



BORGHO
BIANCO MATILDE



WINE
LIST

A BEN RIFLETTERE, SI PUÒ BERE IL VINO PER CINQUE MOTIVI:
PRIMO PER FAR FESTA, POI PER COLMARE LA SETE, POI
PER EVITARE DI AVERE SETE DOPO, POI PER FARE ONORE
AL BUON VINO E, INFINE, PER OGNI MOTIVO.

IF YOU THINK CAREFULLY, YOU CAN DRINK WINE
FOR FIVE REASONS:
FIRST TO CELEBRATE, THEN QUENCH THE THIRST, THEN
TO AVOID BEING THIRSTY LATER, THEN TO DO HONOR
TO GOOD WINE AND, FINALLY, FOR EVERY REASON.

FRIEDRICH RUCKERT (1788-1866)

Sommelier: Fernando Burani

www.borgobiancomatilde.com

  borgobiancomatilde

IL LAMBRUSCO

Giovane, con tannicità e acidità contenute, è un vino vivace e gradevole dalla spuma leggera, un profumo fruttato e un moderato contenuto alcolico. In generale, il Lambrusco è prodotto prevalentemente in autoclave, fatta eccezione per una piccola produzione che è ancora ottenuta con rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico o quello ancestrale.

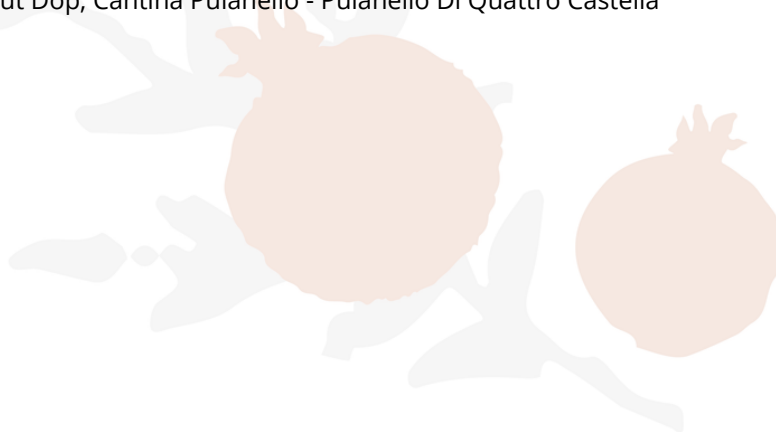
CONCERTO , Lambrusco Reggiano Doc Biologico, Medici Ermete - Emilia Romagna	€ 11
PHERMENTO , Lambrusco Di Sorbara Doc, Medici Ermete - Emilia Romagna	€ 13
LECLISSI , Lambrusco Di Sorbara Doc, Paltrinieri - Emilia Romagna	€ 16
SETTEFILARI , Lambrusco Reggiano Dop, Cantina Aljano - Emilia Romagna	€ 12
ROSSO MATILDE , Lambrusco Mantovano Igp, Bugno Martino - Lombardia	€ 15
CANOVA , Lambrusco Grasparossa Di Castelvetro Doc, Fattoria Moretto - Emilia Romagna	€ 12
BRUT ROSSO , Lambrusco Spumante Di Sorbara Doc, Cantina Della Volta - Emilia Romagna	€ 18
ROSÉ SPUMANTE , Lambrusco Dell'emilia Igp Biologico, Lusvardi - Emilia Romagna	€ 12



LA SPERGOLA

Vitigno autoctono a bacca bianca dalle radici millenarie, le cui prime tracce risalgono all'XI secolo nei possedimenti della contessa Matilde di Canossa, viceregina d'Italia. Si narra di un dono di una piccola partita di questo vino bianco fatto dalla contessa a Papa Gregorio VII che lo apprezzò molto. La Spergola è il grande risultato reso possibile dal lavoro e dalla determinazione dei produttori Reggiani che si sono impegnati per recuperare e salvaguardare questo antico vitigno che rischiava di scomparire.

BRINA D'ESTATE , Spumante Brut Dop, Tenuta Di Aljano - Iano Di Scandiano	€ 15
VIGNA D'ESTATE , Brut Metodo Classico Dop, Tenuta Di Aljano - Iano Di Scandiano	€ 26
SPERGOLINO , Bianco Classico Frizzante Dop, Bertolani - Scandiano	€ 15
PAVÒ , Spumante Brut Dop, Azienda Agricola Reggiana - Borzano Di Albinea	€ 12
CÀ BESINA , Brut Metodo Classico Dop, Casali - Pratissolo Di Scandiano	€ 26
PUIANELLO 1938 , Spumante Brut Dop, Cantina Puianello - Puianello Di Quattro Castella	€ 15



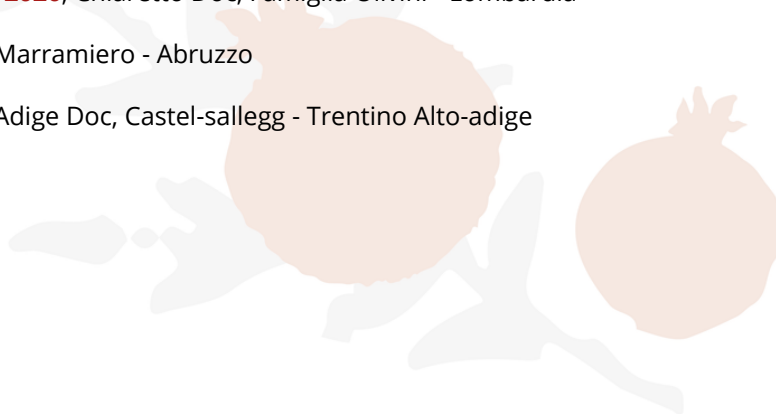
LE NOSTRE ALTRE ETICHETTE "VIVACI"

RIVIERA DEL GARDA CLASSICO , Metodo Classico Doc, Famiglia Olivini - Lombardia	€ 28
MILLESIMATO BRUT V8 , Prosecco Doc, Genagricola - Veneto	€ 19
MAXIMUM BLANC DE BLANCS , Trento Doc, Ferrari - Trentino Alto-adige	€ 36
PERLÈ ROSE RISERVA , Trento Doc, Ferrari - Trentino Alto-adige	€ 65
BLANC DE BLANCS , Spumante Piemonte Docg, Colombo - Piemonte	€ 30
BRUT , Franciacorta Docg, Ferghettina - Lombardia	€ 30
BLANC DE NOIR ERONERO , Franciacorta Docg, Ferghettina - Lombardia	€ 50
BRUT SPECIAL CUVÉE , Champagne Aoc, Bollinger - Champagne, Fr	€ 100
GRANDE RESERVE PREMIER CRU , Champagne Aoc, Vilmart & C. - Champagne, Fr	€ 70
SECRETE DE FAMILLE PREMIER CRU , Champagne Aoc, Monmarthe - Champagne, Fr	€ 65
CREMANT BRUT , Cremant D'alsace Brut, Allimant - Alsace, Fr	€ 30



I NOSTRI BIANCHI E ROSATI FERMI

SETTE NOTE 2020 , Albana Di Romagna Docg, Podere Morini - Emilia Romagna	€ 15
FRIULANO 2020 , Friuli Colli Orientali Doc, Livio Felluga - Friuli Venezia Giulia	€ 30
CAVANERA RIPA DI SCORCIAVACCA 2017 , Etna Bianco Doc, Firriato - Sicilia	€ 35
MONTE CARBONARE 2019 , Monte Carbonare Doc, Suavia - Veneto	€ 27
PINOT GRIGIO 2020 , Alto Adige Doc, Cantina Tramin Kellerei - Trentino Alto-adige	€ 22
VERMENTINO 2020 , Vermentino Di Sardegna Doc, Pala - Sardegna	€ 18
GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2020 , Gavi Docg, Villa Sparina - Piemonte	€ 26
ALBORI 2019 , Langhe Nascetta Doc, Alessandro Rivetto - Piemonte	€ 24
RIVIERA DEL GARDA CLASSICO 2020 , Chiaretto Doc, Famiglia Olivini - Lombardia	€ 24
PECORINO 2020 , Abruzzo Doc, Marramiero - Abruzzo	€ 19
GEWURZTRAMINER 2020 , Alto Adige Doc, Castel-sallegg - Trentino Alto-adige	€ 27



I NOSTRI ROSSI FERMI

NONNO RICO SUPERIORE RISERVA 2016 , Sangiovese Di Romagna Doc, Podere Morini - E. Romagna	€ 24
VIGNA DEL GENERALE SUPERIORE RISERVA 2016 , Sangiovese Di Romagna Doc, Nicolucci - E. Romagna	€ 35
L'ANGOLO DIMENTICATO 2018 , Cabernet Sauvignon Doc, Bertolani - Emilia Romagna	€ 19
MONTEPULCIANO RISERVA 2016 , Montepulciano D'abruzzo Doc, Marramiero - Abruzzo	€ 30
MAXIMA 2016 , Piemonte Doc Pinot Nero, Colombo - Piemonte	€ 34
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2017 , Friuli Colli Orientali Doc, Livio Felluga - Friuli Venezia Giulia	€ 30
PIERAGAL 2018 , Barbera D'alba Doc, Marchesi Di Barolo - Piemonte	€ 35
NEBBIOLO 2019 , Langhe Nebbiolo Doc, Alessandro Rivetto - Piemonte	€ 22
BARBARESCO 2014 , Barbaresco Docg, Cascina Bruciata - Piemonte	€ 45
BAROLO SERRALUNGA 2016 , Barolo Docg, Alessandro Rivetto - Piemonte	€ 70
COSTE DI ROSE 2016 , Barolo Docg, Marchesi Di Barolo - Piemonte	€ 80
PINOT NERO 2018 , Alto Adige Doc, Franz Haas - Trentino Alto Adige	€ 45
CHIANTI CLASSICO 2020 , Chianti Classico Docg, Rocca Dele Macie - Toscana	€ 21
TENUTA NUOVA 2016 , Brunello Di Montalcino Docg, Casanova Di Neri - Toscana	€ 68
RC2 2015 , Sagrantino Di Montefalco Docg, Falesco - Umbria	€ 58
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2018 , Valpolicella Doc, Benedetti - Veneto	€ 19
VIGNETO SANT'URBANO 2013 , Amarone Della Valpolicella Docg, Speri - Veneto	€ 74

E PER FINIRE...



MOSCATO D'ASTI , Moscato D'asti Docg, Alessandro Rivetto - Piemonte	€ 5	€ 20
BOCCIOLO , Grasperossa Doc, Medici Ermete - Emilia Romagna	€ 4	€ 10
MALVASIA SPUMANTE DOLCE , Malvasia Doc, Bertolani - Emilia Romagna	€ 4,50	€ 12
SAUTERNES , Sauternes Aoc, Clos19bis - Sauternes, Fr	€ 15	€ 75



LE NOSTRE RISERVE



CHAMPAGNE KRUG ROSÈ , 24ème - Champagne, Fr	€ 420
BARBARESCO MONTESTEFANO 2016 , Rivella - Piemonte	€ 140
BARBARESCO STARDERI 2015 , La Spinetta - Piemonte	€ 170
BARBARESCO 2017 , Gaja - Piemonte	€ 340
BAROLO CERRETTA 2017 , Azelia - Piemonte	€ 165
BAROLO DRAGOMIS 2017 , Gaja - Piemonte	€ 140
AMARONE 2011 , Quintarelli - Veneto	€ 520
RECIOTO 2007 , Quintarelli - Veneto	€ 330
BRUNELLO 2015 , Biondi Santi - Toscana	€ 260
TIGNANELLO 2018 , Antinori - Toscana	€ 130
GUADO AL TASSO 2018 , Antinori - Toscana	€ 160
SASSICAIA 2017 , Tenuta San Guido - Toscana	€ 360
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SERGIO ZINGARELLI 2014 , Rocca Delle Macie - Toscana	€ 90
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SERGIO ZINGARELLI 2015 , Rocca Delle Macie - Toscana	€ 90
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SERGIO ZINGARELLI 2016 , Rocca Delle Macie - Toscana	€ 90

*i vini offerti al calice (150ml) e nei formati superiori a 750ml cambiano a seconda della disponibilità, vi preghiamo di consultare lo staff per i prodotti di oggi.



BORG
BIANCOMATILDE

WINE BAR



MENÙ

www.borgobiancomatilde.com



borgobiancomatilde

LE NOSTRE PROPOSTE GOURMET

TAGLIERE DEL CASTELLO CON GNOCCO FRITTO € 20,00

Selezioni di salumi e formaggi accompagnati da gnocco fritto bio

TEMPURA DI CAVOLO NERO € 10,00

Tempura di cavolo nero ripieno di ricotta fresca di montagna e pomodori

IL MIO PROFITEROLES € 10,00

Bigné salato ripieno di crema di zucca con glassa al parmigiano

Si prega di segnalare al personale di sala ogni eventuale intolleranza alimentare.

I nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni:

arachidi e derivati, frutta a guscio, latte e derivati, molluschi, pesce, sesamo, soia, crostacei, glutine, lupini, senape, anidride solforosa e solfiti, uova e derivati, sedano.



I NOSTRI COCKTAILS

SPRITZ APEROL/CAMPARI	€ 5,00
MOJITO	€ 7,00
NEGRONI	€ 7,00
GIN TONIC	€ 7,00
AMERICANO	€ 7,00
MARTINI	€ 7,00
URAGANO	€ 7,00
MARGARITA	€ 7,00
MOSCOW MULE	€ 7,00
PIÑA COLADA	€ 7,00
DAIQUIRI	€ 7,00
COSMOPOLITAN	€ 7,00



Si prega di segnalare al personale di sala ogni eventuale intolleranza alimentare.

I nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni:

arachidi e derivati, frutta a guscio, latte e derivati, molluschi, pesce, sesamo, soia, crostacei, glutine, lupini, senape, anidride solforosa e solfiti, uova e derivati, sedano.

I NOSTRI COCKTAILS

MANHATTAN	€ 7,00
HUGO	€ 7,00
OLD FASHIONED	€ 7,00
BELLINI	€ 7,00
CAIPIRINHA	€ 7,00
TEQUILA SUNRISE	€ 7,00
BLOODY MARY	€ 7,00
CAIPIROSKA	€ 7,00



Si prega di segnalare al personale di sala ogni eventuale intolleranza alimentare.

I nostri piatti possono contenere i seguenti allergeni:

arachidi e derivati, frutta a guscio, latte e derivati, molluschi, pesce, sesamo, soia, crostacei, glutine, lupini, senape, anidride solforosa e solfiti, uova e derivati, sedano.