有強烈的芳香。

非常適合作為開胃酒，也可搭配清淡的第一道菜和以魚為基礎的菜式。

菲奧林西爾維亞酒廠

NAOLTA 0.75 升 20.00 歐元
Naolta 是一種起泡酒，使用白葡萄在瓶中引用技術獲得。它呈淡稻草黃色，泡沫細膩而持久。香氣撲鼻，可以辨認出花香和果香，帶有一絲梨、蘋果和杏仁的味道，結合酵母的特徵和“麵包皮”的微妙細微差別。在啜飲時，它以其非凡的飲用性而引人注目，它非常新鮮、清淡，具有出色的礦物質和風味。

迪維拉酒廠 (Franciacorta)

經典方法 DOS。零白中 0.75 升 38.00 歐元
Blanc de Blancs Divella 是一種在 Franciacorta 地區生產的 Pas Dosè Classic Method 起泡酒，採用 100% 霞多麗葡萄在酒槽上陳放 2 年。香氣撲鼻的奶油泡沫，帶有烘焙和糕點的香氣，礦物質和無限愉悅的質地令人陶醉。

CA'DEL BOSCO 酒廠

CA'DEL BOSCO CUVÉE 威望 暫時不可用

0.75 升 € 50.00

Cuvée Prestige，是 Ca'del Bosco 風格的 Franciacorta 的精髓。2007 年誕生的寶石，源自三十年的知識。在創造 Cuvée 的神奇儀式中。只有在酒槽上陳釀 28 個月後，這款酒才能表現出它的豐富性和特性。一款經典的 Franciacorta，平衡、清新宜人且酸度適中。適合任何場合。

香檳

瑞納酒莊

香檳酒 “R DE RUINART”

0.75 升 € 65.00

一個偉大的經典，由 40% 霞多麗、57% 黑比諾和 3% 莫尼耶比諾組成的多年不變的組合。其中添加了前兩個年份 20/25% 的儲備葡萄酒。結果是一款特別可靠的香檳，平衡而輕鬆，非常精緻，始終以區分 Ruinart 風格的音量和豐富度為特徵。

香檳 BRUT BLANC DE BLANCS 暫時不可用

0.75 升 € 86.00

明亮的稻草黃色，帶有細膩而持久的珍珠層。香氣散發出柑橘和異國水果的果香。淡淡的檸檬、雪松、菠蘿、百香果和花香，在精確、乾淨、非常優雅的味道之前。酒體豐滿、柔軟，同時具有極佳的清新感，收尾非常持久。

香檳布魯特玫瑰 ' 暫時不可用

0.75 升 € 86.00

Ruinart maison 的香檳 Brut Rosé 是霞多麗和黑比諾葡萄在最好的一級園收穫的混合物。在保持該類別典型的優雅和精緻風格的同時，它適合陪伴歡樂的時刻，也可以在整個用餐過程中享用。