

la Carta dei Vini

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

Per valorizzare il nostro territorio, i prodotti sono in prevalenza di origine marchigiana; è presente anche una selezione di vini delle altre regioni .

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, sono da considerare tra l'eccellenza della produzione italiana disponibile sul mercato

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

*Nel corso dell'anno organizziamo delle serate a tema con degustazione di vini, illustrati da esperti e abbinati ai cibi preparati dal nostro Chef Giulio.
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.*

Spumanti Metodo Martinotti o 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>Cuvée Nadir "Verdicchio di Matelica brut</i>	<i>Belisario</i>	<i>Marche</i>	<i>10,00</i>
<i>Passerina brut</i>	<i>Velenosi</i>	<i>Marche</i>	<i>14,00</i>
<i>Spumante rosè brut Prosecco Valdobbiadene Superiore docg</i>	<i>Belisario</i>	<i>Marche</i>	<i>12,00</i>
<i>Prosecco Valdobbiadene Superiore docg</i>	<i>Mionetto</i>	<i>Veneto</i>	<i>13,00</i>
<i>Prosecco Valdobbiadene Superiore docg</i>	<i>Bisol</i>	<i>Veneto</i>	<i>18,00</i>
<i>Prosecco Valdobbiadene Superiore Cartizze docg</i>	<i>Crede</i>	<i>Veneto</i>	<i>23,00</i>
<i>Vernaccia di Serrapetrona docg secca brut</i>	<i>A. Quacquareni</i>	<i>Marche</i>	<i>14,00</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>Chardonnay Metodo classico Brut</i>	<i>Coppacchioli Tattini</i>	<i>Marche</i>	<i>20,00</i>
<i>Musa Brut</i>	<i>Colognola</i>	<i>Marche</i>	<i>16,00</i>
<i>Lacrima di Morro d'Alba Metodo Classico</i>	<i>Mancinelli</i>	<i>Marche</i>	<i>19,00</i>
<i>Bellavista Cuvée Franciacorta docg</i>	<i>Bellavista</i>	<i>Lombardia</i>	<i>38,00</i>
<i>Franciacorta extra brut docg "Perlè" Spumante Metodo Classico Trento doc</i>	<i>Quadra</i>	<i>Lombardia</i>	<i>25,00</i>
	<i>Ferrari</i>	<i>Trentino</i>	<i>32,00</i>
<i>Champagne</i>	<i>Veuve Cliquot</i>	<i>Francia</i>	<i>48,00</i>

Champagne

Moët e Chandon

Franci
a 40,00

Vini Bianchi Giovani e 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.

Selezione Marchigiana e Italiana

VINI	CANTINA	REGIONE	PREZZO
"Terre di Valbona" Verdicchio di Matelica doc	Belisario	Marche	8,00
"Vigneti B." Verdicchio di Matelica doc (biologico)	Belisario	Marche	13,00
"Meridia" Verdicchio di Matelica doc	Belisario	Marche	15,00
"Cambrugiano" Verdicchio di Matelica doc riserva	Belisario	Marche	18,00
Verdicchio di Matelica doc	La Monacesca	Marche	14,00
"Mirum" Verdicchio di Matelica doc riserva	La Monacesca	Marche	25,00
Verdicchio di Matelica doc (biologico)	Collestefano	Marche	14,00
"Terravignata" Verdicchio di Matelica doc biologico	Borgo Paglianello	Marche	10,00
"Vertis" Verdicchio di Matelica doc	Borgo Paglianello	Marche	16,00
"Vigneto Fogliano" Verdicchio di Matelica doc	Bisci	Marche	16,00
"Villa Angela" Passerina igt	Velenosi	Marche	13,00
"Villa Angela" Pecorino Offida docg	Velenosi	Marche	14,00
"Altissimo" Pecorino docg	Cherri	Marche	14,00
"Le Vaglie" Verdicchio dei castelli di Jesi Superiore doc	Santa Barbara	Marche	15,00
"Podium" Verdicchio dei castelli	Garofoli	Marche	17,00

<i>di Jesi Classico sup. doc</i>		<i>e</i>	
<i>Bianchetto del Metauro doc</i>	<i>Fiorini</i>	<i>March</i>	
<i>"Monteferro" Ribona - Colli</i>		<i>e</i>	<i>12,00</i>
<i>Maceratesi bianco doc</i>	<i>Villa Forano</i>	<i>March</i>	
<i>"Castro Vecchio" Ribona Colli</i>		<i>e</i>	<i>13,00</i>
<i>Maceratesi doc</i>	<i>Saputi</i>	<i>March</i>	
<i>"Pausula" Ribona Colli</i>		<i>e</i>	<i>12,00</i>
<i>maceratesi doc</i>	<i>Sant'Isidoro</i>	<i>March</i>	
<i>"Angera" Ribona Colli Maceratesi</i>		<i>e</i>	<i>11,00</i>
<i>doc</i>	<i>Il Pollenza</i>	<i>March</i>	
<i>Bianco Marche igt pecorino</i>	<i>Vittorini</i>	<i>e</i>	<i>19,00</i>
<i>Sauvignon Marche bianco igt</i>	<i>Bisci</i>	<i>March</i>	
		<i>e</i>	<i>13,00</i>
<i>Muller Thurgau doc</i>	<i>H Lun</i>	<i>Alto</i>	
		<i>Adige</i>	<i>15,00</i>
<i>Gewurtztraminer doc</i>	<i>H. Lun</i>	<i>Alto</i>	
<i>Ribolla Gialla doc</i>	<i>La Tunella</i>	<i>Adige</i>	<i>16,00</i>
		<i>Friuli</i>	<i>16,00</i>
<i>Trebbiano D'Abruzzo</i>	<i>Marina Cvetic</i>	<i>Abruzzo</i>	
		<i>o</i>	<i>18,00</i>
<i>Greco di Tufo docg</i>	<i>Mastroberardino</i>	<i>Campa</i>	
		<i>nia</i>	<i>16,00</i>
<i>Falanghina docg</i>	<i>Mastroberardino</i>	<i>Campa</i>	
		<i>nia</i>	<i>13,00</i>

Vini Rossi Giovani e 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, 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.

Selezione Marchigiana

VINI

CANTINA

REGIONE

PREZZO

Rosso Piceno doc	Monteschiavo	Marche	8,00
Colli Pesaresi Sangiovese doc	Fiorini	Marche	12,00
"Villa Castiglioni" Marche rosso igt	Bisci	Marche	18,00
"Pelago" igt 2006	Umani Ronchi	Marche	30,00
Rosso Piceno doc	Villa Forano	Marche	12,00
"Montelipa" Colli Maceratesi doc	Villa Forano	Marche	12,00
"San Leopardo" Colli Maceratesi rosso riserva	Belisario	Marche	15,00
"Porpora" Marche rosso igt	Pollenza	Marche	16,00
"Il Pollenza" Marche rosso igt	Pollenza	Marche	70,00
"Cacciatore di Sogni" Rosso Conero doc	La Calcinara	Marche	15,00
"Il Folle" Conero Riserva docg	La Calcinara	Marche	26,00
"Varano" Conero Riserva docg riserva	Serenelli	Marche	35,00
"Guasco" Rosso Conero doc	Garofoli	Marche	11,00
"Grosso Agontano" Conero docg	Garofoli	Marche	24,00
Conero Riserva docg	Umani Ronchi	Marche	23,00
"Matesis" Montepulciano 100% marche igt	Borgo Paglianello	Marche	17,00
Lacrima di Morro d'Alba doc	Stefano Mancinelli	Marche	14,00
Lacrima di Morro d'Alba superiore doc	Stefano Mancinelli	Marche	18,00
Lacrima di Morro d'Alba doc	Lucchetti	Marche	13,00
Lacrima di Morro d'Alba superiore doc	Lucchetti	Marche	17,00
"Boranico" Marche Rosso igt	Serenelli	Marche	23,00
"Brecciarolo" Rosso Piceno Superiore doc	Velenosi	Marche	17,00
"Roggio del filare" Rosso Piceno Superiore doc	Velenosi	Marche	30,00
"Ludi" Offida docg 2008	Velenosi	Marche	31,00
Lacrima di Morro d'Alba Superiore doc	Velenosi	Marche	19,00
Rosso Piceno Superiore doc	Cherri	Marche	15,00
"Ciarliero" Rosso Marche frizzante igt	Fattoria Colmone della Marca	Marche	12,00
"Torcular" Serrapetrona doc	Podere sul Lago	Marche	14,00
"Lacus" Serrapetrona doc	Podere sul Lago	Marche	25,00
"Il Ruggero" Merlot 100% Marche rosso igt	Podere sul Lago	Marche	25,00
"Vigna Adelaide" Pinot nero Marche rosso igt	Podere sul Lago	Marche	28,00

Selezione Italiana

VINI	CANTINA	REGIONE	PREZZO
<i>Sagrantino di Montefalco docg</i>	<i>Caprai</i>	<i>Umbria</i>	<i>40,00</i>
<i>Montefalco rosso docg</i>	<i>Caprai</i>	<i>Umbria</i>	<i>20,00</i>
<i>Barolo "Cerequio" docg 2000</i>	<i>Michele Chiarlo</i>	<i>Piemonte</i>	<i>50,00</i>
<i>Barbera d'Asti "La Court" doc</i>	<i>Michele Chiarlo</i>	<i>Piemonte</i>	<i>35,00</i>
<i>Amarone della Valpolicella docg</i>	<i>Bertani</i>	<i>Veneto</i>	<i>35,00</i>
<i>Ripasso Valpolicella doc</i>	<i>Bertani</i>	<i>Veneto</i>	<i>18,00</i>
<i>Brunello di Montalcino docg</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>Toscana</i>	<i>50,00</i>
<i>Chianti Classico docg</i>	<i>Antinori</i>	<i>Toscana</i>	<i>20,00</i>
<i>Chianti Classico "Novecento" ris docg 2004</i>	<i>Dievole</i>	<i>Toscana</i>	<i>40,00</i>
<i>"Potenti" Toscana rosso igt</i>	<i>Petra</i>	<i>Toscana</i>	<i>20,00</i>
<i>"Hebo" Toscana rosso igt</i>	<i>Petra</i>	<i>Toscana</i>	<i>15,00</i>
<i>Montepulciano d'Abruzzo doc</i>	<i>Marina Cvetić</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>26,00</i>

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
<i>"Sensuade" igt</i>	<i>Santa Barbara</i>	<i>Marche</i>	<i>12,00</i>
<i>"Occhio di gallo" igt</i>	<i>Villa Forano</i>	<i>Marche</i>	<i>12,00</i>

Lucchetti rosè brut	Lucchetti	Marche	14,00
Pinot nero metodo classico brut	Coppacchioli Tattini	Marche	22,00

Vini dolci da dessert, 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 gustofattiva.

VINI	CANTINA	REGIONE	PREZZO
"Re Sole" passito di Lacrima	Stefano Mancinelli	Marche	22,00
"Stella" passito di verdicchio di Jesi	Stefano Mancinelli	Marche	22,00
Vernaccia di Serrapetrona docg 0.75 l	Quacquarini	Marche	16,00
Vino e visciole 0.75 l	Monteschiavo	Marche	15,00
Moscato d'Asti naturale 0,5 l	Banfi	Piemonte	10,00
"Recioto" della Valpolicella doc 2008	Farina	Veneto	22,00

Birre

BIRRA		REGIONE	PREZZO
Grimaldieken (birra a base di vino) 0,33 l	Triple 8%	Marche	5,00
Birra Artigianale Flea 0.3 l	Bionda Ale 4,5%	Marche	6,00
Birra Artigianale Flea 0.3 l	Rossa alc 5%	Marche	6,00
Moretti 0.600 L	Bionda alc. 5%	Italia	4,00
Corona 0.350 L	Bionda alc 4,5 %	Messico	4,00
Beck's 0.330 L	Bionda alc 5 %	Germania	4,00

Amari

Dark Passion Varnelli		Italia	3,00
-----------------------	--	--------	------

<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>Mandarino 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>Ramazotti</i>	<i>Italia</i>	3,00
<i>Borghetti</i>	<i>Italia</i>	3,00
<i>Montenegro</i>	<i>Italia</i>	3,00
<i>Fernet Branca</i>	<i>Italia</i>	3,00
<i>Brancamenta</i>	<i>Italia</i>	3,00
<i>Cynar</i>	<i>Italia</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
<i>Jägermeister</i>	<i>Germania</i>	3,00

Distillati

BRANDY - COGNAC – ARMAGNAC

<i>Brandy "Poli"</i>	<i>Italia</i>	4,00
<i>Brandy de Jerez "Cardenal Mendoza"</i>	<i>Spagna</i>	4,00
<i>Cognac "Martell"</i>	<i>Francia</i>	4,00
<i>Bas Armagnac VSOP "Maniban"</i>	<i>Francia</i>	4,00

CALVADOS

<i>Christian Trouin</i>	<i>Francia</i>	5,00
-------------------------	----------------	------

GRAPPA

<i>Mazzetti Altavilla Morbida</i>	<i>Italia</i>	3,00
<i>Mazzetti Altavilla Moscato</i>	<i>invecchiata</i> <i>Italia</i>	4,00
<i>Grappa di Lacrima "Mancinelli"</i>	<i>Italia</i>	3,00
<i>Nardini</i>	<i>Italia</i>	2,50
<i>Frattina chardonnay</i>	<i>Italia</i>	2,50
<i>903 Barrique</i>	<i>invecchiata</i> <i>Italia</i>	4,00
<i>Prime Uve maschio</i>	<i>Italia</i>	
<i>Bonaventura</i>		3,00
<i>Prime Uve nere</i>	<i>invecchiata</i> <i>Italia</i>	4,00
<i>Poli Sarpa</i>	<i>Italia</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
<i>Rum Cubaney 25 A.</i>	<i>Rep. Dominicana</i>	7,00
<i>Rum Cubaney 18 A.</i>	<i>Rep. Dominicana</i>	6,00
<i>Rum Cubaney 12 A</i>		
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>	7,00
<i>Talisker 10 A</i>	<i>Scozia</i>	5,00
<i>Oban 14 A.</i>	<i>Scozia</i>	7,00
<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
<i>Jonnie Walker "Green Label"</i>	<i>Scozia</i>	5,00
<i>Jonnie walker "Red Label"</i>	<i>Scozia</i>	3,00
<i>Jameson</i>	<i>Irlanda</i>	3,00
<i>Jack Daniels 7 A.</i>	<i>Stati Uniti</i>	3,00