



# Menù Floor 1

Terrazza Ventiventi

# 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** <sup>[4]</sup> 14 €

**Selezione formaggi** <sup>[3,5]</sup> 14 €

**Tagliere Culatello** affinato al  
Lambrusco Salamino di S. Croce <sup>[4]</sup> 15 €

## Per Iniziare

---

**Cestino di gnocchi fritti** <sup>[1,5]\*</sup> 7€

**Acciughe del cantabrico** accompagnate da burro,  
pomodorini confit e pane tostato <sup>[1,2,5]</sup> 16€

**Mini Bun** di manzo  
con chips di zucca, pancetta stufata e crema al brie <sup>[1,5,6]</sup> 12€

## Le nostre Prime proposte

---

**Tortelloni di Zucca**  
con ragù come da antica tradizione <sup>[1,5;6]\*</sup> 15€

**Tagliatella di pasta fresca**  
ripiena con ricotta e funghi e besciamella <sup>[1,5;6;8]\*</sup> 15€

**Maccheroni al pettine della tradizione**  
con ragù di faraona e uvetta <sup>[1,5;6]\*</sup> 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

---

**Parmigiana di melanzane**  
e provola affumicata <sup>[5]\*</sup> 14 €

**Rollè di pollo**  
con pancetta e funghi di stagione <sup>[8]\*</sup> 17 €

**Maialino bardato**  
con salsa verde <sup>[5,6]\*</sup> 19 €

**Battuta di Fassona 125 gr,**  
maionese al lime, senape, miele, polvere di capperi e  
crostone tostato <sup>[1,6]\*</sup> 15 €

## In accompagnamento

---

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

**Taccole “sale e pepe”**\* 5€

## Dessert

---

**Quenelle di ricotta**  
con marmellata di fichi e crumble di amaretti <sup>[1,5]\*</sup> 6€

**Crema catalana**  
alla zucca <sup>[1,5]\*</sup> 7€

**Sorbetto ai vini Ventiventi** \* 4€

Coperto 3€ • Cestino di pane <sup>[1]</sup> 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



# Menù Floor 1

Ventiventi Terrace

VENTIVENTI

METODO CLASSICO ROSE

# The Ventiventi Experience

We are masters of hospitality and conviviality and at Ventiventi Winery you will feel like at home.

Our biggest desire is to pass down to you our passion for wine, one of the most highly valued products of our land, the Emilia region.

**15 €**

---

## **La·Vie en Rose**

TASTING OF

Ricanto Rosato - Rosato of Emilia I.G.T

Ventiventi Rosè - Lambrusco Modena DOC

La·Vie - Lambrusco Rosso of Modena DOC

**18 €**

---

## **Amiamoci**

TASTING OF

Blanc De Blancs - Pignoletto Doc

Ventiventi Brut

Ventiventi Rosè - Lambrusco Modena DOC

**17 €**

---

## **Primo incontro**

TASTING OF

Blanc De Blancs - Pignoletto Doc

Ricanto Rosato - Rosato of Emilia I.G.T.

Lambrusco Salamino of S.Croce Doc



# Our wines

To create the best combination between our wines and local dishes, rely on our staff!

## Bubbles

---

Traditional Method - Metodo Classico

### Blanc de Blancs

( 100% Pignoletto )

Glass 6 € | Bottle 25 €

### Lambrusco Salamino

( 100% Lambrusco Salamino of S.Croce )

Glass 6 € | Bottle 25 €

### Ventiventi Rosè

( 100% Lambrusco of Sorbara )

Glass 7 € | Bottle 28 €

### Ventiventi Brut

( 85% Chardonnay,  
15% Lambrusco of Sorbara )

Glass 7 € | Bottle 28 €

### Ventiventi Pas Dosé

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

Glass 7 € | Bottle 28 €

## Still

---

### “ Ricanto ” Rosato

( 100% Lambrusco of Sorbara )

Glass 6 € | Bottle 22€

### “ Ricanto ” Bianco

( 100% Traminer Aromatico )

Glass 6 € | Bottle 22€

### “ Ricanto ” Rosso

( 100% Ancellotta )

Glass 6 € | Bottle 22€

## Sparkling

---

### Happy Selvaggio Ancestrale

( 100% Lambrusco of Sorbara )

Glass 6 € | Bottle 25 €

### La·Vie

( 100% Lambrusco of Sorbara )

Glass 6 € | Bottle 20 €

# From the Kitchen

## Platters à la carte

---

THESE PLATTERS ARE IDEAL FOR ONE PERSON.

**Charcuterie platter** <sup>[4]</sup> 14 €

**Cheeses platter** <sup>[3,5]</sup> 14 €

**Culatello platter** aged in  
Lambrusco Salamino of S. Croce wine <sup>[4]</sup> 15 €

## Starters

---

**Basket of gnocco fritto** <sup>[1,5]\*</sup> 7€

**Cantabrian anchovies** accompanied by butter, confit  
tomatoes and toasted bread <sup>[1,2,5]</sup> 16€

**Mini Beef Bun**

with pumpkin chips, bacon and Brie cream <sup>[1,5,6]</sup> 12€

## Our First courses selection

---

**Pumpkin Tortelloni**

with traditional ragù <sup>[1,5,6]\*</sup> 15€

**Tagliatella**

stuffed with ricotta, mushrooms and bechamel <sup>[1,5,6;8]\*</sup> 15€

**Traditional Maccheroni al Pettine**

with Guinea Fowl Ragù and Raisins <sup>[1,5,6]\*</sup> 14€

!The dishes marked with (\*) are prepared with raw materials frozen or deep-frozen at the origin.

Allergens: [1] cereal containing gluten, [2] Fish and fish-based product, [3] Tree nuts (such as pistachios, walnuts, hazelnut and almonds), [4] Sulphur dioxide and sulphites, [5] Milk and milk-based products, [6] Eggs, [7] Crustaceans, [8] Mushrooms.

During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be ruled out

# From the Kitchen

## Second Courses

---

### Parmigiana

with eggplant and smoked provola <sup>[5]\*</sup> 14€

### Chicken roll

with bacon and seasonal mushrooms <sup>[8]\*</sup> 17 €

### Fassona beef tartare 125 gr,

lime mayonnaise, mustard, honey, caper powder and  
toasted crostini <sup>[1,6]\*</sup> 15 €

### Barded suckling pig

with green sauce <sup>[5,6]\*</sup> 19 €

## Side dishes

---

### "Al caminetto" Potatoes

with aromatic herbs\* 5€

Snow peas "salt and pepper"\* 5€

## Dessert

---

### Ricotta Quenelle

with fig jam and amaretti crumble <sup>[1;5]\*</sup> 6€

### Pumpkin

Catalan cream <sup>[1;5]\*</sup> 7€

Sorbet made from Ventiventi wine 4€

Cover charge 3€ • Basket of bread<sup>[1]</sup> 3€ • Espresso 2€ • Water 3€

The dishes marked with (\*) are prepared with raw materials frozen or deep-frozen at the origin.  
Allergens: [1] cereal containing gluten, [2] Fish and fish-based product, [3] Tree nuts (such as pistachios, walnuts, hazelnut and almonds), [4] Sulphur dioxide and sulphites, [5] Milk and milk-based products, [6] Eggs, [7] Crustaceans, [8] Mushrooms.

During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be ruled out

Follow us on our Social Media



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



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



[ventiventi.it](http://ventiventi.it)

# Floor **1**

Ventiventi Terrace