



fuorimodena  
cantina km 200

## VINOSA

La tradizione di una cantina fuori del comune.

È nostra opinione che per i piatti di questa terra di comunisti, cucina golosa, bolidi rossi e italiani di classe – Bertelli, *Quel gran pezzo dell'Emilia* – il vino debba parlare lo stesso dialetto del cibo che accompagna.

Questa è la ottava edizione di VINOSA, carta vini di FuoriModena. Sono presenti **60 etichette** selezionate in un triangolo di Italia compreso tra Appennini, fiume Po e mare Adriatico: la regione Emilia Romagna

2017 FIPE Emilia Romagna Enoteca Regionale ed Enologica ci hanno onorato del titolo di ambasciatori dei vini dell'Emilia Romagna nel Mondo.

2018 FIPE Emilia Romagna Enoteca Regionale ed Enologica ci hanno premiato come migliore carta vini dell'Emilia Romagna d'Italia.

In **verde** i vini naturali e/o da agricoltura biologica

In **bordeaux** i vini rossi.

In **nero** i vini bianchi.

## LAMBRUSCO

L'umile champagne dell'Emilia. *M. Soldati*

### Lambrusco ancestrale

Fermentazione naturale in bottiglia senza sboccatura.

“Un piede nel passato e lo sguardo dritto e aperto nel futuro”. *P. Bertoli*

#### Fontana dei boschi

24.00 euro

Vittorio Graziano

Lambrusco Igt.

Castelvetro, Modena.

La presenza di sedimento naturale è una caratteristica del prodotto.

**Vendemmia 2016.**

#### Lambrusco I Salici

22.00 euro

Monte delle Vigne

Vitigno Maestri.

Ozzano Tarò, Parma.

La presenza di sedimento naturale è una caratteristica del prodotto.

**Vendemmia 2016.**

#### Lambrusco Rimosso

22.00 euro

Cantina della Volta

Vitigno Sorbara.

Bomporto, Modena.

La presenza di sedimento naturale è una caratteristica del prodotto.

**Vendemmia 2016.**

#### Lambrusco Fondatore

18.00 euro

Cleto Chiarli

Vitigno Sorbara.

Modena.

La presenza di sedimento naturale è una caratteristica del prodotto.

**Vendemmia 2016.**

La tradizione di una cantina fuori del comune.

## LAMBRUSCO TRADIZIONALE

### Canto Libero

Azienda agricola Tenuta Pederzana

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc.  
Solignano Vecchio di Castelvetro, Modena.

**Vendemmia 2016.**

Vino senza aggiunta di solfiti.

22.00 euro

### Omaggio a Gino Friedmann

Cantina di Carpi&Sorbara

Lambrusco di Sorbara Doc.

Bomporto, Modena.

**Vendemmia 2018.**

20.00 euro

### Albone

Podere il Saliceto

Lambrusco di Modena Dop. Salamino.

Campogalliano, Modena.

**Vendemmia 2018.**

20.00 euro

### Canova

Fattorie Moretto

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc.

Castelvetro, Modena.

**Vendemmia 2018.**

20.00 euro

### Lini 910 Lambrusco Scuro

Lini 910

Lambrusco di Salamino e Ancellotta.

Correggio, Reggio Emilia.

**Vendemmia 2018.**

20.00 euro

### Acino

Azienda agricola Corte Manzini

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc.

Ca' di Sola di Castelvetro, Modena.

**Vendemmia 2018.**

18.00 euro

### Concerto

Medici Ermete & Figli

Lambrusco Reggiano Doc. Tenuta La Rampata.

Gaida, Reggio Emilia.

**Vendemmia 2018.**

18.00 euro

### Otello Nero di Lambrusco 1813

Cantine Ceci

Lambrusco Maestri Emilia Igt.

Torrile, Parma.

**Vendemmia 2018.**

18.00 euro

### Vigneto Cialdini

Cleto Chiarli

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc.

Modena.

**Vendemmia 2017.**

18.00 euro

## METODO CLASSICO

**Il Mattaglio Blanc De Noirs** 45.00 euro  
Cantina della Volta

Vitigno Pinot nero.  
Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut.  
Podere di San Lorenzo dietro il monte - Riccò (650 m slm).  
Bomporto, Modena.  
**Millesimo 2012.**

**Il Mattaglio Blanc De Blancs** 45.00 euro  
Cantina della Volta

Vitigno Chardonay.  
Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut.  
Podere di San Lorenzo dietro il monte - Riccò (650 m slm).  
Bomporto, Modena.  
**Millesimo 2013.**

**Il Mattaglio Metodo classico S.A.** 40.00 euro  
Cantina della Volta

Vitigni Chardonay Pinot nero.  
Vino Spumante Nature Pas dosè.  
Podere di San Lorenzo dietro il monte - Riccò (650 m slm).  
Bomporto, Modena.  
**Deg 2017.**

**La prima volta.** 35.00 euro  
Cantina della Volta

Vitigno Sorbara.  
Vino Spumante di Qualità Metodo Classico.  
Brut Rosato Dosaggio Zero.  
Bomporto, Modena.  
**Millesimo 2015.**

**DDR 2009 84 mesi sui lieviti** 35.00 euro  
Cantina della Volta

Lambrusco di Modena Spumante Doc.  
Brut Metodo Classico.  
Vitigno Sorbara.  
Bomporto, Modena.  
**Millesimo 2009.**

**Gran Cuvée di Lambrusco** 35.00 euro  
Lini 910

Metodo classico rosso.  
Vitigno Lambrusco di Salamino.  
Correggio, Reggio Emilia.  
**Millesimo 2005.**

**Trentasei** 35.00 euro  
Cantina della Volta

Lambrusco di Modena Spumante Doc.  
Brut Metodo classico. Vitigno Sorbara.  
Bomporto, Modena.  
**Millesimo 2013.**

**Rubicone bianco** 22.00 euro  
Le Rocche Malatestiane

Sangiovese bianco.  
Metodo classico spumante Brut.  
Gemmano, Rimini.  
**Millesimo 2015.**

# BOLLICINE, CHARMAT, MARTINOTTI

**Bi fri** 20.00 euro

Podere il Saliceto

Vitigno Trebbiano Modenese e Sauvignon Blanc.

Emilia Bianco Igp.

Campogalliano, Modena.

La presenza di sedimento naturale è una caratteristica del prodotto.

**Vendemmia 2017.**

**Bruno** 20.00 euro

Cantine Ceci

Emilia Igt Lambrusco.

Vino Rosso Spumante Brut Metodo Martinotti.

Torrile, Parma.

**Vendemmia 2017.**

**Cuvée Nettuno** 22.00 euro

Tenuta Santacroce

Colli Bolognesi Pignoletto Docg.

Spumante Brut Metodo Martinotti.

Montevoglio, Bologna.

**Vendemmia 2018.**

**Sassonero del Nure frizzante** 20.00 euro

Cantine Romagnoli

Gutturnio Doc frizzante Colli piacentini.

Vullò di Vigolzone, Piacenza.

**Vendemmia 2017.**

**Pignoletto** 24.00 euro

Orsi vigneto San Vito

Vitigno Pignoletto da agricoltura biologica frizzante sui lieviti.

Montevoglio, Bologna.

**Vendemmia 2016.**

Vino biodinamico da agricoltura biologica.

**Il Mio Barbera** 24.00 euro

Camillo Donati viticoltore biodinamico e biologico

Barbera indigeno di bacche rosse.

Barbiano, Parma.

**Vendemmia 2015.**

Vino naturale biodinamico da agricoltura biologica.

## VINI BIANCHI

Sogni 42.00 euro

Monte delle Vigne

Malvasia di Candia aromatica, Chardonnay Musquè,  
Sauvignon. Emilia Igt.

Ozzano Taro, Parma.

**Vendemmia 2015.**

Ageno 36.00 euro

La Stoppa

Malvasia di Candia Aromatica, Ortrugo, Trebbiano.  
Emilia Igt. Vino bianco macerato.

Rivergaro, Piacenza.

**Vendemmia 2012.**

Vino naturale da agricoltura biologica senza solfiti aggiunti.

Menis 36.00 euro

Le vigne di Monte San Lorenzo

Albana di diversi biotipi, *vinificato e affinato in anfora  
georgiana* con 9 mesi di macerazione sul 100% delle bucce.

Brisighella, Ravenna.

**Vendemmia 2015.**

Vino naturale da agricoltura biologica.

Callas 30.00 euro

Monte delle Vigne

Malvasia di Candia aromatica Emilia Igt.

Ozzano Taro, Parma.

**Vendemmia 2015.**

Sorriso di cielo 30.00 euro

La Tosa

Malvasia di Candia aromatica. Emilia Igt.  
Vigolzone, Piacenza.

**Vendemmia 2017.**

Campaglione bianco 26.00 euro

Le vigne di Monte San Lorenzo

Trebbiano.

Brisighella, Ravenna.

**Vendemmia 2017.**

Vino naturale da agricoltura biologica.

Ammestesso 26.00 euro

Fattoria Vallona

Pignoletto Docg.

Castello di Serravalle – Valsamoggia, Bologna.

**Vendemmia 2010.**

I Croppi 20.00 euro

Celli

Albana secco Romagna Docg.

Bertinoro, Forlì Cesena.

**Vendemmia 2018.**

Mattinale 16.00 euro

Azienda agricola Stefano Ferrucci

Trebbiano di Romagna Doc.

Castel Bolognese, Ravenna.

**Vendemmia 2016.**

## VINI ROSSI

### Ubi Maior

Azienda agricola Tenuta Pederzana

Grasparossa Emilia Igt. Passito secco.  
“...un amarone sotto mentite spoglie...”  
Guida ai vini d'Italia Espresso 2017.  
Solignano Vecchio di Castelvetro, Modena.  
**Vendemmia 2006.**

50.00 euro

### Domus Caia

Azienda agricola Stefano Ferrucci

Sangiovese Emilia Igt.  
Cru Podere Ca' Zanelli.  
Castel Bolognese, Ravenna.  
**Vendemmia 2016.**

45.00 euro

### Macchiona

La Stoppa

Barbera 50% Bonarda 50% Emilia Igt.  
Vino da vigne con oltre 60 anni.  
Rivergaro, Piacenza.  
**Vendemmia 2009.**

Vino non filtrato da agricoltura naturale, con inerbimento spontaneo, nessuna concimazione, diserbo e pesticidi.  
Trattamenti di soli rame e zolfo. Triple AAA.

40.00 euro

### Campiume

Le vigne di Monte San Lorenzo - Filippo Manetti

Sangiovese biodinamico fermentato in tigni aperti  
Cru Podere Ca' Zanelli.  
Brisighella, Ravenna.  
**Vendemmia 2010.**  
Vino naturale da agricoltura biologica.

40.00 euro

### Argille

Monte delle Vigne

Barbera, Colli di Parma Doc.  
Ozzano Taro, Parma.  
**Vendemmia 2012.**

40.00 euro

### Predappio di Predappio Vigna del Generale

Fattoria Casetto dei Mandorli

Romagna Sangiovese Riserva Doc.  
Predappio, Forlì Cesena.  
**Vendemmia 2016.**

40.00 euro

### Merlot

Enio Ottaviani

Merlot Rubicone Igp. San Clemente, Rimini.  
**Vendemmia 2015.**

36.00 euro

### Marziano

Fattoria Zerbina

Sangiovese 60-80%, Cabernet Sauvignon  
10-20%, Merlot e Syrah 20-40%.  
Ravenna Rosso Igt.  
Faenza, Ravenna.  
**Vendemmia 2011.**

36.00 euro

### Nabucco

Monte delle Vigne

Merlot e Barbera. Emilia Igt.  
Ozzano Taro, Parma.  
**Vendemmia 2013.**

34.00 euro

### Franc

Monte delle Vigne

Cabernet Franc. Emilia Igt.  
Ozzano Taro, Parma.  
**Vendemmia 2011.**

34.00 euro

<p><b>Avi</b> San Patrignano</p> <p>Romagna Sangiovese Riserva Doc. Coriano, Rimini. <b>Vendemmia 2015.</b></p>	34.00 euro	<p><b>San Lorenzo</b> Le vigne di Monte San Lorenzo - Filippo Manetti</p> <p>Ravenna rosso Vitigni Cabernet Sauvignon, Merlot Brisighella, Ravenna. <b>Vendemmia 2015.</b> <b>Vino da agricoltura biologica.</b></p>	30.00 euro
<p><b>Montepirolò</b> San Patrignano</p> <p>Colli di Rimini, Cabernet Sauvignon. Coriano, Rimini. <b>Vendemmia 2016.</b></p>	32.00 euro	<p><b>Colli di Parma rosso Monte delle Vigne</b> Monte delle Vigne</p> <p>Barbera e Bonarda. Ozzano Taro, Parma. <b>Vendemmia 2017.</b></p>	26.00 euro
<p><b>Vignamorello</b> La Tosa</p> <p>Cru di Gutturino Doc Colli piacentini. Vigolzone, Piacenza. <b>Vendemmia 2016.</b></p>	32.00 euro	<p><b>Mons Jovis</b> Le Rocche Malatestiane</p> <p>Colli di Rimini Sangiovese doc. Coriano, Rimini. <b>Vendemmia 2015.</b></p>	26.00 euro
<p><b>Nero di Predappio</b> Fattoria Casetto dei Mandorli</p> <p>Refosco del peduncolo rosso, sangiovese, merlot. Predappio, Forlì Cesena. <b>Vendemmia 2016.</b></p>	30.00 euro	<p><b>Sigismondo Super Ariminesis</b> Le Rocche Malatestiane</p> <p>Colli di Rimini Sangiovese superiore doc. Coriano, Rimini. <b>Vendemmia 2016.</b></p>	24.00 euro
<p><b>Natore</b> Azienda agricola biologica Galassi Maria</p> <p>Sangiovese Riserva Superiore biologico Doc. Paderno di Cesena, Forlì Cesena. <b>Vendemmia 2012.</b> <b>Vino da agricoltura biologica.</b></p>	30.00 euro	<p><b>Ener</b> Le Rocche Malatestiane</p> <p>Cabernet Sauvignon Riserva Doc. Gemmano, Rimini. <b>Vendemmia 2014.</b></p>	20.00 euro
		<p><b>La Ca' Storta</b> Azienda agricola biologica Galassi Maria</p> <p>Sangiovese superiore biologico Doc. Paderno di Cesena, Forlì Cesena. <b>Vendemmia 2016.</b></p>	18.00 euro



## VINI PER MEDITARE

**Scacco Matto** 60.00 euro  
Fattoria Zerbina

Albana Docg vendemmiata tardivamente e in più riprese, con attacco di muffa nobile.

Faenza, Ravenna.

375 ml.

**Vendemmia 2010.**

**L'Ora Felice** 35.00 euro  
La Tosa

Malvasia di candia Passito, Colli Piacentini Doc.  
Vigolzone, Piacenza.

500 ml.

**Vendemmia 2016.**

**Stramat** 24.00 euro  
Azienda agricola biologica Galassi Maria

Sangiovese superiore biologico Doc da uve stramature.  
Paderno di Cesena, Forlì Cesena.

500 ml.

**Vendemmia 2015.**

Vino da agricoltura biologica.

## WINE GLASSES

### Bianchi

**Callas Malvasia di Candia** 7.00 euro  
Monte delle Vigne.

**Pignoletto Dop Modena spumante Brut** 4.00 euro  
Cantina di Carpi e Sorbara.

**Strati - Pagadebit bombino bianco Romagna Doc** 4.00 euro  
Enio Ottaviani.

**Mattinale- Trebbiano bianco Romagna Doc** 4.00 euro  
Stefano Ferrucci.

### Rossi

**Franc 2013, Cabernet Franc Emilia Igt** 7.00 euro  
Monte delle Vigne.

**Mons Jovis Sangiovese Doc** 5.00 euro  
Le Rocche Malatestiane.

**Sigismondo Sangiovese superiore Doc** 5.00 euro  
Le Rocche Malatestiane.

**Lambrusco del giorno** 4.00 euro

### Da formaggio e da dessert

**Stramat** 7.00 euro  
Azienda agricola biologica Galassi.

**Casa de Monzi** 7.00 euro  
Albana Passito Docg  
Chiarli

## ZAGO LIVING BEERS

Birre molto speciali prodotte con metodo champenoise.

### Nut Birra Divina - Birra Bionda

Ale artigianale, multi cereale, non pastorizzata,  
rifermentazione naturale in bottiglia.  
75 cl, 6,5% vol., doppio malto.

22.00 euro

### The Original Hy Super Beer - Birra Dorata

Cuvée di puro malto d'orzo, artigianale,  
non pastorizzata.  
75 cl, extra strong 11% vol., doppio malto.

22.00 euro

### The Original Hy Cuvée - Birra Ambrata

Cuvée di puro malto d'orzo, artigianale,  
non pastorizzata.  
75 cl, extra strong 11% vol., doppio malto.

22.00 euro

### FuoriModena

Contrà San Gaetano da Thiene, 8  
Vicenza

T 0444 330994

info@fuorimodena.it

[www.fuorimodena.it](http://www.fuorimodena.it)

### Cucina aperta

Dal martedì alla domenica.  
Ore 19.30 - 23.30.

Domenica a pranzo.  
Ore 12.30 - 14.30.

## BEVERAGE

Acqua minerale naturale Surgiva 0,50 cl

2.50 euro

Coca Cola / Coca Cola Zero in bottiglia di vetro

3.00 euro

### Cucina chiusa

Lunedì.

“If you can dream it,  
you can do it. ”

Enzo Ferrari  
*Parole di passione*



fuorimodena  
cantina km 200