

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

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

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

# Rossi

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