



**OSTERIA
FONDO**

Bolle



“Sampagnino Bianco” - Bulli (Moscato, Bianchetta, Ortrugo - IT, Emilia)	18	Cremant d’Alsace Rosè - Andrè Stentz (Pinot Noir - FR, Alsazia)	35
Rosè “Preludyo” - Castello Montesasso (Sangiovese in Bianco - IT, Romagna)	24	“Champagne Brut Reserve” - Charles Heidsieck (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - FR, Reims)	70
“Valtiberia” - Podere Sotto il Noce (Trebiano Modenese - IT, Emilia)	26	Champagne “Pie Danse” - Maxence Janisson (Pinot Noir - FR, Vallée de la Marne)	80
Metodo Classico “Arya” - Castello Montesasso (Sangiovese in Bianco - IT, Romagna)	32	Champagne “Hommage Rosè” - Doyard Mahè (Chardonnay, Pinot Noir - FR, Reims)	82
Metodo Classico “Open” - Solouva (Pinot Nero - IT, Lombardia)	32	“Champagne BdN Amphores” - Marie Courtin (Pinot Noir Sbocc.2l - FR, Cote des Bar)	150
Met.Classico “GD” - Davide Spillare (Durella, Garganega - IT, Veneto)	37		
Franciacorta Dosaggio Zero - Solouva (Chardonnay - IT, Lombardia)	39		
Franciacorta Extra Brut 2015 “Coro delle Monache” Arcari Danesi. (Pinot Nero - IT, Lombardia)	58		

Estero

Cremant d’Alsace Nature - Andrè Stentz (Pinot Blanc - FR, Alsazia)	35
---	----

Bianchi / Orange & Rosati



“Samodia Bianco” Samodia (Autoctoni - IT, Emilia Romagna)	20
Be Pop Bianco - De Stefanelli (Pinot Bianco - IT, Emilia Romagna)	20
Fiano - Ciro Picariello (Fiano - IT, Campania)	22
Albana “Delyus” - Marta Valpiani (Albana, IT - Romagna)	22
Pecorino - La Collina Biologica (Pecorino - IT, Abruzzo)	23
“Renosu Bianco” - Tenute Dettori (Vermentino, moscato di Sennori - IT, Sardegna)	24
Friulano - Necotium (Friulano - IT, Friuli)	24
Ribolla Gialla - Necotium (Ribolla - IT, Friuli)	24
“Sole e Vento” - De Bartoli (Zibibbo, Grillo - IT, Sicilia)	27
“Armonia” Val Di Sole (Arneis, Moscato Bianco - IT, Piemonte)	29
“Tera” - Fondo San Giuseppe (Trebbiano - IT, Romagna)	30

Verdicchio di Matelica - Stefano Zoli
(Verdicchio - IT, Marche) 30

“Fiorile” - Fondo San Giuseppe
(Albana - IT, Romagna) 30

“Ciarla” Fondo San Giuseppe
(Riesling - IT, Romagna) 33

Etna Rosato - Roberto Abbate
(Nerello Mascalese - IT, Sicilia) 35

Etna Bianco - Roberto Abbate
(Carricante, Minnella - IT, Sicilia) 35

Pinot Bianco - Michel Puff
(Pinot Bianco - IT, Alto Adige) 35

Soave Doc “Pantagruelle” - Cantina Martinelli
(Garganega - IT, Veneto) 36

Chardonnay “Rivone” - Cordero San Giorgio
(Chardonnay - IT, Oltrpò Pavese) 37

“Bianco Maso” Riserva - Davide Spillare
(Garganega - IT, Veneto) 42

Estero

Chenin Blanc - Les Athletes Du Vin
(Chenin Blanc - FR, Loira) 24

Riesling “Zeppelin” - Weingut Richter
(Riesling - DE, Mosella) 26

“Natalin” – Iuli (Grignolino – IT, Piemonte)	28	Cerasuolo d’Abruzzo “Tauma” – Giuliano Pettinella (Montepulciano – IT, Abruzzo)	60
“Afroditi” – Val Di Sole (Pelaverga – IT, Piemonte)	29	“Seifile” – Nada Fiorenza (Nebbiolo, Barbera – IT, Piemonte)	80
Barbera d’Alba “Morassina” – Giuseppe Cortese (Barbera – IT, Piemonte)	30	“Cavallo Scosso” – Lalù & Philine Isabelle (Freisa – IT, Piemonte)	80
Lagrein Doc – Bergmannhof (Lagrein – IT, Alto Adige)	30	“Cheval Vert” – Lalù & Philine Isabelle (Merlot – IT, Piemonte)	80
“Gino” – Fratelli Omedè (Grignolino – IT, Piemonte)	33	“Barbaresco 2019” – Manuel Marinacci (Nebbiolo – IT, Piemonte)	90
Montepulciano D’Abruzzo “Erba Salata” – Colle Florido (Montepulciano – IT, Abruzzo)	36	Barolo “Monprivato 2019” – Giuseppe Mascarello (Nebbiolo – IT, Piemonte)	250
Sang. Ris. “Fiore dei Calanchi” – Marta Valpiani (Sangiovese – IT, Castrocaro)	44		
Chianti Classico – Val delle Corti (Sangiovese – IT, Toscana)	45		
Etna Rosso – Roberto Abbate (Nerello Mascalese – IT, Sicilia)	45		
“Storlond” – Tropftalhof (Merlot – IT, Alto Adige)	54		

Estero

Gamay - Les Athletes Du Vin (Gamay - FR, Loira)	24
“Ad Libitum” - La Grange Tiphaine (Gamay, Cab Franc - FR, Loira)	28
Pinot Noir - Les Athletes Du Vin (Pinot Noir - FR, Loira)	30
“Les Claux Guillard” - Domaine Feraud (Grenache - FR, Languedoc)	39
Havtes Cotes De Beaune “En Bignon Nature” - Domaine Rateau (Pinot Noir - FR, Borgogna)	43
“Vinya D’En Miquel” - La Furtiva (Garnacha - ES, Catalunya)	44
IGP Yonne “Les Robinettes” - Raphaelle Guyot (Pinot Noir - FR, Borgogna)	45
“Le Decanonisè” - Cave De L’Iserand (Syrah - FR, Cote Du Rhone)	47
Pernard Vergelesses 1er Cru “Les Vergelesses” - Chandon de Brailles (Pinot Noir - FR, Borgogna)	88

La nostra cantina

Benvenuti in Osteria, qui troverete una carta vini dinamica e mai noiosa!

Marco Fiori, classe 88', è il nostro uomo, colui che si occupa a 360 gradi del succo d'uva presente sulla carta di Osteria Fondo.

Speriamo (nel nostro piccolo) di regalarvi sempre nuove emozioni. Buona bevuta!

Il Vino Buono Della Casa

Dalle colline di Cesena, Bertinoro e Mercato Saraceno

Sfuso in 2 formati: “Mezzo” (0,5L) oppure “Bottiglia” (0,75L)

Rosso - Sangiovese IGT Biologico

(Mezzo) 7 / (Bottiglia) 10

Bianco - Trebbiano IGT Biologico

(Mezzo) 7 / (Bottiglia) 10



ROSSI

Gewurtztraminer - Andrè Stentz (Gewurtztraminer - FR, Alsazia)	28
“Hofstudien” - Geyerhof (Gruner Veltliner - AT, Austria)	34
Vèzelay “Le Clos Dù” - Domaine La Mutine (Chardonnay - FR, Borgogna)	45
Saint-Romain “Au Bas De Poillange” - Vignoble de Pauline (Chardonnay - FR, Borgogna)	55
“Sec” Jurançon - Chateau Lafitte (Petit Manseng, Gros Manseng - FR, Sud Ouest)	60
Arbois “Les Follasses” - Michel Gahier (Chardonnay - FR, Jura)	73

“Samodia Rosso” - Samodia (Vitigni Autoctoni - IT, Emilia Romagna)	20
Frappato - Cos (Frappato - IT, Sicilia)	22
Sang. Sup. “Fermavento” - Giovanna Madonia (Sangiovese - IT, Romagna)	24
Sang. Sup. “Farfalla” - Marta Valpiani (Sangiovese - IT, Romagna)	24
“Renosu Rosso” - Tenute Dettori (Vitigni Autoctoni - IT, Sardegna)	24
Montepulciano D’Abruzzo - Cirelli (Montepulciano - IT, Abruzzo)	24
Nero D’Avola “Kalatali” - TerreGarcia (Nero D’Avola - IT, Sicilia)	26
“Primo Fuoco” - Fattoria di Sammontana (Cabernet Sauvignon - IT, Toscana)	26
“Hiraeth” - Jacopo Stigliano (Vitigni Autoctoni - IT, Emilia Romagna)	28
“Barlume” - Giovanna Madonia (Merlot, Cabernet S. - IT, Romagna)	28