



la Casina

AGRITURISMO



LA NOSTRA CARTA DEI VINI

Perché solo vini romagnoli?

Sfogliando questa carta non troverete alcuni vini molto noti e solitamente onnipresenti in qualsiasi altra carta. Questo principalmente perché siamo in un agriturismo e comporta per noi l'obbligo (ma anche il piacere) di ospitare e valorizzare i prodotti della nostra regione.

Nonostante questo ci sono molti altri buoni motivi per i quali bere "romagnolo" è sottovalutato. Inoltre, proprio perché lavoriamo solo con vini romagnoli ci siamo cimentati nella ricerca di vini autoctoni diversi dal nostro famoso Sangiovese.

Ad esempio il Famoso, chiamato anche "Uva Rambela" (che trovate nella nostra carta proposto dalla cantina Randi) è un vitigno romagnolo che, dopo un periodo di abbandono, è stato riscoperto. È una pianta rustica adatta anche ai terreni poco fertili e a temperature invernali abbastanza rigide. A questa resistenza fa da contraltare una produzione relativamente contenuta. Attualmente coltivato nelle zone di Forlì, Bertinoro, Faenza, Brisighella e Bagnacavallo viene classificato tra i vitigni aromatici insieme a Gewurztraminer e Moscato; se ne ricavano vini caratterizzati dagli aromi intensi con note di fiori dolci, frutta gialla matura, frutta esotica e frutta disidratata.

Il primo documento che cita il Famoso è rappresentato da una tabella del dazio comunale di Lugo di Romagna (Ravenna), datata 1437. Nel XIX secolo, diversi documenti ne testimoniano la presenza sulle colline di Cesena, dove veniva utilizzato anche per la produzione di uva da tavola. Il Novecento vede invece una notevolissima contrazione che lo portò in un secolo al limite dell'estinzione. Nel 2000 venne individuato in due vecchi filari sulle colline di Mercato Saraceno (Forlì-Cesena), il cui proprietario lo indicava, per l'appunto, con il nome "Famoso". Oggi è prodotto in piccoli appezzamenti da produttori che hanno visto in questo vitigno un patrimonio di aromi e di biodiversità da valorizzare.

Questo è solo un esempio dei gioiellini che potrete trovare in questa nostra carta tutta da esplorare.

Buon divertimento.

Emilia-Romagna

BOLLICINE

BOLLICINE BIANCHE

Pignoletto Frizzante dell'Emilia DOC PERLA € 12.00
Cantina: BASSOLI PAOLO
75 cl.

IL MITICO Spumante Chardonnay Metodo Charmat € 16.00
Cantina: LA PANDOLFA
75 cl.

RAMBELA Brut Metodo Charmat € 15.00
Cantina: RANDI
75 cl.



RAMBELA Brut Metodo Classico 24M. € 24.00
Affinamento: Metodo Classico 24 Mesi
Cantina: RANDI
75 cl.

METODO CLASSICO € 25.00
Blanc de Noir da uve Sangiovese
Affinamento: Metodo Classico 24 Mesi
Cantina: PERTINELLO
75 cl.



BOLLICINE ROSE'

BURSON Rosè Brut Metodo Charmat

Cantina: RANDI

75 cl.



€ 16,00

HISTORIA Rosè Gran Cru Demi Sec

BIOLOGICO Metodo Charmat

100% pinot Nero Vin. In Rosè

Cantina: ZUFFA

75 cl.

€ 18,00

BOLLICINE ROSSE

LAMBRUSCO di Modena DOP BALISTA

Extra Dry

Cantina: BASSOLI PAOLO

75 cl.



€ 14,00

VINI BIANCHI

Chardonnay/Trebbiano IGT
Cantina: TENUTA COCCAPANE
75 cl.



€ 12.00

Pinot Bianco IGT
Cantina: TENUTA COCCAPANE
75 cl.

€ 13.00

Rambela IGT Selezione Di Uve Famoso
Cantina: RANDI
75 cl.

€ 13.00

Rambela Barricata IGT Selezione Di Uve Famoso
Affinamento: 5M. Tonneaux + 6M. Bottiglia
Cantina: RANDI
75 cl.



€ 16.00

Trebbiano/Bombino/Chardonnay
RIVOLA Bianco Rubicone IGT
Affinamento: 70% 2-3M. Barrique
Cantina: PODERE PALAZZO
75 cl.

€ 16.00



Albana Secco PROGETTO I
Cantina: LEONE CONTI
75 cl.

€ 20.00

Sauvignon/Chardonnay AULENTE BIANCO
Cantina: SAN PATRIGNANO
75 cl.



€ 14.00

Sauvignon Blanc VIE
Cantina: SAN PATRIGNANO
75 cl.

€ 17.00

Pagadebit DOC
Cantina: CALONGA
75 cl.



€ 12.00

VINI ROSSI

Sangiovese Superiore CENTURIONE

Cantina: FERRUCCI

37.5 cl.



€ 8.00

Sangiovese Superiore CENTURIONE

Cantina: FERRUCCI

75 cl.

€ 15.00

Sangiovese Superiore Riserva DOMUS CAIA

Affinamento: 12M. Botte + 18M. Bottiglia

Cantina: FERRUCCI

75 cl.

€ 28.00

Sangiovese Superiore Riserva DOMUS CAIA
Magnum

Affinamento: 12M. Botte + 18M. Bottiglia

Cantina: FERRUCCI

150 cl.

€ 63.00

Sangiovese / Merlot

Cantina: TENUTA COCCAPANE

75 cl.



€ 12.00

Sangiovese Rubicone DOC

Cantina: PODERE PALAZZO

75 cl.

€ 13.00

Sangiovese Superiore DOC DON PASQUALE

Affinamento: 6M. Botte Grande

Cantina: PODERE PALAZZO

75 cl.



€ 18.00

Sangiovese Superiore Riserva DOC AUGUSTUS

Affinamento: 24M. Botte Grande

Cantina: PODERE PALAZZO

75 cl.

€ 25.00



Sangiovese Superiore JEVAL

Cantina: TENUTA FULCERA

75 cl.

€ 14.00

Sangiovese/Merlò/Burson NERO DOC

Affinamento: 24M. Barrique + 12M. Bottiglia

Cantina: TENUTA FULCERA

75 cl.

€ 21.00

Merlot BARRIERO Riserva

Affinamento: 20% tonneaux 12M + 6M. Bottiglia

Cantina: TENUTA FULCERA

75 cl.

€ 20.00



BURSON IGT Etichetta Blù

Cantina: RANDI

75 cl.

€ 14.00

BURSON IGT Riserva Etichetta Nera

Affinamento: 24M. Tonneaux + 12M. Bottiglia

Cantina: RANDI

75 cl.

€ 17.00

Centesimino CENTESIME'

Cantina: RANDI

75 cl.

€ 15.00

Sangiovese Superiore NEVER WALK ALONE

Cantina: LEONE CONTI

75 cl.

€ 18.00

Merlot/Syrah PIS & LOV

Affinamento: 20% Barrique 12M+6M. Bottiglia

Cantina: LEONE CONTI

75 cl.

€ 21.00

Sangiovese Superiore FERMAVENTO

Affinamento: 30% 8/12M. Botte + 6M. Bt.

Cantina: GIOVANNA MADONIA

75 cl.



€ 18.00

Sangiovese Rubicone IGT AULENTE ROSSO

Affinamento: 6M. Botte Grande

Cantina: SAN PATRIGNANO

75 cl.

€ 14.00

Sangiovese Superiore ORA

Affinamento: 12M. Botte Grande

Cantina: SAN PATRIGNANO

75 cl.



€ 17.00

Sangiovese Superiore Riserva AVI

Affinamento: 18M. Botte Grande + 12M. Bt.

Cantina: SAN PATRIGNANO

75 cl.

€ 25.00

Cabernet Franc 1978

Affinamento: 6 M. Barrique + 6M. Bt.

Cantina: SAN PATRIGNANO

75 cl.



€ 18.00

Sangiovese/Cabernet/Merlot NOI

Affinamento: 12M. Barrique + 12M. Bt.

Cantina: SAN PATRIGNANO

75 cl.



€ 18.00

Cabernet Sauvignon Riserva MONTEPIROLO

Affinamento: 12M. Barrique + 12M. Bt.

Cantina: SAN PATRIGNANO

75 cl.

€ 24.00

Sangiovese PERTINELLO

Affinamento: 18M. Barrique + 12/15M. Bt.

Cantina: PERTINELLO

75 cl.



€ 19.00

PINOT NERO

Affinamento: 12M. Barrique + 6M. Bt.

Cantina: PERTINELLO

75 cl.

€ 26.00

Sangiovese Superiore Romagna DOP SANGIO

Affinamento: 6M. Barrique

Cantina: MONTAIA

75 cl.



€ 15.00

Sangiovese Superiore Prugneto

Cantina: NESPOLI

37,5 cl.



€ 8,00

Sangiovese Superiore Prugneto

Cantina: NESPOLI

75 cl.

€ 15,00

Sangiovese Superiore Riserva IL NESPOLI

Affinamento: 12M. Barrique + 6M. Bt.

Cantina: NESPOLI

75 cl.

€ 20,00

Sangiovese/Cabernet Sauvignon BORGHI DEI GUIDI € 24,00

Affinamento: 12M. Barrique + 6M. Bt.

Cantina: NESPOLI

75 cl.

Sangiovese Rubicone BIO ALEAUGUST CRU

Affinamento: 24M. Barrique

Cantina: ZUFFA

75 cl.



€ 22,00

Sangiovese Superiore CEREGIO

Cantina: ZERBINA

75 cl.

€ 14,00

Sangiovese Superiore Riserva PIETRAMORA

Affinamento: 12M. Barrique

Cantina: ZERBINA

75 cl.



€ 30,00

VINI DA DESSERT

Albana Passito DOMUS AUREA DOCG

Affinamento: Passito

Cantina: FERRUCCI

50 cl.



€ 25.00

al calice € 5.00

Spumante MALVASIA DOLCE

Cantina: PERINI & PERINI

75 cl.

€ 15.00

STRAFAMOSO da Uve Rambela

Affinamento: Passito

Cantina: RANDI

50 cl.

€ 18.00



ALBANA DOLCE DOCG

Cantina: CALONGA

75 cl.

€ 14.00

BIRRE

TABACHERA

AMARCORD - Strong Amber Ale 9% Vol.
33 cl.

€ 5.00

LA MI DONA

AMARCORD - Golden Ale 6.5% Vol.
33 cl.

€ 5.00

VOLPINA

AMARCORD - Red Ale 6.5% Vol.
33 cl.

€ 5.00

GRADISCA

AMARCORD - Premium Lager Chiara 5.2% Vol.
33 cl.

€ 5.00

DAURA (gluten free)

Damm Estrella Spagna 5.4% Vol.
33 cl.

€ 4.00

CLAUSTHALER (analcolica)

Clausthaler 0.0% Vol.
33 cl.

€ 3.00

LA DORA (bionda)

Alta Fermentazione 5% Vol.
LA MATA
50 cl.

€ 7.00

LA MYALE (ambrata)

Alta Fermentazione 6.2% Vol.
LA MATA
50 cl.

€ 7.00

RUM

RUMOR XXX PRIZE

€ 4.00

Distilleria: Himalaya Sikkim Rum 40% Vol.
Invecchiamento: 8 anni Barrique

INNER CIRCLE RED (under proof)

€ 4.00

Distilleria: Inner Circle Rum 40% Vol.
Invecchiamento: 6 anni Barrique

DOMOISEAU AGRICOLE 5 ans d'age

€ 5.00

Distilleria: Domoiseau Guadeloupe 42% Vol.
Invecchiamento: 5 anni Barrique

RUMOR BEE MIEL

€ 3.00

Distilleria: Teichennè Spagna 20% Vol.

AMARUM

€ 3.00

Distilleria: Fiume & Lippolis Italia 35% Vol.

RUM ABUELO 7 years old

€ 4.00

Panama 40% Vol.

ALTRI DISTILLATI

GRAPPA Bianca 12 SECCA Cantina: FRANCOLI	€ 4.00
GRAPPA BARRICATA 12 INVECCHIATA Affinamento: minimo 12 m. in barrique Cantina: FRANCOLI	€ 4.00
GRAPPA Bianca di CHARDONNAY Cantina: FRANCOLI	€ 4.50
GRAPPA Bianca di MOSCATO Cantina: FRANCOLI	€ 4.50
GRAPPA BARRICATA RISERVA 5 ANNI Affinamento: 5 ANNI Barrique Cantina: FRANCOLI	€ 5.00
GRAPPA DI BURSON RANDI	€ 4.00
GRAPPA DI BURSON BARRICATA RANDI	€ 4.00



GRAPPA 903 Bianca	€ 4.00
GRAPPA 903 Barricata	€ 4.00
ACQUAVITE PRIME UVE BIANCHE	€ 4.00
ACQUAVITE PRIME UVE NERE	€ 4.00
ITAGUACU' Brasile - Cachaca 39% Vol.	€ 3.00
GIN PREMIUM LEVEL Gin Spagna - 44% Vol.	€ 5.00
VODKA CHOPIN Polonia - 40% Vol.	€ 5.00
TEQUILA TRES OCHOS REPOSADO Messico - 38% Vol.	€ 4.00
WHISKY SMOKEHEAD islay single malt Torbatura Strong - 43% Vol.	€ 6.00
WHISKEY JACK DANIEL'S Tennessee - 40% Vol.	€ 4.00