



CAVAZZONE



*Vista del prato e della distesa; la facciata con l'orologio è il versante nord del Cavazzone.*

## STORIA DEL CAVAZZONE

### Il Cavazzone: un luogo dove il tempo si è fermato, e l'anima respira storia.

L'emozione che oggi si prova affacciandosi sul panorama del Cavazzone è la stessa che nel 1878 rapì il cuore del barone Raimondo Franchetti, appena giunto da Venezia. Uomo visionario – banchiere, imprenditore, benefattore – Franchetti rimase stregato da queste terre reggiane, tanto da acquistarne tremila ettari. Le trasformò con passione, bonificandole, coltivandole, costruendo una corte maestosa, stalle, scuderie, case coloniche, persino un asilo per i figli dei mezzadri. Per sua moglie, la raffinata Sara Luisa Rothschild, fece erigere uno chalet da sogno, copia di un padiglione dell'Esposizione Universale di Parigi.

Il Cavazzone divenne così un salotto culturale e musicale, frequentato da figure leggendarie: Puccini, Mascagni, Giordano, Ricordi. Qui, il figlio del barone, il compositore Alberto Franchetti, trovava ispirazione per le sue opere dirette da Toscanini e cantate da Caruso.

Il tempo scorre, ma il cuore del Cavazzone continua a pulsare. Dopo la Prima guerra mondiale, Eugenio Terrachini ne acquistò la parte centrale, salvando il suggestivo Belvedere in ferro e ghisa, oggi simbolo del paesaggio collinare reggiano. Poi fu la volta del figlio Paolo, che negli anni del dopoguerra portò l'agricoltura verso la modernità: meccanizzazione, nuovi allevamenti, un moderno mangimificio.

Negli anni '80 Giovanni Sidoli, nipote di Paolo, porta un nuovo soffio di vita e crea un'Acetaia nei vecchi fienili. Oltre 200 barili pregiati custodiscono l'anima profumata dell'Aceto Balsamico Tradizionale, simbolo di una cultura agricola autentica e radicata.

E poi, l'ultima trasformazione: l'antica Corte si fa agriturismo, accogliendo il viaggiatore in un'atmosfera sospesa tra il fascino del passato e il comfort del presente. Le vecchie stalle diventano sale per eventi e ristoranti, le case dei mezzadri si trasformano in suites eleganti. Ogni angolo racconta un frammento di storia.

Oggi, il Cavazzone è anche un museo a cielo aperto, che racconta antichi mestieri e tradizioni: la produzione del Parmigiano, la vinificazione, la conservazione del cibo. Il visitatore si ritrova immerso in un viaggio sensoriale tra storia, natura e bellezza.

**Il Cavazzone non è solo un luogo. È un'emozione viva, un abbraccio tra passato e presente, dove il tempo non si dimentica: si respira.**



CAVAZZONE



*La storica acetaia, dove si produce il Balsamico del Cavazzone.*

## CAVAZZONE'S HISTORY

### Il Cavazzone: a place where time stands still, and the soul breathes history.

The feeling one experiences today when gazing out over the landscape of Cavazzone is the same that captured the heart of Baron Raimondo Franchetti in 1878, upon arriving from Venice. A visionary man—banker, entrepreneur, philanthropist—Franchetti was enchanted by these Reggio lands to the point of purchasing 3,000 hectares. He transformed them with passion: reclaiming the land, cultivating it, building a majestic estate, stables, barns, farmhouses, and even a nursery for the sharecroppers' children.

For his refined wife, Sara Luisa Rothschild, he had a dream like chalet built, modeled after a pavilion from the Paris World's Fair. Cavazzone became a cultural and musical salon, frequented by legendary figures such as Puccini, Mascagni, Giordano, and Ricordi. Here, the baron's son, composer Alberto Franchetti, found inspiration for his works, conducted by Toscanini and sung by Caruso.

Time flows on, but the heart of Cavazzone continues to beat. After World War I, Eugenio Terrachini purchased its central part, saving the charming wrought-iron Belvedere, now a symbol of the Reggio hillside landscape. Later, his son Paolo modernized the farm in the post-war years: introducing mechanization, new livestock, and a modern feed mill. In the 1980s, Giovanni Sidoli, Paolo's grandson, brought new life to the estate, founding an Acetaia in the old haylofts. Over 200 precious barrels preserve the fragrant soul of Traditional Balsamic Vinegar, a symbol of authentic, deep-rooted agricultural culture.

And then, the latest transformation: the ancient estate becomes a country retreat, welcoming travelers in an atmosphere suspended between the charm of the past and the comfort of the present. The old stables are now event halls and restaurants, the sharecroppers' houses have become elegant suites. Every corner tells a story.

Today, Cavazzone is also an open-air museum, showcasing ancient trades and traditions: the production of Parmigiano cheese, winemaking, food preservation. Visitors are immersed in a sensory journey through history, nature, and beauty.

Cavazzone is not just a place. It is a living emotion, an embrace between past and present, where time is not forgotten: it's felt.

## *Gentile ospite, benvenuto al Cavazzone!*

*Le forniamo le nostre selezioni di vini emiliano-romagnoli.*

*In quanto agriturismo la nostra cantina è rifornita di soli vini regionali.*

**Proposte al calice e mezze bottiglie / BY THE GLASS (12.5CL) AND HALF BOTTLE (0.375CL)**

### **\*BIANCHI SPUMANTI / WHITES SPARKLING**

Calice CH. "Spergola 1938" Spergola Bio D.O.P. Colli di Scandiano e Canossa

*Cantina di Puianello, Puianello **Reggio Emilia**. Uve: 100% Spergola*

Calice CH. "Blanc de Blancs" Spumante Brut

*Cleto Chiarli, Castelvetro **Modena**. Uve: 50% Chardonnay 50% Grechetto Gentile*

Calice MC. "Christian Bellei" Millesimato Extra Brut Blanc de Noir

*Cantine della Volta, Bomporto **Modena**. Uve: 100% Lambrusco di Sorbara*

0,375 CL CH. "Pignoletto Frizzante" Colli Bolognesi D.O.C.G

*Tenuta Santa Croce, Monteveglio **Bologna**. Uve: 100% Grechetto Gentile*

### **\*BIANCO FERMO / WHITES STILL**

Calice "Aulente" Rubicone Bianco I.G.T.

*San Patrignano Soc. Agricola, Coriano **Rimini**. Uve: 50% Sauvignon Blanc 50% Chardonnay*

### **\*ROSSO FRIZZANTE / REDS SPARKLING**

Calice CH. "Grasparossa" Lambrusco Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.

*Cantina di Puianello, Puianello **Reggio Emilia**. Uve: 100% Grasparossa*

0,375 CH. "Otellino" Lambrusco dell'Emilia I.G.T.

*Cantine Ceci, Torrile **Parma**. Uve: 100% Lambrusco Maestri*

0,375 CH. "Concerto" Lambrusco Reggiano D.O.C. Bio

*Medici Ermete, Montecchio **Reggio Emilia**. Uve: 100% Lambrusco Salamino*

0,375 CH. "Lambrusco Scuro" Lambrusco dell'Emilia I.G.T.

*Cantina Lini Oreste 910, Correggio **Reggio Emilia**. Uve: 85% Salamino 15% Ancellotta*

### **\*ROSSO FERMO / REDS STILL**

Calice "Monte Bergola" Rosso dell'Emilia IGP

*Tenuta di Aljano, Scandiano **Reggio Emilia**. Uve: Malbo Gentile e Sgavetta*

Calice "Noi" Colli di Rimini D.O.C. Rosso

*San Patrignano Soc. Agricola, Coriano **Rimini**. Uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot*

0,375 "Nabucco" Rosso Emilia I.G.T. Bio

*Monte delle Vigne Cantina, Ozzano Taro **Parma**. Uve: 70% Barbera 30% Merlot*

0,375 "Rosso MDV" Colli di Parma D.O.C. Bio

*Monte delle Vigne Cantina, Ozzano Taro **Parma**. Uve: 70% Barbera 30% Bonarda*

### **\*VINI DOLCI / SWEET WINES**

Calice "Arrocco" Albana di Romagna Passito D.O.C.G.

*Fattoria Zerbina, Marzeno **Ravenna**. Uve: 100% Albana*



## CAVAZZONE

### VINI BIANCHI FRIZZANTI E SPUMANTI / SPARKLING WHITE WINE (BOTTLE 0.75CL)

(metodo classico). "Principessa" Cuveè 8.25 Brut

*Cantine Luretta, Castello di Momeliano, Gazzola Piacenza. Uve: 100% Chardonnay*

(frizzante). "Terraifiaba" Ortrugo dei Colli Piacentini DOC

*Azienda Agricola la Tosa, Vigolzone, Piacenza. Uve: 100% Ortrugo*

(frizzante). "Rocca Bianello" Spergola Bio D.O.P. Colli di Scandiano e Canossa

*Cantina di Puianello, Puianello Reggio Emilia. Uve: 100% Spergola*

(metodo charmat). "Puianello 1938" Spergola Brut D.O.P. Colli di Scandiano e Canossa

*Cantina di Puianello, Puianello Reggio Emilia. Uve: 100% Spergola*

(metodo charmat). "Brina d'estate" Spergola Brut D.O.P. Colli di Scandiano e Canossa

*Tenuta di Aljano, Iano Reggio Emilia. Uve: 100% Spergola*

(metodo classico). "Vigna al Vento" Spergola Pas Dosè D.O.P. Colli di Scandiano e Canossa

*Tenuta di Aljano, Iano Reggio Emilia. Uve: 100% Spergola*

(metodo classico). "Villa Pansa" Metodo Classico Millesimato Pas Dosè Blanc de Blancs

*Cantina Ca del Vento, Viano Reggio Emilia. Uve: 100% Chardonnay*

(metodo classico). "Metodo Classico LINI910" V.S.Q. Brut millesimato

*Cantina Lini Oreste 910, Correggio Reggio Emilia. Uve: 100% Pinot Nero*

(rif. In bottiglia). "Sabbiaviva" Bianco dell'Emilia I.G.P.

*Azienda Agricola Iori, Modena. Uve: 100% Trebbiano Modenese*

(metodo classico). "Il Mattaglio" V.S.Q. Brut

*Cantine della Volta, Bomporto Modena. Uve: 57% Chardonnay, 43%Pinot nero*

(rif. In bottiglia). "Tribolo" Bianco dell'emilia I.G.T.

*Marchesi di Ravarino, Ravarino Modena. Uve: 100% Trebbiano di Spagna*

(metodo classico). "Christian Bellei" V.S.Q. Millesimato Extra Brut Blanc de Noir

*Cantine della Volta, Bomporto Modena. Uve: 100% Lambrusco di Sorbara*

(metodo charmat). "Blanc de Blancs" Spumante Brut

*Cleto Chiarli, Castelvetro Modena. Uve: 50% Chardonnay 50% Grechetto Gentile*

(metodo classico). "Quintopasso" V.S.Q. Millesimato Pas Dosè

*Cleto Chiarli, Castelvetro Modena. Uve: 50% Chardonnay 50% Sorbara*

(frizzante). "Pignoletto Frizzante" Colli Bolognesi D.O.C.G

*Tenuta Santa Croce, Monteviglio Bologna. Uve: 100% Grechetto Gentile*

(metodo charmat). "Rambela" V.S. Brut Ravenna Famoso I.G.P.

*Tenuta Uccellina, Russi Ravenna. Uve: 100% Famoso*

(metodo classico). "Santa Lucia Blanc de Noir" V.S.Q. Extra Brut

*Tenuta Santa Lucia, Mercato Saraceno Forlì. Uve: 100% Sangiovese*

(metodo classico). "Santa Lucia Blanc de Blanc" V.S.Q. Brut

*Tenuta Santa Lucia, Mercato Saraceno Forlì. Uve: 100% Famoso*

## VINI ROSATI FRIZZANTI E SPUMANTI / SPARKLING ROSE' WINE (BOTTLE 0.75CL)

(metodo charmat). "Rosè de Noir" Spumante Brut

*Cleto Chiarli, Castelvetro Modena. Uve: 75% Pinot nero 25% Grasparossa*

(metodo classico). "Metodo Classico Rosè LINI910" V.S.Q. Brut millesimato

*Cantina Lini Oreste 910, Correggio Reggio Emilia. Uve: 100% Pinot Nero*

## VINI ROSATI FERMI / STILL ROSE' WINE (BOTTLE 0.75CL)

"Rosa di Ceparano" Ravenna Rosato IGP

Fattoria Zerbina, Marzeno **Ravenna**. Uve: Sangiovese e Syrah

## VINI BIANCHI FERMI / STILL WHITE WINE (BOTTLE 0.75CL)

"Ombrasenzombra" Colli piacentini Doc

*Azienda Agricola la Tosa, Vigolzone, Piacenza. Uve: 100% Sauvignon Blanc*

"Sorriso di cielo" Colli piacentini Doc

*Azienda Agricola la Tosa, Vigolzone, Piacenza. Uve: 100% Malvasia*

"Selin Dl'Armari" 2021 Vino d'Italia Bio

*Cantine Luretta, Castello di Momeliano, Gazzola Piacenza. Uve: 100% Chardonnay*

"Callas" Colli di Parma DOC

Monte delle Vigne Cantina, Ozzano Taro **Parma**. Uve: 100% Malvasia di Candia

"Brezza di luna" Spergola Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.

*Tenuta di Aljano, Iano Reggio Emilia. Uve: 100% Spergola*

"Duesettanta" Bianco colli Bolognesi DOC

*Manaresi vini, Zola Pedrosa Bologna. Uve: Grechetto gentile, Chardonnay e Sauvignon*

"Pignoletto" Superiore classico DOCG

*Manaresi vini, Zola Pedrosa Bologna. Uve: 100% Grechetto Gentile*

"Bianco di Ceparano" Romagna Albana secco D.O.C.G.

*Fattoria Zerbina, Marzeno Ravenna. Uve: 100% Albana*

"Hermes" Trebbiano di Romagna DOC

*Tenuta Uccellina, Russi Ravenna. Uve: 100% Trebbiano di Romagna*

"Il Tornese" Forlì I.G.T.

*Drei Donà, Massa di Vecchiazzano Forlì-Cesena. Uve: 55% Chardonnay 45% Riesling Renano*

"Vigneti d'alta Romagna" Trebbiano di Romagna DOC

*Tenuta Santa Lucia, Mercato Saraceno Forlì-Cesena. Uve: 100% Trebbiano della fiamma*

"Scabi" Rebola D.O.C.

*Cantina San Valentino, San Valentino Rimini. Uve: 100% Grechetto Gentile*

"Vie" Rubicone Bianco I.G.T.

*San Patrignano Soc. Agricola, Coriano Rimini. Uve: 100% Sauvignon Blanc*

"Aulente" Rubicone Bianco I.G.T.

*San Patrignano Soc. Agricola, Coriano Rimini. Uve: 50% Sauvignon Blanc 50% Chardonnay*



## CAVAZZONE

### VINI ROSSI FERMI / STILL RED WINE (BOTTLE 0.75CL)

“Terre della Tosa” Gutturnio Doc Superiore

Azienda Agricola **la Tosa**, Vigolzone, **Piacenza**. Uve: Barbera e Bonarda

“Pantera” Vino Rosso d’Italia Bio

Cantine Luretta, Castello di Momeliano, Gazzola **Piacenza**. Uve: Barbera, Bonarda e Cabernet Sauvignon

“Achab” Colli piacentini DOC

Cantine Luretta, Castello di Momeliano, Gazzola **Piacenza**. Uve: 100% Pinot Nero

“Carabas” Colli Piacentini DOC

Cantine Luretta, Castello di Momeliano, Gazzola **Piacenza**. Uve: 100% Barbera

“Nabucco” Rosso Emilia I.G.T. Bio

Monte delle Vigne Cantina, Ozzano Taro **Parma**. Uve: 70% Barbera 30% Merlot

“Rosso MDV” Colli di Parma D.O.C. Bio

Monte delle Vigne Cantina, Ozzano Taro **Parma**. Uve: 70% Barbera 30% Bonarda

“Giareto” Rosso dell’Emilia

Cantina Ca del Vento, Viano **Reggio Emilia**. Uve: 100% Cabernet Sauvignon

“Monte Bergola” Rosso dell’Emilia IGP

Tenuta di Aljano, Scandiano **Reggio Emilia**. Uve: Malbo Gentile e Sgavetta

“Flora Italica” Colli Bolognesi DOC

*Manaresi vini, Zola Pedrosa Bologna*. Uve: 100% Barbera

“Burson” Ravenna Uva Longanesi IGP

*Tenuta Uccellina, Russi Ravenna*. Uve: 100% Uva Longanesi

“Magnificat” Forlì Rosso I.G.T.

Drei Donà Tenuta la Palazza, Massa di Vecchiazzano **Forli-Cesena**. Uve: 100% Cabernet Sauvignon

“Centuplo” Centesimino Rubicone IGT

*Tenuta Santa Lucia, Mercato Saraceno Forli-Cesena*. Uve: 100% Centesimino

“Paride” Rubicone Sangiovese IGT

*Tenuta Santa Lucia, Mercato Saraceno Forli-Cesena*. Uve: 100% Sangiovese

“Torre di Ceparano” Romagna Sangiovese Superiore Riserva D.O.C.

Fattoria Zerbina, Marzeno **Ravenna**. Uve: 100% Sangiovese

“Marzieno” Ravenna Rosso I.G.T.

Fattoria Zerbina, Marzeno **Ravenna**. Uve: 60% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot e Syrah

“Scabi” Rimini D.O.C. Sangiovese Superiore Bio

Cantina San Valentino, San Valentino **Rimini**. Uve: 100% Sangiovese

“Vivi” Rosso I.G.T. Bio

Cantina San Valentino, San Valentino **Rimini**. Uve: Sangiovese, Syrah e Cabernet Franc

“Terra di Covignano” Romagna Sangiovese Superiore D.O.C. Riserva Bio

Cantina San Valentino, San Valentino **Rimini**. Uve: 100% Sangiovese

“Noi” Colli di Rimini D.O.C. Rosso

San Patrignano Soc. Agricola, Coriano **Rimini**. Uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot

“Aulente” Rubicone Rosso I.G.T.

San Patrignano Soc. Agricola, Coriano **Rimini**. Uve: Sangiovese in prevalenza



## CAVAZZONE

### I LAMBRUSCHI / SPARKLING RED WINE (BOTTLE 0.75CL)

#### Grandi classici:

(metodo charmat). "Otello Nero" Lambrusco dell'emilia I.G.T.

Cantine Ceci, Torrile **Parma**. Uve: 100% Lambrusco Maestri

(Friazzante). "Grasparossa" Lambrusco Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.

Cantina di Puianello, Puianello **Reggio Emilia**. Uve: 100% Grasparossa

(metodo charmat). "Amarcord" Lambrusco Colli di Scandiano e Canossa D.O.P.

Cantina di Puianello, Puianello **Reggio Emilia**. Uve: 95% Montericco 5%Croatina

(metodo charmat). "Ottocentonero" Lambrusco dell'emilia I.G.T.

Cantina Lini Oreste 910, Albinea **Reggio Emilia**. Uve: Salamino, Grasparossa, Ancellotta

(metodo charmat). "Concerto" Lambrusco Reggiano D.O.C. Bio

Medici Ermete, Montecchio **Reggio Emilia**. Uve: 100% Lambrusco Salamino

(metodo charmat). "Lambrusco Scuro" Lambrusco dell'emilia I.G.T.

Cantina Lini Oreste 910, Correggio **Reggio Emilia**. Uve: 85% Salamino 15% Ancellotta

(metodo charmat). "Rito" Lambrusco di Sorbara DOC rosato

Silvia Zucchi, Sorbara **Modena**. Uve: 100% Lambrusco di Sorbara

#### New wave:

(rif. In bottiglia). "i Salici" Lambrusco dell'emilia I.G.T. Bio

Monte delle Vigne Cantina, Ozzano Taro **Parma**. Uve: 100% Lambrusco Maestri

(metodo classico). "Unique" Lambrusco Reggiano D.O.C. Metodo Classico Rosè

Medici Ermete, Montecchio **Reggio Emilia**. Uve: 100% Lambrusco Marani

(rif. In bottiglia). "Rimesso" Lambrusco di Sorbara DOC rosato

Cantine della Volta, Bomporto **Modena**. Uve: 100% Lambrusco di Sorbara

(rif. In bottiglia). "PNS" Vino Rosso Frizzante Secco

Silvia Zucchi, Sorbara **Modena**. Uve: 50% Lambrusco di Sorbara 50% Pinot Nero

(rif. In bottiglia). "Vigna Vecchia" Rosso dell'Emilia IGP

Marchesi di Ravarino, Ravarino **Modena**. Uve: Sorbara, Salamino, Grasparossa, Maestri e Montericco

### Vini spumanti dolci per accompagnare il dessert / Sweet sparkling wine (BOTTLE 0.75CL):

"Malvasia Dolce" Spumante Malvasia dolce Emilia I.G.T

Monte delle Vigne, Ozzano Taro **Parma**. Uve: 100% Malvasia di Candia

"Le Gemme" Spumante Malvasia dolce Emilia I.G.T

Cantina di Puianello, Puianello **Reggio Emilia**. Uve: 100% Malvasia di Candia

### Vini dolci per accompagnare il dessert / Sweet wine (BOTTLE 0.5CL):

0,500 Cl "Arrocco" Albana di Romagna Passito D.O.C.G.

Fattoria Zerbina, Marzeno **Ravenna**. Uve: 100% Albana

0,500 Cl "Ambrosia" Spergola Passito Colli di Scandiano e Canossa D.O.C.

Cantina di Puianello, Puianello **Reggio Emilia**. Uve: 100% Spergola Appassita

0,500 Cl "Rambela Passito" Vino Bianco da uve appassite

Tenuta Uccellina, Russi **Ravenna**. Uve: 100% Uva Famoso



CAVAZZONE

Grandi Formati / (BOTTLE 1500 CL):

MAGNUM "Puianello 1938" Spergola Brut D.O.P. Colli di Scandiano e Canossa  
*Cantina di Puianello, Puianello Reggio Emilia. Uve: 100% Spergola*

MAGNUM "Brina d'estate" Spergola Brut D.O.P. Colli di Scandiano e Canossa  
*Tenuta di Aljano, Iano Reggio Emilia. Uve: 100% Spergola*

MAGNUM "Castel Crescente" Blanc de Noir Lambrusco di Sorbara Doc  
Marchesi di Ravarino, Ravarino Modena. Uve: 100% Sorbara

MAGNUM "Blanc de Blancs" Spumante Brut  
*Cleto Chiarli e Co, Castelvetro Modena. Uve: 50% Chardonnay 50% Grechetto Gentile*

MAGNUM "Metodo Classico LINI910" V.S.Q. Brut millesimato  
*Cantina Lini Oreste 910, Correggio Reggio Emilia. Uve: 100% Pinot Nero*

MAGNUM "Il Tornese" Forlì I.G.T.  
*Drei Donà Tenuta la Palazza, Massa di Vecchiazzano Forlì-Cesena. Uve: 55% Chardonnay 45% Riesling Renano*

MAGNUM "Marzieno" Ravenna Rosso I.G.T.  
*Fattoria Zerbina, Marzeno Ravenna. Uve: 60% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot e Syrah*

 White Dog Brewery - Tradizione inglese, cuore italiano

Immerso tra i boschi e le colline dell'Appennino modenese, **White Dog Brewery** nasce nel 2006 a Rocchetta di Guiglia dall'idea del birraio inglese **Steve Dawson**, con l'obiettivo di portare in Italia la tradizione autentica delle *real ales* britanniche.

Con passione, competenza e un profondo rispetto per la cultura brassicola del Regno Unito, White Dog produce birre ad alta fermentazione **non filtrate né pastorizzate**, rifermentate secondo i metodi più classici. Ogni birra è pensata per offrire un'esperienza sincera, viva, in continua evoluzione.

"Siamo un **birrificio agricolo**: coltiviamo direttamente parte dei cereali utilizzati nelle nostre ricette, mentre i luppoli provengono da selezionate coltivazioni inglesi. La nostra produzione avviene in piccoli lotti, con cura artigianale e una forte identità territoriale."

**YELLOW FEVER 5,3 % 50cl** - Birra Chiara ad alta fermentazione del tipo "Golden Ale." In questa birra il dolce mielato del malto si unisce alla fragranza e all'amaro del luppolo

**VAN DOGH 7,2% 50cl**- Van Dogh è una birra chiara ad alta fermentazione di stile "Double IPA". Il corpo è strutturato ma duttile. L'intensità gustativa è elevata e il gusto piacevole.

**DJANGOH 6% 50cl**- Dal matrimonio tra mali scuri e luppoli statunitensi nasce una birra complessa con note di cioccolato, caffè aromi di pino e frutti tropicali "Black IPA".

Altre bevande, caffetteria e amari:

Acqua in vetro 1 litro	€ 2.50	Caffe Decaffeinato	€ 1.50
Bibite in lattina 33cl	€ 3.50	Caffe Orzo piccolo	€ 1.50
Coca Cola 1 litro vetro	€ 7.00	Caffe Orzo grande	€ 2.50
Birra Bottiglia 33cl MORETTI	€ 4.00	Caffè Corretto	€ 2.50
Birra Bottiglia 66cl MORETTI	€ 6.00	Amari	€ 3.50
Caffe espresso	€ 1.50		



**ROTEGLIA 1848.** Anno che segna la nascita della distilleria Roteglia, dell'omonima famiglia (di Sassuolo), fortemente legata alla storia emiliana e che nel tempo si è saputa miscelare alle tradizioni locali.

Nell' opificio Roteglia 1848, da oltre centosettant'anni, ci si occupa di produzione e vendita di liquori artigianali tipici del nostro territorio e non solo, rispettando le ricette tramandate di generazione in generazione attraverso una produzione attenta, di alta qualità e dal sapore genuino.

**Sassuolino** € 3.50

*Liquore da degustazione. È un elisir originale di Sassuolo, ottenuto attraverso l'infusione di anice stellato. Propone l'inconfondibile profumo aniciato, agrumato e balsamico, e si rivela delicato e morbido al palato.*

**San Giorgio grappa bianca** € 3.50

*Una grappa trasparente, da uve moscato, con note marcatamente floreali, dal palato secco ma con una morbidezza complessiva.*

**San Giorgio grappa invecchiata** € 4.00

*Invecchiata in botti di legno almeno 12 mesi, distillato dal colore ambrato e dal gusto morbido con una persistenza piacevole ed elegante.*

**Nocino** € 3.50

*Il Nocino è il liquore artigianale emblema della nostra zona. Il Nocino è una bevanda scura, morbida al palato e con spiccati profumi aromatici e vegetali: un liquore dopo pasto digestivo che tonifica l'organismo.*

**Nocino Riserva** € 4.50

*Il Nocino Riserva è un delizioso liquore da bere a fine pasto. Il mallo di noce regala aromi e gusti inconfondibili e, assieme ai profumi speziati, lascia in bocca sentori vegetali in un perfetto equilibrio tra carattere e morbidezza. Nella versione Riserva il nocino viene affinato in botticelle di legno.*

**Vermut Diverso** € 4.00

*Vermut di Lambrusco di Sorbara. L'acidità e la nota fruttata del vino sorbara di Paltrinieri sostengono l'alcolicità e amplificano le sensazioni officinali della parte liquorosa, arrivando al perfetto equilibrio tra freschezza e aromaticità.*

**Clelia Gin-Tonic** € 8.00

*Distilled Dry Gin realizzato con bacche di ginepro raccolte nell'Appennino Emiliano e botaniche mediterranee dal profilo aromatico ricco e intenso, animato da note fresche agrumate di limone e mandarino che colpiscono piacevolmente i sensi. Servito con acqua tonica*

**Negróni 1848** € 9.00

*Cocktail iconico, sulla guida dei cocktail dal 1919. Rivisitato con gli ingredienti della distilleria Roteglia 1848: Alquirmiz Bitter, Vermut Diverso e Clelia Dry Gin*

**American 1848** € 8.00

*Cocktail iconico, sulla guida dei cocktail dal 1919. Rivisitato con gli ingredienti della distilleria Roteglia 1848: Alquirmiz Bitter, Vermut Diverso e Acqua tonica*



**Società Agricola e Agrituristica Cavazzone**

*Via Cavazzone, 4 - 42030 Viano- Reggio Emilia (Italia)*

*Tel. +39 0522 858100 - Fax +39 0522 858621*

*P. IVA 01348210350*

*[info@cavazzone.it](mailto:info@cavazzone.it) - [www.cavazzone.it](http://www.cavazzone.it)*