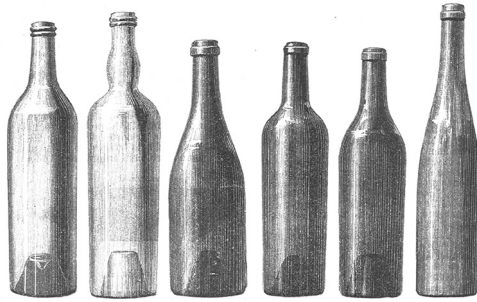


# Lista dei



---

# VINI

---

*Spigaroli*  
*al*  
LABIRINTO

---

## *Le nostre proposte al calice*

---

### *I vini dell'Antica Corte Pallavicina*

<i>Strologo</i> Fortana in Bianco Brut metodo classico 2016	6
<i>Fior Fiore</i> Fortana Brut metodo classico Rosé 2016	5
<i>Tamburèn</i> Fortana metodo charmant Rosè, 2017	5
<i>Rosso del Motto</i> Lambrusco e Fortana rosso vivace, 2016	5
<i>Fortana del Taro</i> mosto d'uva fermentato, 2017	5
<i>Carlo Verdi</i> rosso riserva Cabernet Sauvignon e Merlot, 2015	5
<i>Bianco Po</i> Sauvignon e Sèmillon, 2016	5

### *I Bianchi*

<i>Lugana</i> Chardonnay, Sangiovese, Trebbiano (Cà dei Frati, 2016)	6
<i>Chardonnay</i> (San Michele Appiano, 2017)	6
<i>Callas</i> Malvasia ferma (Monte delle Vigne, 2016)	6
<i>L'Adelchi</i> , Ribolla Gialla (Venica 2017)	7

### *I Rossi*

Gutturnio superiore (Negrese, 2012)	6
<i>Solestá</i> Montepulciano e Sangiovese (Velenosi, 2016)	6
<i>Chianti classico riserva</i> Sangiovese (Badia a Coltibuono, 2013)	8
<i>Luce</i> Sangiovese e Merlot (Tenuta Luce della Vite, 2011)	10

*Altri calici sono disponibili a rotazione su  
proposta del nostro maestro di cantina.*

## *I vini dell'Antica Corte Pallavicina*

---

<i>Strologo</i> Fortana in Bianco Brut metodo classico 2016	29
<i>Fior Fiore</i> Fortana Brut metodo classico rosé 2017	24
<i>Tamburèn</i> Fortana metodo charmant rosé 2017	16
<i>Rosso del Motto</i> Lambrusco e Fortana rosso vivace 2016	16
<i>Fortana del Taro</i> Mosto d'uva fermentato 2016	14
<i>Carlo Verdi</i> Rosso riserva Cabernet Sauvignon e Merlot 2015	20
<i>Bianco Po</i> Sauvignon e Sèmillon 2016	22

### *Dal Territorio*

---

#### *Parma*

<i>Nero di Lambrusco</i> (Ceci, 2017)	16
<i>Marcello</i> Lambrusco Maestri (Ariola, 2017)	18
<i>Barbian</i> Cabernet e Merlot (Ariola, 2016)	18
<i>I Calanchi</i> 🌸 Lambrusco Maestri dei colli di Parma (Monte delle Vigne, 2017)	16
<i>Malvasia frizzante secca</i> (Monte delle Vigne, 2017)	18
<i>Callas</i> Malvasia ferma (Monte delle Vigne, 2016)	24

**Piacenza****Dall'Italia e dall'Europa**

<i>Sorriso di Cielo</i>	20
Malvasia dei colli Piacentini (La Tosa, 2017)	
<i>Torre della Tosa</i>	24
Gutturnio superiore fermo (La Tosa, 2016)	
<i>Piacenziano</i> 🌸	18
Gutturnio frizzante naturale (Illica Vini, 2017)	
<i>Traiano</i> 🌸	18
Malvasia di Candia, Trebbiano, Ortrugo, Chardonnay, (Illica Vini, 2017)	
Gutturnio superiore (Negrese, 2012)	20
<i>Selin D'Armari</i>	32
Chardonnay (Luretta, 2015)	
<i>Pantera</i>	26
Bonarda, Barbera e Cabernet Sauvignon (Luretta, 2015)	
<i>Malvasia "Emiliana"</i> 🌸	20
di Candia rifermentata in bottiglia, (Lusenti, 2016)	

**Reggio Emilia**

<i>Pozzoferrato</i>	16
Lambrusco Reggiano DOC (Storchi, 2017)	
<i>Braje</i>	20
Cabernet Sauvignon e Merlot (Storchi, 2015)	

**Modena**

<i>Radice</i> 🌸	20
Lambrusco di Sorbara DOC in purezza secco (Paltrinieri, 2016)	
<i>Le Ghiarelle</i> 🌸	22
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP (Sfiorini, 2016)	
<i>Rimosso</i>	20
Sorbara DOC (Cantina della Volta, 2016)	
<i>DDR</i>	32
Lambrusco di Sorbara metodo classico (Cantina della Volta 2009)	

**Imola**

<i>Le Morine</i> ♀	23
Sangiovese di Romagna superiore (Fattoria Monticino Rosso, 2011)	

**Bianchi****Trentino Alto Adige**

<i>Anisos</i> 🌸 ♀	30
Pinot Bianco, Chardonnay e Nosiola, (Eugenio Rosi, 2009)	
<i>Sylvaner</i>	22
(San Michele Appiano 2016)	
<i>Chardonnay</i>	22
(San Michele Appiano, 2017)	
<i>16</i> 🌸	28
Souvignier gris (Thomas Niedermayr, 2017)	
<i>T.N. 76</i> 🌸	38
Weissburgunder (Thomas Niedermayr, 2015)	
<i>T.N. 99</i> 🌸	31
Sonnrain (Thomas Niedermayr, 2016)	

**Friuli Venezia Giulia e Slovenia**

<i>Vinnae</i>	29
Ribolla Gialla (Jermann, 2015)	
<i>Ronco delle Mele</i>	35
Sauvignon (Venica 2016)	
<i>L'Adelchi</i>	28
Ribolla gialla (Venica 2017)	
<i>Sharis</i>	22
Chardonnay e Ribolla Gialla (Felluga, 2017)	
<i>Vitovska</i> 🌸 ♀	30
(Skerk 2013)	
<i>Gredic</i> 🌸	24
Exto (ex Tocai Sloveno) (Movia)	
<i>Ribolla</i> 🌸	30
Ribolla Gialla del Collio Sloveno (Movia)	

<b>Toscana</b>		<b>Rossi</b>	
<i>Gocce di pietra</i> 🌸	22	<b>Trentino Alto Adige</b>	
Vermentino, Trebbiano (Podere Scurtarola Lorieri, 2017)		<i>Terre di S. Leonardo</i>	24
<i>Vermentino Bianco</i> 🌸	29	Cabernet, Sauvignon, Merlot, Sangiovese (San Leonardo 2012)	
<i>Vermentino Colli di Luni Etichetta Nera</i>	24	<i>Pinot Nero</i>	24
(Lunae, 2016)		(Franz Haas, 2016)	
<b>Lago di Garda</b>		<i>Cabernet</i>	23
<i>Lugana</i>	22	(San Michele Appiano, 2015)	
Chardonnay, Sangiovese, Trebbiano (Cà dei Frati 2016)		<i>Lagrein</i>	24
		(San Michele Appiano 2016)	
<b>Campania</b>		<b>Lombardia, Valtellina</b>	
<i>Quartara</i>	38	<i>Sassella</i>	24
(Fiano dei Colli di Salerno 2012)		Chiavennasca (Nino Negri, 2014)	
<i>Falanghina</i>	18	<i>Inferno</i>	27
(Feudi di San Gregorio 2017)		Chiavennasca (Nino Negri, 2015) Veneto	
<i>Greco di Tufo</i>	22		
(Feudi di San Gregorio, 2017)		<b>Veneto</b>	
<b>Sicilia</b>		<i>Valpolicella DOC</i>	20
<i>Grecanico</i>	18	Corvina, Rondinella (Pasqua, 2016)	
(Mandrarossa, 2016)		<i>Valpolicella classico superiore</i> ♀	22
<i>Catarratto di Erice</i>	18	Corvina, Rondinella (Corte Archi, 2013)	
(Fazio, 2016)		<i>Amarone della Valpolicella</i> ♀	45
<b>Sardegna</b>		Corvina, Rondinella, Oseleta (Corte Archi, 2011)	
<i>Villa di Chiesa</i>	28	<b>Piemonte</b>	
Porto Pino IGT Autoctoni e Chardonnay 40% (Santadi)		<i>La Monella</i>	20
<i>Cala Silente</i>	22	Barbera (Braidà, 2016)	
Vermentino Sardo (Santadi)		<i>Dolcetto di Dogliani</i> 🌸	25
<b>Francia</b>		(Cascina Corte, 2014)	
<i>Chablis</i> 🌸	38	<i>Dolcetto d'Alba</i>	26
Chardonnay (Daniel Dampt, 2014)		(Renato Corino, 2014)	
<b>Spagna</b>		<i>Perbacco</i>	32
<i>Rioja</i> 🌸 ♀	48	Nebbiolo (Vietti, 2015)	
Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacia (R.Lopez de Heredia, 1996)		<i>Barbaresco</i>	42
		(Rivella, 2011)	

<b><i>Toscana</i></b>		<b><i>Puglia</i></b>	
<i>Luce</i>	74	<i>Scaliere</i>	20
Sangiovese e Merlot (Tenuta Luce della Vite, 2011)		Negroamaro (Rosa del Golfo, 2014)	
<i>Lagone</i>	22	<i>Negroamaro</i>	25
Cabernet Sauvignon, C.Franc e Merlot (Aia Vecchia, 2013)		(Notte Rossa, 2016)	
<i>Sor Ugo</i> †	85	<i>Primitivo</i>	20
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc (Petit Verdot, 2011 Magnum)		(Notte Rossa, 2015)	
		<b><i>Sicilia</i></b>	
<i>Chianti Classico gran selezione</i> †	38	<i>Costadune</i>	18
Sangiovese (Castello dell'Albola 2013)		Nero d'Avola (Mandrarossa, 2016)	
<i>Chianti classico riserva</i> 🌸	34	<i>Desertico</i>	18
Sangiovese (Badia a Coltibuono 2013)		Syrah (Mandrarossa, 2016)	
		<b><i>Sardegna</i></b>	
<i>Petra</i> †	48	<i>Noras</i>	26
Cabernet Merlot 2010		Cannonau di Sardegna (Santadi, 2016)	
<i>Petra</i> †	90	<i>Terre Brune</i>	44
Cabernet Merlot Magnum 2010		Carignano del Sulcis Superiore (Santadi, 2015)	
<i>Scurtarola Rosso</i> 🌸	24		
Uve toscane autoctone (Podere Scurtarola Lorieri, 2017)			
<i>Vernero</i> 🌸	38		
Vermentino Nero (Podere Scurtarola Lorieri, 2011)			
<i>Le volte dell'Ornellaia</i>	32		
Sangiovese (Antinori, 2015)			
<i>Le serre nuove dell'Ornellaia</i>	58		
Merlot (Antinori, 2015)			
<b><i>Marche</i></b>			
<i>Solestá</i>	26		
Montepulciano e Sangiovese (Velenosi, 2016)			
<b><i>Abruzzo</i></b>			
<i>Nerodichiara</i> †	42		
Montepulciano d'Abruzzo (Contado Veniglio, 2006)			

## **Bollicine**

### **Veneto**

*Prosecco “Campodipietra” Extra Dry* 18  
(Glera)

*Prosecco “Terre Serena” Extra Dry* 20  
(Glera)

### **Trentino Alto Adige**

*Ferrari Perlè* 42  
Chardonnay Trento DOC

*Ferrari Maximum Rosè* 38  
Chardonnay, Pinot Nero

### **Franciacorta**

*Cà del Bosco Cuvèe Prestige* 35  
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

*Freccianera Brut* 35  
Chardonnay, Pinot Nero  
(Fratelli Berlucchi, 2012)

*Rosé* 38  
Chardonnay, Pinot Nero  
(Contadi Castaldi, 2014)

*Zèro* 42  
Chardonnay, Pinot Nero  
(Contadi Castaldi, 2013)

*Soul Satèn* 40  
Chardonnay, Pinot Nero  
(Contadi Castaldi, 2009)

### **Francia**

*R de Ruinart* 65  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

*Ruinart Blanc de Blancs* 88  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

*Moët&Chandon* 65  
Rosè Imperial Brut, Pinot Noir,  
Pinot Meunier, Chardonnay

*A. Bergère, Brut selection* 55  
Chardonnay, Pinot Noir

*Francois Secondé* 70  
Grand Cru Sillery Brut, Chardonnay

*Alain Couvreur Blanc de Noirs Brut* 55  
Pinot Noir, Pinot Meunier, 2011

*Henriet Bazin Blanc de Blancs* 60  
Chardonnay

*Henriet Bazin Blanc de Noirs Grand Cru* 65  
Pinot Noir

*Henriet Bazin Brut Natùre Millesimèe* 70  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Bianco  
2009

*Bollinger* 120  
*Grand Annèe Brut Millesimèe*  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
2009

## *Vini Dolci e da Dessert, alla bottiglia*

<i>Malvasia Dolce</i> (Antica Corte Pallavicina, 2014)	14
<i>Malvasia Dolce</i> (Monte delle Vigne, 2017)	14
<i>Moscato d'Asti</i> (Vinchio Valamasca, 2017)	16
<i>Tre preti</i> Passito (Antica Corte Pallavicina)	22
<i>Malvasia Passita</i> (Il Negrese, 2015)	25
<i>Archeus</i> Passito di Malvasia (Illica Vini, 2013)	34
<i>Malvasia di Candia Passito</i> ♀ (Carra di Casatico, 2007)	22
<i>Passito di Pantelleria</i> ♀ Duca di Castelmonte (Zibibbo, 2011)	26
<i>Passito de le Viscarde</i> ♀ Salento Bianco, Sauvignon, Malvasia Bianca (Agricole Vallone, 2003)	26
<i>Picolit</i> 🌸 ♀ Colli Orientali del Friuli, Falcon (az. Agricola Petrichiutto 2011)	28
<i>Recioto della Valpolicella Classico</i> (Corte Archi, 2013)	28
<i>Montecristo</i> ♀ Aleatico dell'Elba Passito, 2007	28
<i>Nektar</i> Vermentino Passito (Lunae, 2006)	32

## *Birre e Sidro*

<i>Sidro di Mele</i> <i>dell'Appennino Parmense Secco</i> 33cl	7
<i>Sidro di Mele</i> <i>dell'Appennino Parmense Amabile</i> 33cl	7
<i>Botol'Ale</i> Ale leggermente luppolata (La botola del teatro, 33cl)	7
<i>Retrò 1979</i> Lager rossa (La botola del teatro, 33cl)	7

***Nel retro della carta dei dolci troverete le proposte al calice, liquori e distillati.***

---

🌸 *Bottiglie da uve da agricoltura biologica; vini naturali, macerati, senza solfiti, non filtrati o da lavorazioni ancestrali. I nostri vini preferiti!*

♀ *Ultime bottiglie disponibili (tre o meno di tre). Assolutamente da non perdere.*