



Menù Floor 1

Terrazza Ventiventi

VENTIVENTI

METODO CLASSICO ROSE

Esperienza Ventiventi

Accoglienza e ospitalità sono i nostri punti di forza. Da Ventiventi puoi sentirti come a casa. Vogliamo farti appassionare come noi al vino, uno dei prodotti più pregiati della nostra terra, l'Emilia.

15 €

La·Vie en Rose

DEGUSTAZIONE DI

Ricanto Rosato - Rosato dell'Emilia I.G.T
Ventiventi Rosè - Lambrusco Modena DOC
La·Vie - Lambrusco Rosso di Modena DOC

18 €

Amiamoci

DEGUSTAZIONE DI

Blanc De Blancs - Pignoletto Doc
Ventiventi Brut
Ventiventi Rosè - Lambrusco Modena DOC

17 €

Primo incontro

DEGUSTAZIONE DI

Blanc De Blancs - Pignoletto Doc
Ricanto Rosato - Rosato dell'Emilia I.G.T.
Lambrusco Salamino di S.Croce Doc

I nostri vini

Per creare il miglior abbinamento tra le nostre etichette e gli ingredienti del territorio, affidati al nostro staff!

Bollicine

Metodo Classico

Blanc de Blancs

(100% Pignoletto)

Calice 6 € | Bottiglia 25 €

Lambrusco Salamino

(100% Lambrusco Salamino di S.Croce)

Calice 6 € | Bottiglia 25 €

Ventiventi Rosè

(100% Lambrusco di Sorbara)

Calice 7 € | Bottiglia 28 €

Ventiventi Brut

(85% Chardonnay,
15% Lambrusco di Sorbara)

Calice 7 € | Bottiglia 28 €

Ventiventi Pas Dosé

(65% Pinot Bianco, 20% Chardonnay,
15% Lambrusco di Sorbara)

Calice 7 € | Bottiglia 28 €

Fermi

“ Ricanto ” Rosato

(100% Lambrusco di Sorbara)

Calice 6 € | Bottiglia 22 €

“ Ricanto ” Bianco

(100% Traminer Aromatico)

Calice 6 € | Bottiglia 22 €

“ Ricanto ” Rosso

(100% Ancellotta)

Calice 6 € | Bottiglia 22 €

Frizzanti

Happy Selvaggio Ancestrale

(100% Lambrusco di Sorbara)

Calice 6 € | Bottiglia 25 €

La·Vie

(100% Lambrusco di Sorbara)

Calice 5 € | Bottiglia 20 €

La Cucina

I Taglieri

TAGLIERI IDEALI PER UNA PERSONA

Selezione salumi ^[4] 14 €

Selezione formaggi ^[3,5] 14 €

Tagliere Culatello affinato al
Lambrusco Salamino di S. Croce ^[4] 15 €

Per Iniziare

Cestino di gnocchi fritti ^{[1,5]*} 7€

Chips di zucchine e melanzane su letto di yogurt
greco aromatizzato al pignoletto ^{[1,4,5]*} 14€

Acciughe del cantabrico accompagnate da burro,
pomodorini confit e pane tostato ^[1,2,5] 16€

Tartare di trota salmonata
ceci soffiati, mela verde, germogli, lime e salsa teryiaki ^[2] 15€

Le nostre Prime proposte

Tagliolini
al nero di seppia, cedro e cozze ^{[1;2;5;6,7]*} 15€

Tortelli mascarpone, asparago
e salsa allo zafferano ^{[1;5;6]*} 14€

Maccheroni al pettine della tradizione
con ragù di faraona e uvetta ^{[1;5;6]*} 14€

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Allergeni presenti: [1] Cereali contenenti glutine, [2] Pesce e prodotti a base di pesce, [3] Frutta a guscio come: pistacchi, noci, nocciole e mandorle, [4] Anidride Solforosa e solfiti, [5] Latte e prodotti a base di latte, [6] Uova, [7] Crostacei, [8] Funghi.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate

La Cucina

Secondi

Sgombro al pesto di rucola,
pomodorini confit e zest di limone ^{[2]*} 18 €

Rollè di pollo
agli asparagi con spinaci al burro ^{[1,5]*} 17 €

Roast - Beef
con rucola, pomodorini e la sua riduzione * 16 €

Battuta di Fassona 125 gr,
maionese al lime, senape, miele, polvere di capperi e
crostone tostato ^{[1,6]*} 15 €

Insalata Greca
feta, insalata, pomodorini, cetrioli e olive ^[5] 10 €

In accompagnamento

Patate “Al caminetto” cotte al forno con erbe
aromatiche* 5€

Taccole “sale e pepe”* 5€

Dessert

Semifreddo all'albicocca
e pralinato alle mandorle ^{[3;6;5]*} 6€

Pavlova
alle fragole e lime ^{[5;6]*} 7€

Sorbetto ai vini Ventiventi * 4€

Coperto 3€ • Cestino di pane ^[1] 3€ • Caffè 2€ • Acqua 3€

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Allergeni presenti: [1] Cereali contenenti glutine, [2] Pesce e prodotti a base di pesce, [3] Frutta a guscio come: pistacchi, noci, nocciole e mandorle, [4] Anidride Solforosa e solfiti, [5] Latte e prodotti a base di latte, [6] Uova, [7] Crostacei, [8] Funghi.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate

Seguici sui nostri social e
taggaci nelle tue storie



[ventiventiwinery](https://www.instagram.com/ventiventiwinery)



[cantina ventiventi](https://www.facebook.com/cantina.ventiventi)



[ventiventi.it](https://www.ventiventi.it)

Floor 1

Terrazza Ventiventi