

La carta vini che vi presentiamo è il frutto di un'attenta **ricerca** che rispecchia la filosofia di Fieno: rispetto per la terra e per gli uomini che la lavorano.

All'interno della nostra selezione troverete alcuni piccoli e grandi produttori di vino **biologico, biodinamico e naturale**.

Piccoli per superficie vitata e numero di bottiglie prodotte, ma grandi per la qualità dei loro vini e la passione che li guida.

Siamo rimasti affascinati dalle loro **storie** e dal loro obiettivo; mantenere e ristabilire la naturale biodiversità dei terreni, eliminando la chimica sia in vigna che in cantina e utilizzare solo lieviti indigeni.

Troverete una carta sempre in movimento, vini provenienti da tutte le regioni italiane e da vigne in giro per il mondo.

L'idea è quella di seguire le stagionalità dei nostri piatti e stuzzicare la vostra **curiosità** nello sperimentare sempre nuovi sorsi.

FIENO

CARTA DEI VINI

Bolle

Champagne Jeunaux Robin <i>Eclats de Meulier</i> Pinot Nero, Meunier, Chardonnay Vallée de Petit Morin, Francia	85€
Champagne Durdon Bouval <i>Vinicella</i> Pinot Nero, Meunier Vallée de la Marne, Francia	70€
Les Athlètes du Vin <i>Gardien de Bulles Brut Nature</i> Chenin Blanc Val de Loire, Francia	44€
Domaine Scheidecker&Fils <i>Cremant d'Alsace Brut</i> Pinot Auxerrois, Pinot Blanc, Chardonnay Alsazia, Francia	40€
Tessère <i>6.40 Rosato Pas dosè 2013</i> Raboso Venezia, Veneto	45€
Lusenti <i>Emiliana 2021</i> Malvasia di Candia Val Tidone, Piacenza	24€
Vecchio Consorzio 1953 <i>Stringimi Forte macerato 2022</i> Malvasia, Trebbiano, Ortrugo Piacenza	24€
Lusenti <i>Ciao Mare 2021</i> Barbera Val Tidone, Piacenza	30€
Bergianti <i>No Autoclave</i> Lambrusco Maestri, Salamino, Pignoletto Gargallo, Modena	36€
Quarticello <i>Ortigara 2018</i> Lambrusco Maestri, Gaasparossa Montecchio Emilia	35€

Bianchi

Lusenti | Vertù | 2023

Chardonnay, Malvasia, Ortrugo | Val Tidone, Piacenza

30€

Quarticello | Incia

Spergola | Montecchio Emilia

30€

Monban | Questa non è | 2023

Glera | Valdobbiadene

30€

Elisa Carpanese | Bora Bianco | 2023

Tai Bianco, Riesling | Vo, Padova Veneto

30€

Cantina Martinelli | Gigante | 2022

Garganega | Soave, Veneto

28€

Milic | Malvazija | 2023

Malvasia istriana | Sgonico, Carso Trieste

30€

Milic | Vitovska | 2023

Vitovska | Sgonico, Carso Trieste

30€

Nando | Jakot | 2022

Tocai (Friulano) | Brda, Slovenia

42€

Eric Texier | Adele | 2022

Clairette | Rodano, Francia

35€

Orange/Macerati

Lusenti Rorippa 2022 Chardonnay, Malvasia Val Tidone, Piacenza	36€
Quarticello Le Mole Malvasia di Candia Montecchio Emilia	30€
Rarefratte Pedeveska Pedevenda Breganze, Veneto	42€
Fora Wine Pontaron 2022 Garganega Veneto	35€
Finca Parera Clar 2022 Xarello, Parellada Penedes, Spagna	34€
Barbara Schapke Allegre 2023 Catarratto, Grecanico Sicilia	33€
Maestà della Formica Vignesperse 2023 Trebiano, Malvasia, Chardonnay Garfagnana, Toscana	40€
Montegoggio Taftà 2023 Vespaïola Breganze, Veneto	50€

Rossi

La Stoppa Trebbiolo 2022 Barbera Rivergaro, Piacenza	30€
Quarticello Bordone Malbo Gentile Montecchio Emilia	30€
Cascina Val Liberata Cenerina 2021 Slarina Monferrato, Piemonte	27€
Augusta da Malintrada Malbec 2021 Malbec Venezia, Veneto	27€
Maestà della Formica Gamo 2023 Syrah, Gamay, Ciliegiolo Garfagnana, Toscana	40€
Montegoggio Noir Sauvage 2022 Merlot, Negrara Breganze, Veneto	57€
Camparo Barolo 2019 Nebbiolo Langhe, Piemonte	60€
Domaine des Moriers Beaujolais Villages 2021 Gamay Francia	40€
Tinessa Ognostro 2022 Aglianico Campania	60€

Dolci

Quarticello | Stradora

Malvasia di Candia | Montecchio Emilia

6€

Tra le Terre | Passito

Trebbiano, Malvasia, Marsala | Firenze

7€

Sidro

Vecchio Consorzio 1953 | Spacco | 2022

Sidro di mele antiche | Piacenza

24€

Docta | Pomo | 2021

Sidro di mele antiche | Lessinia, Veneto

26€

Impronta Agricola | The Sweet Side

Sidro di mele e erbe aromatiche | Veneto

30€

Vermouth

Naturale | Orange

Moscato passito | Modica, Sicilia

7€

Naturale | Rosso

Nero d'Avola | Modica, Sicilia

7€

Controcorrente | Levante

Verduzzo | Udine, Friuli-Venezia-Giulia

6€

Controcorrente | Rosso

Refosco | Udine, Friuli-Venezia-Giulia

6€

Vergano | Sec 200 | Vermouth Dry

Romorantin | Francia - Piemonte

8€

La miscita cambia periodicamente in base a quello che ci piace farvi scoprire.
Birre, Amari e Caffè chiedere al personale.