

# *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.*

*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</i>			
<i>"Verdicchio di Matelica brut</i>	<i>Belisario</i>	<i>Marche</i>	<i>12,00</i>
<i>Passerina brut</i>	<i>Velenosi</i>	<i>Marche</i>	<i>16,00</i>
<i>Spumante rosè brut</i>	<i>Belisario</i>	<i>Marche</i>	<i>14,00</i>
<i>Prosecco Valdobbiadene</i>			
<i>Superiore docg</i>	<i>Mionetto</i>	<i>Veneto</i>	<i>15,00</i>
<i>Prosecco Valdobbiadene</i>			
<i>Superiore docg</i>	<i>Il Colle</i>	<i>Veneto</i>	<i>15,00</i>
<i>Vernaccia di Serrapetrona docg</i>			
<i>secca brut</i>	<i>A. Quacquareni</i>	<i>Marche</i>	<i>18,00</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>Lombar</i>	
<i>Bellavista Cuvée Franciacorta docg</i>	<i>Bellavista</i>	<i>dia</i>	<i>38,00</i>
<i>Trento doc</i>	<i>Madonna Vittoria</i>	<i>Trentio</i>	<i>32,00</i>
<i>Champagne</i>	<i>Veuve Cliquot</i>	<i>Franca</i>	<i>48,00</i>
<i>Champagne</i>	<i>Moet e Chandon</i>	<i>Franca</i>	<i>40,00</i>

# 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	9,00
"Vigneti B." Verdicchio di Matelica doc (biologico)	Belisario	Marche	15,00
"Meridia" Verdicchio di Matelica doc	Belisario	Marche	18,00
"Cambrugiano" Verdicchio di Matelica doc riserva	Belisario	Marche	20,00
"Animo logico" Verdicchio di Matelica doc Bio	Belisario	Marche	19,00
Verdicchio di Matelica doc	La Monacesca	Marche	16,00
"Mirum" Verdicchio di Matelica doc riserva	La Monacesca	Marche	26,00
Verdicchio di Matelica doc (biologico)	Collestefano	Marche	15,00
"Terravignata" Verdicchio di Matelica doc biologico	Borgo Paglianello	Marche	12,00
"Vertis" Verdicchio di Matelica doc	Borgo Paglianello	Marche	17,00
"Vigneto Fogliano" Verdicchio di Matelica doc	Bisci		19,00
"Villa Angela" Passerina igt	Velenosi	Marche	15,00
"Villa Angela" Pecorino Offida docg	Velenosi	Marche	15,00
"Altissimo" Pecorino docg	Cherri	Marche	15,00
"Onirocep" Pecorino docg	Pantaleone	Marche	18,00
"Le Vaglie" Verdicchio dei castelli di Jesi Superiore doc	Santa Barbara	Marche	16,00
Verdicchio dei castelli di Jesi Classico sup. doc	Umani Ronchi	Marche	17,00
"Monteferro" Ribona - Colli Maceratesi bianco doc	Villa Forano		15,00
"Angera" Ribona Colli Maceratesi doc	Il Pollenza	Marche	17,00
Bianco Marche igt pecorino	Vittorini	Marche	19,00
Muller Thurgau doc	H Lun	Alto Adige	15,00
Gewurtztraminer doc	H. Lun	Alto Adige	16,00
Ribolla Gialla doc	La Tunella	Friuli	16,00
Trebbiano D'Abruzzo	Marina Cvetic	Abruzzo	19,00
Greco di Tufo docg	Mastroberardino	Campagna	16,00

## 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. Al gusto in genere sono caldi, con tannini abbastanza morbidi.

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	Villa Forano	Marche	12,00
"Montelipa" Colli Maceratesi doc	Villa Forano	Marche	12,00
Colli Pesaresi Sangiovese doc	Fiorini	Marche	12,00
"Villa Castiglioni" Marche rosso igt	Bisci	Marche	18,00
"Pelago" Marche rosso igt	Umani Ronchi	Marche	30,00
"San Leopardo" Colli Maceratesi rosso riserva	Belisario	Marche	15,00
"Terra" Conero Riserva doc	La Calcinaro	Marche	22,00
"Il Folle" Conero Riserva docg	La Calcinaro	Marche	28,00
Rosso Conero doc	Umani Ronchi	Marche	12,00
Conero Riserva docg	Umani Ronchi	Marche	25,00
"Matesis" Montepulciano 100% marche igt	Borgo Paglianello	Marche	18,00
Lacrima di Morro d'Alba doc	Stefano Mancinelli	Marche	15,00
Lacrima di Morro d'Alba superiore doc	Stefano Mancinelli	Marche	18,00
Lacrima di Morro d'Alba doc	Lucchetti	Marche	14,00
Lacrima di Morro d'Alba superiore doc	Lucchetti	Marche	17,00
Lacrima di Morro d'Alba Superiore doc	Velenosi	Marche	18,00
"Ninfa" Marche Rosso igt	Velenosi	Marche	20,00
"Brecciarolo" Rosso Piceno Superiore doc	Velenosi	Marche	17,00
"Roggio del filare" Rosso Piceno Superiore doc	Velenosi	Marche	34,00
"Ludi" Offida docg 2008	Velenosi	Marche	34,00
Rosso Piceno Superiore doc	Cherri	Marche	15,00
"Torcular" Serrapetrona doc	Podere sul Lago	Marche	15,00
"Lacus" Serrapetrona doc	Podere sul Lago	Marche	25,00
"Il Ruggero" Merlot 100% Marche	Podere sul Lago	Marche	25,00

<i>rosso igt</i>			
<i>"Il Pollenza" Marche rosso igt</i>	<i>Pollenza</i>	<i>Marche</i>	<i>70,00</i>

## *Selezione Italiana*

VINI	CANTINA	REGIONE	PREZZO
<i>Sagrantino di Montefalco docg</i>	<i>Antonelli</i>	<i>Umbria</i>	<i>38,00</i>
<i>Montefalco rosso docg</i>	<i>Antonelli</i>	<i>Umbria</i>	<i>18,00</i>
<i>Nebbiolo doc</i>	<i>Franco Conterno</i>	<i>Piemont</i>	<i>18,00</i>
<i>Barbera d'Alba doc</i>	<i>Franco Conterno</i>	<i>e</i>	<i>16,00</i>
<i>Barolo docg</i>	<i>Franco Conterno</i>	<i>Piemont</i>	<i>35,00</i>
<i>Amarone della Valpolicella docg</i>	<i>Canoso</i>	<i>e</i>	<i>35,00</i>
<i>Valpolicella Superiore doc</i>	<i>Canoso</i>	<i>Veneto</i>	<i>19,00</i>
<i>Brunello di Montalcino docg</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>Veneto</i>	<i>50,00</i>
<i>Brunello di Montalcino docg</i>	<i>Barbi</i>	<i>Toscana</i>	<i>42,00</i>
<i>Chianti classico Gallo nero docg</i>	<i>Barbi</i>	<i>Toscana</i>	<i>18,00</i>
<i>"Potenti" Toscana rosso igt</i>	<i>Petra</i>	<i>Toscana</i>	<i>22,00</i>
<i>Montepulciano d'Abruzzo doc</i>	<i>Marina Cvetic</i>	<i>Toscana</i>	<i>26,00</i>
		<i>Abruzzo</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>"Occhio di gallo" igt</i>	<i>Villa Forano</i>	<i>Marche</i>	<i>12,00</i>
<i>Lucchetti rosè brut</i>	<i>Lucchetti</i>	<i>Marche</i>	<i>14,00</i>

## *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 0,5 l	Stefano Mancinelli	Marche	22,00
Passito di verdicchio di Matelica 0,5 l	Belisario	Marche	20,00
Vernaccia di Serrapetrona docg 0.75 l	Quacquarini	Marche	18,00
"Zio Sergio" passito di Vernaccia 0,375 l	Podere sul lago	Marche	23,00
Moscato d'Asti naturale 0,75 l	Banfi	Piemonte	13,00
Passito di Moscato di Pantelleria 0,5 l	Pellegrini	Sicilia	21

## Birre

BIRRA		REGIONE	PREZZO
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 %		
Beck's 0.330 L	%	Messico	4,00
	Bionda alc 5 %	Germania	4,00

## Amari

Dark Passion Varnelli	Italia	3,00
Mistrà Varnelli	Italia	3,00
Amaro Sibilla Varnelli	Italia	3,00
Amaro tonico Digestivo Varnelli	Italia	3,00
Mandarino Varnelli	Italia	3,00
Caffè moka Varnelli	Italia	3,00
Anice Meletti	Italia	3,00
Sambuca Molinari	Italia	3,00
Ramazotti	Italia	3,00
Borghetti	Italia	3,00
Montenegro	Italia	3,00
Fernet Branca	Italia	3,00
Brancamenta	Italia	3,00
Cynar	Italia	3,00
Averna	Italia	3,00
Lucano	Italia	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>18 lune barrique</i>	<i>Italia</i>	3,00
<i>Chardonnay Villa Sandi</i>	<i>Italia</i>	3,00
<i>Frattina chardonnay</i>	<i>Italia</i>	2,50
<i>903 Barrique</i>	<i>Italia</i>	4,00
<i>Prime Uve maschio Bonaventura</i>	<i>Italia</i>	3,00
<i>Prime Uve nere</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>	5,00

### 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>	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