

RISTORANTE

ZIVIERI



METODO CLASSICO

Lombardia

Cavalleri (Erbusco, BS)

Blanc de Blancs Brut Nature

100% Chardonnay

Affinamento minimo 30 mesi sui lieviti

55 €

Blanc de Blancs Brut Nature Magnum

Affinamento minimo 30 mesi sui lieviti

120 €

Rosè millesimato dosaggio zero - 2020

Chardonnay, Pinot nero

Affinamento almeno 42 mesi sui lieviti

75 €

Cà di Frara (Mornico Losana, PV)

Oltrepò Pavese

100% Pinot nero non dosato

Affinamento 36 mesi sui lieviti

42 €

Trentino Alto Adige

Haderburg (Salorno, BZ)

Brut

Chardonnay, Pinot nero

Bollicina delle Alpi con grande freschezza, affinamento 24 mesi sui lieviti

50 €

Pas Dosé - 2021

Chardonnay, Pinot nero

Al palato secco ed elegante, affinamento 36 mesi sui lieviti

68 €

Piemonte

Dante Rivetti (Bricco di Neive, CN)

Ivan Brut millesimato - 2016

100% Pinot nero

Affinamento 98 mesi sui lieviti

40 €

METODO CLASSICO

Friuli Venezia Giulia

Cormons (Gorizia)

Kremaun Brut Chardonnay

Pinot bianco

Affinamento 36 mesi sui lieviti

31 €

Emilia Romagna

Marchesi di Ravarino (Ravarino, MO)

Castelcrescente Magnum

100% Lambrusco di Sorbara

Affinamento 40 mesi sui lieviti

95 €

CHAMPAGNE

Francia

J.M. Gobillard

Champagne Blanc de Blancs

100% Chardonnay

Minerale e leggero al palato dal colore oro verdastro

105 €

Champagne Blanc de Noirs

100% Pinot

Al palato rotondo e strutturato dal colore oro chiaro

105 €

Pierson Cuvillier

Champagne Coer de Vuvet

100% Pinot nero

2 anni di invecchiamento in cantina

90 €

VINI BIANCHI FRIZZANTI

Emilia Romagna

Tre Monti (Imola, BO)

Anablà Fattoria Zivieri - 2024

100% Albana Bio

Rifermentato in bottiglia

18 €

Doppio - 2024

100% Grechetto gentile

2 mesi in autoclave

17 €

Terre Rosse Vallania (Zola Predosa, BO)

Perditempo - 2024

100% Grechetto gentile

Vinificato in solo acciaio, matura almeno 8 mesi in bottiglia

20 €

VINI BIANCHI

Trentino Alto Adige

St. Michael Eppan (BZ)

Gewurztraminer - 2024

100% Gewurztraminer

Potenziale invecchiamento da 3 a 4 anni

30 €

Fallwind - 2024

100% Riesling

Potenziale invecchiamento da 4 a 5 anni

35 €

Sanct Valentin - 2024

100% Sauvignon

Potenziale invecchiamento di 10 anni e oltre

62 €

Haderburg (Salorno, BZ)

Pinot Grigio A.A. - 2024

100% Pinot grigio

Classica vinificazione in bianco

38 €

Chardonnay A.A. - 2024

100% Chardonnay

Fermentazione in vasche d'acciaio e barrique

38 €

Friuli Venezia Giulia

Cormons (Gorizia)

Ribolla Gialla Collio - 2024

100% Ribolla Gialla

Affinamento 6/7 mesi sui lieviti in botti di legno

24 €

Friulano Collio - 2024

100% Tocai Friulano

Affinamento 7 mesi sui lieviti in botti di Rovere

24 €

Sauvignon Collio - 2024

100% Sauvignon

Affinamento 6/7 mesi in serbatoi d'acciaio

24 €

VINI BIANCHI

Emilia Romagna

Tre Monti (Imola, BO)

Chardonnay Fattoria Zivieri - 2024

100% Chardonnay Bio
Vitigno del 1990

18 €

E.Ver - 2024 100% Albana di Romagna Bio

L'annata 2024 è il primo anno di produzione

19 €

Vitalba - 2024 100% Albana Bio

90 giorni di maturazione in anfora

40 €

Cà Bosca (Monte San Pietro, BO)

Bianco del Gelso - 2024

100% Grechetto gentile

24 €

Mutiliana (Modigliana, FC)

Ecce Draco Bianco - 2024

Chardonnay, Trebbiano Romagnolo, Sauvignon Blanc
Affinamento in barrique e tonneaux di quarto passaggio

38 €

VINI ROSSI

Veneto

Tedeschi (Pedemonte, VR)

Amarone Riserva Monte Olmi - 2018

30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% altre varietà
Affinamento 48 mesi in botte di Rovere di Slavonia

132 €

Amarone Marne 180 - 2020

35% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella, 10% altre varietà
Affinamento 30/36 mesi in botte di Rovere di Slavonia

87 €

Ripasso Superiore Capitel San Rocco - 2022

35% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella, 10% altre varietà
Affinamento 14 mesi in botte di Rovere di Slavonia

38 €

Piemonte

Forte Masso (Monforte d'Alba, CN)

Barolo Docg - 2021

100% Nebbiolo
Affinamento 2 anni in botte di Rovere di Slavonia

80 €

Dante Rivetti (Bricco di Neive, CN)

Barbaresco Bric-Micca Docg - 2021

100% Nebbiolo

61 €

Nebbiolo Langhe Doc - 2022

100% Nebbiolo

30 €

Trentino Alto Adige

St. Michael Eppan (Appiano, BZ)

Pinot Noir A.A. - 2024

100% Pinot nero
Al palato speziato e morbido

32 €

Lagrein A.A. - 2024

100% Lagrein
Al palato vellutato e morbido

30 €

VINI ROSSI

Friuli Venezia Giulia

Cormons (Gorizia)

Cabernet Franc Collio - 2023

100% Cabernet Franc

Al naso domina, profumo erbaceo e fieno di montagna

24 €

Toscana

Lambardi Canalicchio di Sotto (Montalcino, SI)

Brunello di Montalcino - 2020

100% Sangiovese

Affinamento 36 mesi in botte di Rovere

115 €

Castello di Radda (Radda in Chianti, SI)

Chianti Classico - 2022

100% Sangiovese

35 €

Cincinelli I Mandorli (Capolona, AR)

Syrah - 2022

100% Syrah Bio

affinamento 12 mesi in cemento e 12 mesi in botti grandi

42 €

Emilia Romagna

Tre Monti (Imola, BO)

Sangiovese Superiore Riserva Thea - 2022

100% Sangiovese Bio

36 €

Sangiovese Serra Classe 33 - 2022

100% Sangiovese Bio

Affinamento 12 mesi in vasche di cemento

36 €

Sangiovese Superiore Riserva Petrignone - 2022

100% Sangiovese Bio

Selezione di uve Sangiovese

22 €

VINI ROSSI

Emilia Romagna

Sangiovese Superiore Fattoria Zivieri - 2024

100% Sangiovese Bio

20 €

Cà Bosca (Monte San Pietro, BO)

Rosso dal Ginepro - 2024

Cabernet Sauvignon 30%, Sangiovese 70%

25 €

Palazzona di Maggio (Ozzano, BO)

Dracone - 2020

50% Merlot, 40% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot Bio

Affinamento almeno 24 mesi in acciaio e Rovere

36 €

Mutiliana (Modigliana, FC)

I Ronchi Sparsi - 2023

100% Sangiovese

Affinamento in cemento per 10 mesi

38 €

Ecce Draco Pinot nero - 2022

100% Pinot Nero

Affinamento in cemento

38 €

Puglia

Paololeo (San Donaci, BR)

Passo del Cardinale, Primitivo di Manduria Doc - 2023

100% Primitivo di Manduria

Affinamento 3 mesi in barrique di Rovere americana e 6 mesi in acciaio

28 €

VINI ROSSI FRIZZANTI

Emilia Romagna

Marchesi di Ravarino (Ravarino, MO)

Baby Magnum - 2023

100% Lambrusco di Sorbara Bio

Uve raccolte a mano e si utilizza solo mosto fiore.

Maturazione 1 anno in bottiglia, metodo ancestrale

30 €

Baby Magnum, Lambrusco di Sorbara Bio Magnum - 2023

100% Lambrusco di Sorbara Bio

Uve raccolte a mano e si utilizza solo mosto fiore.

Maturazione 1 anno in bottiglia, metodo ancestrale

65 €

Vigna Vecchia - 2023

70% Lambrusco di Sorbara, 20% Lambrusco Salamino, 10% uva d'oro

Particolarità della vendemmia: le uve vengono raccolte tutte insieme in un unico momento. Metodo ancestrale

35 €

Stile Antico - 2023

80% Lambrusco di Salamino, 20% Lambrusco di Sorbara

Maturazione 24 h sulle bucce

27 €

Fattoria Moretto (Castelvetto, MO)

Semprebon, Lambrusco amabile

100% Lambrusco Grasparossa Bio

Raccolta delle uve a mano

20 €

Monovitigno, Lambrusco secco

100% Lambrusco Grasparossa Bio

Vigna di oltre 40 anni prodotto da un solo vigneto con selezione clonale da oltre 50 anni

21 €

Palazzona di Maggio (Ozzano, BO)

Aspro, Sangiovese Spumante Brut Nature Bio

100% Sangiovese Bio

Il mosto di Sangiovese viene vinificato in bianco con pressatura soffice per ottenere mosto fiore

25 €

GRUPPO

ZIVIERI



RISTORANTE ZIVIERI

📍 Piazza della Mercanzia 3/c
40125 Bologna

📞 +39 051 0402325

📧 ristorante.mercanzia@macelleriazivieri.it

BOTTEGA ZIVIERI

📍 Piazza della Mercanzia 3/c
40125 Bologna

Dal lunedì al sabato dalle 10 alle 19

📞 +39 051 0404848

📧 bottega.mercanzia@macelleriazivieri.it

MACELLERIA ZIVIERI

📍 Via G. Dozza 36
40069 Zola Predosa (Bo)

Dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 17
Sabato dalle 8 alle 12.30

📞 +39 051 6771533

📧 info@macelleriazivieri.it

SALUMIFICIO ZIVIERI

📍 Via G. Dozza 32
40069 Zola Predosa (Bo)

📞 +39 051 6771533

📧 info@macelleriazivieri.it

FATTORIA ZIVIERI

📍 Via Lagune 78
40037 Sasso Marconi (BO)

📞 +39 051 0181431

📧 prenotazioni@fattoriazivieri.it

CASEIFICIO ZIVIERI

📍 Via Lagune 78
40037 Sasso Marconi (BO)

📞 +39 051 0181431

📧 info@fattoriazivieri.it

RISTORANTE

ZIVIERI

