

la Carta dei Vini

I vini e gli altri prodotti indicati in questa carta sono stati selezionati da Alessio per tipologia e in base al rapporto tra qualità e prezzo.

Per valorizzare il nostro territorio, i prodotti sono in prevalenza di origine marchigiana .

Non esitate a chiedere un consiglio per l'accostamento ideale del vino con il cibo, notizie sul prodotto degustato, o sulle aziende che lo producono.

I vini presenti in questa carta, raggruppati per tipologia, sono da considerare tra l'eccellenza della produzione italiana disponibile sul mercato

Spumanti Metodo Charmat

Leggeri, dai profumi fragranti, fruttati e floreali con riconoscimenti che spaziano dalla pera alla mela, dalla ginestra ai fiori di campo. Al gusto si presentano con spiccata freschezza e di media struttura.

VINI	CANTINA	REGIONE	PREZZO
<i>Spumante brut</i>	<i>Belisario</i>	<i>Marche</i>	<i>10,00</i>
<i>Pecorino brut "Infinito"</i>	<i>Ciù Ciù</i>	<i>Marche</i>	<i>14,00</i>
<i>"Blink" rosè</i>	<i>Colli di Serrapetrona</i>	<i>Marche</i>	<i>12,00</i>
<i>Prosecco</i>	<i>Bellènda</i>	<i>Trentino</i>	<i>12,00</i>

Spumanti Metodo Classico, Franciacorta e Champagne

Dal perlage fine, numeroso e persistente, fragranti e complessi, con profumi che vanno dalla crosta di pane ai lieviti, dalla frutta bianca agli agrumi, alla frutta secca, ai fiori gialli e in taluni casi alle spezie.

Al gusto si presentano freschi, sapidi, equilibrati, intensi e di lunga persistenza gusto-olfattiva.

VINI	CANTINA	REGIONE	PREZZO
<i>Spumante Metodo Classico Ris doc</i>	<i>Colonnara</i>	<i>Marche</i>	<i>11,50</i>
<i>Franciacorta Brut docg</i>	<i>Berlucchi</i>	<i>Lombardia</i>	<i>22,00</i>
<i>Franciacorta Rosè docg</i>	<i>Berlucchi</i>	<i>Lombardia</i>	<i>23,00</i>
<i>Franciacorta Prima Cuvée Brut docg 1,5L</i>	<i>Monte Rossa</i>	<i>Lombardia</i>	<i>58,00</i>
<i>Spumante Metodo Classico doc</i>	<i>Ferrari</i>	<i>Trentino</i>	<i>22,00</i>
<i>Champagne Grand Cru</i>	<i>Paul Dé Thune</i>	<i>Francia</i>	<i>45,00</i>
<i>Champagne</i>	<i>Veuve Cliquot</i>	<i>Francia</i>	<i>35,00</i>

Vini Bianchi Giovani o Maturi

Vini giovani, anche aromatici, con eleganti profumi di mela golden, frutta a polpa bianca, frutta tropicale, fiori bianchi ed erbe aromatiche. Al gusto sono sempre piacevolmente freschi e di buon equilibrio.

I vini maturi invece presentano tonalità cromatiche che spaziano dal giallo paglierino al giallo dorato, con profumi intensi e complessi che ricordano i fiori d'acacia, il gelsomino, il tiglio, la frutta matura e in taluni casi presentano spiccate note minerali. Al gusto sono strutturati, sapidi, persistenti ed equilibrati.

VINI	CANTINA	REGIONE	PREZZO
"Terre di Valbona" Verdicchio di Matelica doc 0.375	Belisario	Marche	4,00
"Terre di Valbona" Verdicchio di Matelica doc	Belisario	Marche	6,50
"Meridia" Verdicchio di Matelica doc	Belisario	Marche	14,50
"Cambrugiano" Verdicchio di Matelica doc riserva	Belisario	Marche	14,50
Verdicchio di Matelica doc	La Monacesca	Marche	13,50
"Mirum" Verdicchio di Matelica doc riserva	La Monacesca	Marche	24,00
"Serrabianco" igt	Colli di Serrapetrona	Marche	11,00
"Biancospino" igt	Serenelli	Marche	14,00
"Sora Elvira" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico doc	Serenelli	Marche	17,50
"Vigna solaria" Falerio doc	Velenosi	Marche	12,50
"Villa Angela" Chardonnay igt	Velenosi	Marche	11,00
Verdicchio dei castelli di Jesi doc	Conti di Buscareto	Marche	8,50
"Ammazzaconte" Verdicchio dei castelli di Jesi doc Ris.	Conti di Buscareto	Marche	16,00
Falerio doc "Telusiano"	Rjo Maggio	Marche	12,00
Bianchello del metauro doc	Di Sante	Marche	8,50
Verdicchio dei castelli di Jesi doc	Bucci	Marche	16,00
Verdicchio dei castelli di Jesi doc	Tenuta dell'Ugolino	Marche	8,00
"Le Piagge" Colli Maceratesi doc	Villa Forano	Marche	9,00
"Bianco del Moro" igt	Fattoria Colmone della Marca	Marche	12,50
"Le Merlettaie" Pecorino doc	Ciù Ciù	Marche	12,00
Passerina doc "Marta"	San giovanni	Marche	10,50
Pecorino doc "Kjara"	San giovanni	Marche	11,50
Falerio doc "Leo Guelfus"	San giovanni	Marche	10,50
Blanc des Rosis igt	Mario Schioppetto	Piemonte	20,00
Muller Thurgau doc	Colterernzio	Alto Adige	14,50
Bianco Faye 2005 igt	Pojer e Sandri	Trentino	27,50
Sauvignon "Winkl" doc	Terlano	Alto Adige	13,50
Gewurtztraminer doc	Nals Magreid	Alto Adige	13,50
Pinot grigio doc	Nals Magreid	Alto Adige	12,00
Trebbiano d'Abruzzo doc	Valentini	Abruzzo	40,00
Cerasuolo D'Abruzzo doc	Valentini	Abruzzo	40,00
Falanghina doc	Villa Raiano	Campania	13,00
Greco di Tufo doc	Villa Matilde	Campania	17,00

Vini Rosati

*Leggeri, di media struttura con profumi fruttati di ciliegia, fragola e ricordi floreali di rosa
Freschi di bocca con una piacevole sapidità.*

VINI	CANTINA	REGIONE	PREZZO
"Rosa"	Conti di Buscareto	Marche	10,00
"Serrarosa" igt	Colli di Serrapetrona	Marche	10,00

Vini Rossi Giovani o Maturi

I vini giovani dai profumi fruttati e floreali con note fragranti - e in taluni casi vinose - ricordano i lamponi, le ciliegie mature e i fiori rossi come la rosa o la peonia. Al gusto in genere sono caldi, abbastanza morbidi, piacevolmente freschi, con tannini decisi.

I vini maturi dai profumi ampi, eterei e speziati, con riconoscimenti che spaziano dalla confettura di frutti neri, alle spezie, ai fiori secchi e alle note empireumatiche che ricordano il caffè e il cacao per arrivare nei casi estremi ai sentori animali. Al gusto si presentano caldi, morbidi, con tannini eleganti, equilibrati e piuttosto robusti.

VINI	CANTINA	REGIONE	PREZZO
"Aeno" igt	Belisario	Marche	13,50
"Coll'amato" Colli maceratesi doc	Belisario	Marche	7,50
"Coll'amato" Colli maceratesi doc 0.375	Belisario	Marche	4,50
"Camerte" igt 2005	La Monacesca	Marche	24,00
"Robbione" igt 2005	Colli di Serrapetrona	Marche	17,50
"Collequinto" igt	Colli di Serrapetrona	Marche	10,50
"Marro" Rosso Conero doc	Serenelli	Marche	14,00
"Varano" Rosso Conero doc ris.2004	Serenelli	Marche	35,00
"Boranico" igt	Serenelli	Marche	23,50
Rosso Conero doc	Marchetti	Marche	12,00
Villa Bonomi Rosso Conero doc ris.2004	Marchetti	Marche	22,00
Rosso Conero doc	Le Terrazze	Marche	12,50
"Sassi neri" Rosso Conero doc ris.2004	Le Terrazze	Marche	30,00
Lacrime di Morro d'Alba doc	Conti di Buscareto	Marche	11,00
Lacrime di Morro d'Alba doc	Vicari	Marche	12,00
Lacrime di Morro d'Alba superiore doc 2006	Vicari	Marche	15,00

VINI	CANTINA	REGIONE	PREZZO
"C.da Vallone" Rosso Piceno doc	Rio Maggio	Marche	12,50
"Leo Guelfus" Rosso Piceno doc	San Giovanni	Marche	12,00
"Roggio del filare" Rosso Piceno Superiore doc	Velenosi	Marche	27,00
"Ludi" igt 2005	Velenosi	Marche	28,00
Rosso Piceno doc	Villa Forano	Marche	9,50
"Bulciano" Rosso Piceno doc ris.2003	Villa Forano	Marche	15,00
"Montelipa" Colli Maceratesi doc	Villa Forano	Marche	9,50
"Timoteo" Colli pesaresi doc	Di Sante	Marche	10,50
"Casanostra" igt 2005	Bonci	Marche	15,00
"Casanostra" igt 1.5 L.	Bonci	Marche	28,00
"Lurzante" igt	Fattoria Colmone della Marca	Marche	10,00
"Ciacco" igt	Fattoria Colmone della Marca	Marche	17,50
"Rubino" igt	Fattoria Colmone della Marca	Marche	12,50
"San Carro" igt	Ciù Ciù	Marche	12,50
"Kurni" igt 2004	Oasi degli Angeli	Marche	60,00
Sagrantino di Montefalco docg 2005	Villa Mongalli	Umbria	29,00
Umbria rosso igt	Villa Mongalli	Umbria	15,00
Barolo "Marcenasco" docg 2004	Renato Ratti	Piemonte	35,00
Barolo "Cerequio" docg 2000	Michele Chiarlo	Piemonte	58,00
Barbera d'Asti "La Court" doc 2004	Michele Chiarlo	Piemonte	38,00
Amarone Valpolicella Sel.Castagnedi 2003	Tenuta Sant'Antonio	Veneto	35,00
Pinot Nero "Rodel Pianezzi" dolomiti igt 2004	Poyer e Sandri	Trentino	30,00
Brunello di Montalcino docg 2003	Solaria	Toscana	33,00
Nobile di Montepulciano docg 2005	Poggio alla Sala	Toscana	22,00
Chianti Classico "Dieulele" ris docg 2003	Dievole	Toscana	50,00
Chianti Classico "Novecento" ris docg 2004	Dievole	Toscana	40,00
Chianti Classico "Certosa di Pontignano" docg 2005	Dievole	Toscana	17,50
Rosso Bolgheri doc 2004	Collemassari	Toscana	25,00
Montepulciano D'Abruzzo doc 2002	Valentini	Abruzzo	80,00
Aglianico del Vulture "Basilisco" doc 2003	Basilisco	Basilicata	35,00
Nero d'Avola igt	Cusumano	Sicilia	12,00
Syrah igt	Cusumano	Sicilia	12,00
Noa' igt 2005	Cusumano	Sicilia	25,00
Merlot igt 2004	Planeta	Sicilia	23,00
Syrah igt 2005	Planeta	Sicilia	23,00
Morotel rosso dolomiti igt	Cesconi	Trentino	20,00

Vini dolci da dessert, aromatizzati, passiti o liquorosi

Spesso ottenuti da uve aromatiche, al naso molto intensi e complessi, con profumi che ricordano la vaniglia e lo zafferano, la frutta candita e la pasticceria secca. Al gusto si presentano dolci, caldi e morbidi con una lunga persistenza gustolfattiva.

VINI	CANTINA	REGIONE	PREZZO
<i>“Oro” Passito di Rosso Conero</i>	<i>Moroder</i>	<i>Marche</i>	<i>20,00</i>
<i>Visciola base</i>	<i>Velenosi</i>	<i>Marche</i>	<i>14,00</i>
<i>“Sommo” passito di Vernaccia</i>	<i>Colli di Serrapetrona</i>	<i>Marche</i>	<i>18,00</i>
<i>“Primo Bacio” Moscato d’Asti</i>	<i>Scagliola</i>	<i>Piemonte</i>	<i>10,00</i>
<i>“Mueggen” Passito di Pantelleria</i>	<i>Murana</i>	<i>Sicilia</i>	<i>25,00</i>

Birre

<i>Collesi imperiale “Ego” 0.750 L</i>	<i>Bionda alc. 6 %</i>	<i>Italia</i>	<i>10,00</i>
<i>Collesi imperiale “Alter” 0.750 L</i>	<i>Bionda alc. 6 %</i>	<i>Italia</i>	<i>10,00</i>
<i>Collesi imperiale 0.750 L</i>	<i>Ambrata alc 7,5 %</i>	<i>Italia</i>	<i>10,00</i>
<i>Beck’s 0.330 L</i>	<i>Bionda alc 5 %</i>	<i>Germania</i>	<i>4,00</i>

Distillati

GRAPPA

<i>Mazzetti Altavilla Morbida</i>		<i>Italia</i>	<i>3,00</i>
<i>Mazzetti Altavilla Ruchè</i>		<i>Italia</i>	<i>3,00</i>
<i>Mazzetti Altavilla Moscato</i>	<i>invecchiata</i>	<i>Italia</i>	<i>4,00</i>
<i>Mazzetti Altavilla Nebbiolo</i>	<i>invecchiata</i>	<i>Italia</i>	<i>4,00</i>
<i>Grappa di Lacrima “Mancinelli”</i>		<i>Italia</i>	<i>3,00</i>
<i>Nonino</i>		<i>Italia</i>	<i>2,50</i>
<i>Frattina chardonnay</i>		<i>Italia</i>	<i>2,50</i>

AMARI

<i>Mistrà Varnelli</i>	<i>Italia</i>	3,00
<i>Amaro Sibilla Varnelli</i>	<i>Italia</i>	3,00
<i>Amaro tonico Digestivo Varnelli</i>	<i>Italia</i>	3,00
<i>Caffè moka Varnelli</i>	<i>Italia</i>	3,00
<i>Anice Meletti</i>	<i>Italia</i>	3,00
<i>Sambuca Molinari</i>	<i>Italia</i>	3,00
<i>Montenegro</i>	<i>Italia</i>	3,00
<i>Jägermeister</i>	<i>Germania</i>	3,00
<i>Averna</i>	<i>Italia</i>	3,00
<i>Lucano</i>	<i>Italia</i>	3,00
<i>Baileys</i>	<i>Irlanda</i>	3,00

RUM

<i>Ron Zacapa Centenario 23 A.</i>	<i>Guatemala</i>	7,00
<i>Rum Appleton V/X</i>	<i>Jamaica</i>	5,00
<i>Ron Matuzalem ris. 15 A.</i>	<i>Cuba</i>	6,00

BRANDY

<i>Brandy Poli</i>	<i>Italia</i>	4,00
<i>Cardenal Mendoza Brandy de Jerez</i>	<i>Spagna</i>	4,00
<i>Martell cognac V.S.</i>	<i>Francia</i>	4,00

WHISKY

<i>Laphroaig 15 A.</i>	<i>Scozia</i>	6,00
<i>Glenmorangie 10 A.</i>	<i>Scozia</i>	6,00
<i>Lagavulin 16 A.</i>	<i>Scozia</i>	6,00
<i>Talisker 10 A</i>	<i>Scozia</i>	6,00
<i>Oban 14 A.</i>	<i>Scozia</i>	6,00
<i>Macallan 12 A.</i>	<i>Scozia</i>	6,00
<i>Macallan 8 A.</i>	<i>Scozia</i>	4,00
<i>Chivas Regal 12 A.</i>	<i>Scozia</i>	5,00
<i>Glen Grant 5 A.</i>	<i>Scozia</i>	3,00

Nel corso dell'anno saranno svolte delle serate a tema con degustazione di vini e abbinamento ai cibi preparati dal nostro Chef Paolo.

Se avete il piacere di partecipare, potete lasciare un vostro recapito telefonico o indirizzo e-mail e noi Vi informeremo ogni qualvolta organizzeremo un evento.

Ci scusiamo se alcuni vini non saranno presenti nella carta in quanto la disponibilità delle cantine nell'arco di un anno può variare.