

Carta Vini

*Lungo la Via Emilia
& Oltre i Confini.*

Nonna Emilia

*Il Ristorante della Via Emilia
a San Donato Milanese*

Alzate i calici

Il vino non è solo un piacere: è un momento da condividere. Ogni sorso è un abbraccio, ogni brindisi è un legame che si rinnova.

Brindiamo all'unione che nasce attorno a una tavola, all'amicizia che ci fa sorridere, alla famiglia, quella in cui siamo nati e quella che scegliamo ogni giorno.

***Che questo brindisi porti con sé calore, gioia e ricordi preziosi. A voi, che rendete speciale ogni momento.
Cin cin!***

Con tutto il mio affetto,

Nonna Emilia



Questa carta è divisa in due parti.

La **prima parte** è dedicata ai vini che si incontrano **lungo la Via Emilia**: riflessi autentici di **culture diverse**, unite da una strada che ha saputo connettere senza mai omologare, rispettando e valorizzando le **identità** di ogni luogo.

Un **posto speciale** è riservato al **Lambrusco**, simbolo della **convivialità** emiliana, proposto in diverse espressioni per farvi scoprire le sue molteplici sfaccettature.

Lungo la Via Emilia trovi anche la sua tappa lombarda, San Colombano, la “Collina del Milanese”, la vigna di Milano.

La **seconda parte** ci accompagna **oltre i confini** della Via Emilia, per esplorare le ricchezze vinicole del resto d'Italia.

Una **selezione** che celebra sia i **grandi classici** che etichette **ricercate e particolari**, scelte con cura per raccontare **storie uniche** in ogni calice.

Lungo la Via Emilia

Da Rimini a Milano, un vino per ogni tappa

Bollicine

★ LA NONNA CONSIGLIA



Emilia Romagna

Quinto Passo Cuvée Paradiso

Cleto Chiarli

Metodo Classico: spuma fine, frutta gialla e una nota mediterranea. Elegante senza impegnare.

Abbinamento: Con La Milanese, i formaggi e i tortellini.

32



Emilia Romagna

Rosé Brut de Noirs

📍 PIÙ RICHIESTO

Cleto Chiarli

Pinot Nero e Grasperossa: vellutato e fruttato. La bollicina conviviale che piace anche a chi pensa di non amare il rosé.

Abbinamento: Scarpettoso, i taglieri di salumi e l'Orecchia.

29



Emilia Romagna

Blanc de Blancs

Cleto Chiarli

Chardonnay e Pignoletto: bollicina fresca e snella, fiori bianchi e mela. Il modo più leggero e allegro per cominciare.

Abbinamento: Per l'aperitivo, il gnocco fritto e le tigelle.

28



Emilia Romagna

Quinto Passo Rosé Millesimato

Cleto Chiarli

Sorbara in purezza, Metodo Classico: rosa scintillante, agrumi e una spinta fresca e affilata.

Abbinamento: Per l'aperitivo, i Mondegghili e con i taglieri.

34



Collina del Milanese

Domm Pas Dosé

📍 TAPPA LOMBARDA

Nettare dei Santi

Metodo Classico dalla vigna di Milano. Chardonnay e Pinot Nero, lunga sosta sui lieviti: secco, teso e sapido.

Abbinamento: Per la Milanese e i piatti importanti di carne.

44

Bianchi



Emilia Romagna

L'ora mossa • Pignoletto Frizzante

Tenute Santa Croce

Grechetto (Pignoletto): morbido, vinoso e rassicurante.
Se vuoi un bianco e non sai da dove partire, parti da qui.
Abbinamento: Tutto pasto, con i salumi e l'Erbazzone.

27



Emilia Romagna

Alei • Albana di Romagna

Tenute Santa Croce

Il bianco autoctono della nostra terra, caldo, dorato e di bella morbidezza. L'anima bianca della Via Emilia.
Abbinamento: Tutto pasto, con i salumi e l'Erbazzone.

27



Lambrusco

Il vino di casa, in tutte le sue voci



Grasparossa

Il carattere intenso.

Corposo e profondo, rosso rubino e sentori di frutti di bosco: il Lambrusco della forza e della passione, per chi cerca un vino deciso e autentico.



Emilia Romagna

Lambrusco Pruno Nero Dry

Cleto Chiarli

Grasparossa e Salamino: rubino fitto, frutti scuri, secco e piacevole. Il Lambrusco moderno della convivialità.

Abbinamento: Con i taglieri e le Tagliatelle 1955.

27

★ LA NONNA CONSIGLIA



Emilia Romagna

Lambrusco Amabile «Centenario»

Cleto Chiarli

Pulito e fragrante, fragola e banana, una dolcezza misurata e mai stucchevole. Per chi ama un sorso morbido e goloso.

Abbinamento: Con i salumi, il gnocco fritto e a fine pasto.

25



Emilia Romagna

Lambrusco «Vigneto Cialdini»

Cleto Chiarli

Grasparossa da un singolo vigneto: struttura, personalità e frutto nitido. Il Lambrusco fatto sul serio.

Abbinamento: Con l'Orecchia «La Reggiana» e il filetto.

28

🔍 PIÙ RICHIESTO

Sorbara

L'anima delicata.

Leggero e vivace, rosato e fresco: un'esplosione di fiori e frutti rossi, la grazia e l'eleganza della terra emiliana.

★ LA NONNA CONSIGLIA



Emilia Romagna

Vecchia Modena Premium

Cleto Chiarli

Sorbara, Metodo Charmat: rosato vivace, profumi minerali e una freschezza che pulisce la bocca.

Abbinamento: Con l'Orecchia «Lungo la Via Emilia» e i fritti.

28



Emilia Romagna

Lambrusco del Fondatore

Cleto Chiarli

Sorbara, Metodo ancestrale: dinamico, pulito e di lunga tradizione. Per chi vuole scoprire qualcosa in più.

Abbinamento: Con i salumi, i primi piatti e le tigelle.

32



Emilia Romagna

Lambrusco Quinto Passo «Maestro»

Cleto Chiarli

Sorbara, Metodo Classico: la finezza della bollicina e l'anima del Lambrusco in una struttura sontuosa.

Abbinamento: Con i taglieri, i Mondegghili e le Polpette.

32



Emilia Romagna

Lambrusco Radice

Paltrinieri

Sorbara rifermentato in bottiglia: tagliente di acidità e scolpito nel frutto. Un piccolo culto per gli amanti del Lambrusco vero.

Abbinamento: Con le carni, i fritti e i formaggi freschi.

34

Rossi

★ LA NONNA CONSIGLIA



Emilia Romagna

Sangiovese Superiore «Centurione»

Stefano Ferrucci

Sangiovese di Romagna: morbido ma rigoroso, ben fatto e piacevolissimo. Se non sai cosa scegliere, vai sul sicuro.

Abbinamento: Con le Tagliatelle 1955 e La Rosa di Parma.

28



Emilia Romagna

Guiry Rubicone Sangiovese

PIÙ RICHIESTO

Tenuta Mara

Sangiovese biodinamico: fragranza, frutto ed energia pulita. Naturale e profondo, il Sangiovese come natura comanda.

Abbinamento: Con i Tortellini, le carni rosse e il pecorino.

32



Collina del Milanese

Roverone Collina del Milanese

TAPPA LOMBARDA

Nettare dei Santi

Croatina, Barbera e Uva Rara dal colle: rubino intenso, frutto rosso maturo, schietto e succoso.

Abbinamento: Con il Risotto con l'Òss büs e La Milanese.

28



Emilia Romagna

Gutturnio Classico Riserva «Ales»

Antonio Chiesa

Barbera e Croatina dei Colli Piacentini: ricco, vinoso, intenso e energico. Il rosso schietto della Via Emilia.

Abbinamento: Con "La Rosa di Parma" e il "Filetto al Blu".

30



Emilia Romagna

Sangiovese Superiore «Domus Caia»

Stefano Ferrucci

Sangiovese da uve leggermente appassite: grande struttura, rotondità e succo. Un'eccellenza di Romagna.

Abbinamento: Con i secondi importanti e i formaggi.

40

Mezze Bottiglie

★ LA NONNA CONSIGLIA



Emilia Romagna

Sangiovese «Centurione» 0,375 l

Stefano Ferrucci

Il Sangiovese Superiore più amato: morbido e piacevole, perfetto a tutto pasto, anche per il tavolo da due.

Abbinamento: Con le Tagliatelle 1955 e le carni.

19



Emilia Romagna

Lambrusco «Vigneto Cialdini» 0,375 l

Cleto Chiarli

Il nostro Grasperossa di vigneto in mezza bottiglia: tutto il carattere, nella misura giusta per due.

Abbinamento: Anche a pranzo, con le tigelle e i salumi.

19



Emilia Romagna

Pignoletto «L'ora mossa» 0,375 l

Tenute Santa Croce

Il frizzante di casa in mezza bottiglia: fresco e facile, accompagna senza impegnare.

Abbinamento: Da tutto pasto, con i fritti e i salumi.

19

Passiti



Emilia Romagna

Domus Aurea 0,500 l

🌙 DA MEDITAZIONE

Stefano Ferrucci

Albana appassita su graticci: note floreali e una dolcezza elegante e leggera. Il passito di Romagna.

Abbinamento: Con i formaggi, la Crostata e la Sbrisolona.

36



Collina del Milanese

Solitaire 0,500 l

📍 TAPPA LOMBARDA

Nettare dei Santi

Verdea appassita, l'uva antica della vigna di Milano: oro, albicocca secca e miele d'acacia, dolce ma equilibrato.

Abbinamento: Con i dolci fatti in casa e i formaggi.

33

Oltre i confini della Via Emilia

Le grandi etichette del resto d'Italia, scelte una a una

Bollicine

★ LA NONNA CONSIGLIA



Veneto

Prosecco Valdobbiadene «Soller»

Marsuret

Glera, Extra Dry da Valdobbiadene: vaniglia, agrumi e sorso setoso. Il brindisi facile che non sbaglia mai.

Abbinamento: Per l'aperitivo, con il fritto e gli antipasti.

30



Trentino

Trento DOC Millesimato

Altemasi

Chardonnay di montagna: dinamico, teso ed elegante. Metodo Classico di razza dalle Dolomiti.

Abbinamento: Con i dolci fatti in casa e i formaggi.

36



Lombardia, oltre la Via Emilia

Franciacorta Satèn «Brigantia»

Le Marchesine

Satèn ampio e vellutato, cremoso e fine.

La bollicina italiana di prestigio per quando si festeggia.

Abbinamento: Con i dolci fatti in casa e i formaggi.

42

Rosati



Lombardia, oltre la Via Emilia

Rosa dei Frati Rosé

Ca' dei Frati

Chiaretto del Garda: rosato fermo e fresco, con lievi sentori di frutti rossi. Pulito, versatile e gentile da bere.

Abbinamento: Con antipasti, primi leggeri e risotti.

29

Bianchi

★ LA NONNA CONSIGLIA



Lombardia, oltre la Via Emilia

Lugana «I Frati»

Ca' dei Frati

Turbiana del Garda: morbido, rotondo e di una ricchezza solare. Il bianco rassicurante che abbraccia.

Abbinamento: Con Baccalà, Risotti e fritti.

30



Trentino

Gewürztraminer «Selida»

Cantina Tramin

Aromatico e seducente: litchi, rosa e spezie dolci, tenuto in equilibrio da una struttura minerale. Profumato.

Abbinamento: Con i formaggi, la cucina speziata e il fritto.

36



Campania

Falanghina «Vico Riviera»

Nativ

Falanghina Beneventana: fresca e minerale, limone e fiori, finale sapido e pulito. Il bianco che sa di mare e di sole.

Abbinamento: Con il Baccalà, i fritti, Le Furbe e i formaggi.

27



Sicilia

Etna Bianco Carricante

Cottanera

Carricante dell'Etna: freschezza vulcanica, agrumi e fiori bianchi su un velo minerale. Un bianco diverso e affascinante

Abbinamento: Con il Risotto della Nonna e i formaggi freschi.

35

Rossi

★ LA NONNA CONSIGLIA



Lombardia, oltre la Via Emilia

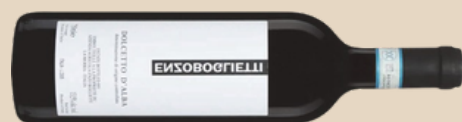
Capriano del Colle Rosso Riserva 1884

San Michele

Marzemino, Sangiovese e Merlot: profumato di ribes e fragola, intenso e seducente. Un rosso che sorprende.

Abbinamento: Con La Milanese, i secondi e i primi al ragù.

36



Piemonte

Dolcetto d'Alba

Boglietti

Dolcetto fresco e fruttato: ciliegia nera e mora, lievemente speziato. Il rosso piemontese facile e goloso.

Abbinamento: Con i salumi, i primi e le carni bianche.

29



Piemonte

Nebbiolo Langhe

La Spinetta

Nebbiolo importante: rosa, lampone, tannini levigati e bella freschezza. Il garbo del Nebbiolo, elegante e alla portata.

Abbinamento: Con La Rosa di Parma e il Filetto al Blu.

46



Piemonte

Barbaresco

Produttori del Barbaresco

Un classico tra frutto e spezie, di profondità e piacevolezza.

Il grande Nebbiolo delle occasioni speciali.

Abbinamento: Con i secondi importanti e i grandi formaggi.

56



Piemonte

Barolo «Albe»

G.D. Vajra

Complesso e fine: rosa, liquirizia e tabacco, lungo e speziato. Il Re dei rossi italiani, per la serata speciale.

Abbinamento: Con le carni, i brasati e i primi piatti ricchi.

56



Veneto

Valpolicella Ripasso «Sestante»

Tommasi

Il «piccolo Amarone»: ricco e fruttato, prugna e ciliegia, struttura e finale persistente. Tutta la sostanza del Veneto.
Abbinamento: Con i primi saporiti, le Polpette e i formaggi.

36



Veneto

Amarone della Valpolicella «Costasera»

Masi

Profondo e opulento: ciliegia, frutta secca e cioccolato. Un vino di grande fascino, da grande occasione.
Abbinamento: Con i brasati il Filetto al Blu e gli erborinati.

64



Toscana

Chianti Classico «Berardenga»

Fattoria di Fèlsina

Sangiovese toscano: ciliegia matura e violetta, rigoroso e avvolgente. Un Chianti vero, come dovrebbe essere.
Abbinamento: Con La Milanese, le orecchie e i primi al ragù.

35



Toscana

Morellino di Scansano

Terenzi

Sangiovese della Maremma: dinamico, vivo ed elegante, con una bella spinta fresca. Un rosso solare che scorre.
Abbinamento: Con le paste fresche, i salumi e le Polpette.

30



Toscana

Bolgheri «Borgeri»

Maletti Cavallari

Taglio bordolese della costa toscana: potenza, suggestione, frutto scuro e classe.
Abbinamento: Con le carni salsate, le Orecchie e il Filetto.

39



Toscana

Brunello di Montalcino

Fattoi

Nobile e austero: ciliegia e cuoio. Uno dei grandi nomi del vino italiano, quando la cena si fa celebrazione.
Abbinamento: Con i brasati, le Orecchie e i grandi formaggi.

56



Puglia

Negroamaro «Talò»

San Marzano

Negroamaro pugliese: mora e ciliegia, spezie dolci e sorso vellutato. Il rosso caldo e morbido del Sud, facile da amare.

Abbinamento: Con le carni, i primi al ragù e le Polpette.

28



Marche

Lacrima di Morro d'Alba

Lucchetti

Aromatico e particolare: rosa e violetta al naso, morbido e speziato in bocca. Profumato, per chi cerca qualcosa di diverso.

Abbinamento: Con i salumi, i primi saporiti e i formaggi.

28



Basilicata

L'Atto Aglianico

Cantine del Notaio

Aglianico vulcanico della Basilicata: bella acidità e struttura, frutto scuro e carattere. Il rosso del Sud con la spina dorsale.

Abbinamento: Con le carni rosse, i brasati e i formaggi.

32



Sicilia

Etna Rosso «Enta»

Cottanera

Nerello Mascalese dell'Etna: floreale e fine, tannini fitti ma non duri. Un Siciliano importante. Il rosso diverso da scoprire.

Abbinamento: Con le Orecchie di Elefante firmate Via Emilia.

46

Mezze Bottiglie

★ LA NONNA CONSIGLIA



Piemonte

Nebbiolo d'Alba «Lioni» 0,375 l

Deltetto

Nebbiolo in mezza bottiglia: viola e frutta rossa, fresco e con tannini morbidi. Il Piemonte nella misura giusta per due.

Abbinamento: Con gli arrosti e i primi della domenica.

22



Friuli

Cabernet Sauvignon 0,375 l

Antonutti

Cabernet friulano in mezza bottiglia: ribes nero e spezie, finale leggermente erbaceo. Il taglio internazionale e pratico.

Abbinamento: Con le carni rosse e le Orecchie Classiche.

22



Trentino

Gewürztraminer «Selida» 0,375 l

Cantina Tramin

L'aromatico in mezza bottiglia: litchi, rosa e spezie dolci. Profumi per il tavolo da due.

Abbinamento: Con le carni rosse e le Orecchie Classiche.

22



Friuli

Ribolla Gialla 0,375 l

Antonutti

Ribolla friulana in mezza bottiglia: mela verde, fiori bianchi e agrumi, finale vivace. Freschezza per due.

Abbinamento: Per l'aperitivo, con i salumi e il gnocco fritto.

21

Dolci



Piemonte

Moscato d'Asti

Saracco

Moscato dolce e frizzante: pesca, albicocca e miele, leggero e rinfrescante. Il dolce facile per chiudere col sorriso.

Abbinamento: Con la Crostata, la frutta e i dolci secchi.

29

*Emilia sognante fra l'oggi e il domani
Di cibo e motori, di lusso e balere
Emilia di facce, di grida, di mani
Sarà un grande piacere
Vedere in futuro, da un mondo lontano
Quaggiù sulla terra una macchia di verde
E sentire il mio cuore che batte più piano
E là dentro si perde.*

FRANCESCO GUCCINI

AEMILIA



Nonna Emilia

*Il Ristorante della Via Emilia
a San Donato Milanese*