

# *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 "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>Prosecco Valdobbiadene Superiore docg</i>	<i>Mionetto</i>	<i>Veneto</i>	<i>15,00</i>
<i>Prosecco Valdobbiadene Superiore docg</i>	<i>Il Colle</i>	<i>Veneto</i>	<i>15,00</i>
<i>Vernaccia di Serrapetrona docg 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>Bellavista Cuvée Franciacorta docg</i>	<i>Bellavista</i>	<i>Lombardia</i>	<i>38,00</i>
<i>Trento doc</i>	<i>Madonna Vittoria</i>	<i>Trentino</i>	<i>32,00</i>
<i>Champagne</i>	<i>Veuve Cliquot</i>	<i>Francia</i>	<i>48,00</i>
<i>Champagne</i>	<i>Moet e Chandon</i>	<i>Francia</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	10,00
"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
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	16,00
"Terravignata" Verdicchio di Matelica doc biologico	Borgo Paglianello	Marche	13,00
"Vertis" Verdicchio di Matelica doc	Borgo Paglianello	Marche	17,00
Verdicchio di Matelica doc	Bisci	Marche	15,00
Verdicchio di Matelica doc	Colpaola	Marche	15,00
"Villa Angela" Passerina igt	Velenosi	Marche	15,00
"Villa Angela" Pecorino Offida docg	Velenosi	Marche	15,00
"Altissimo" Pecorino docg	Cherri	Marche	15,00
"Primo di Cupi" Marche bianco igt	Coppacchioli Tattini	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	Villa Forano	Marche	15,00

Maceratesi bianco doc		e	
"Angera" Ribona Colli Maceratesi doc	Il Pollenza	Marche	17,00
Bianco Marche igt pecorino	Vittorini	e	19,00
"Merlo albino" Merlot vinificato in bianco Marche igt	Fattoria Colmone della Marca	Marche	20,00
"Bianco del moro" Sangiovese vinificato in bianco igt	Fattoria Colmone della Marca	Marche	20,00
"Trebium" Trebbinao Spoletino doc	Antonelli	Umbria	20,00
Chardonnay doc	Alturis	Veneto	15,00
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
Greco di Tufo docg	Mastroberardino	Campagna	16,00
Falanghina docg	Mastroberardino	Campagna	15,00

## 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	Bisci	Marche	18,00

rosso igt			
"Pelago" Marche rosso igt	Umani Ronchi	Marche	30,00
"San Leopardo" Colli Maceratesi rosso riserva	Belisario	Marche	15,00
"Terra" Conero Riserva doc	La Calcinarara	Marche	22,00
"Il Folle" Conero Riserva docg	La Calcinarara	Marche	28,00
Rosso Conero doc	Umani Ronchi	Marche	12,00
Conero Riserva docg	Umani Ronchi	Marche	25,00
Rosso Conero doc	Lanari	Marche	15,00
"Matesis" Montepulciano 100% marche igt	Borgo Paglianetto	Marche	18,00
Lacrima di Morro d'Alba doc	Stefano Mancinelli	Marche	15,00
Vacabolo rosso Marche rosso igt	Provima	Marche	16,00
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	35,00
"Ludi" Offida docg 2008	Velenosi	Marche	35,00
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 Marche rosso igt	Podere sul Lago	Marche	25,00
"Vigna Adelaide" Pinot nero marche rosso igt	Podere sul lago	Marche	24,00
"Petronio" Serrapetrona doc	Quacquarini	Marche	40,00
"Vittorini" Marche rosso igt	Vittorini	Marche	20,00
"Ciacco" Terreni di San Severino doc	Fattoria Colmone della marca	Marche	22,00
"Re Piero" Marche rosso igt	Fattoria Colmone della marca	Marche	18,00
1,618 Marche rosso igt	Fattoria Colmone della marca	Marche	80,00
"Il Pollenza" Marche rosso igt	Pollenza	Marche	70,00

## Selezione Italiana

VINI	CANTINA	REGIONE	PREZZO
Sagrantino di Montefalco docg	Antonelli	Umbria	38,00
Montefalco rosso docg	Antonelli	Umbria	18,00
Nebbiolo doc	Franco Conterno	Piemon te	18,00
Barbera d'Alba doc	Franco Conterno	Piemon te	16,00
Barolo docg	Franco Conterno	Piemon te	35,00
Amarone della Valpolicella docg	Canoso	Veneto	35,00
Valpolicella Superiore doc	Canoso	Veneto	19,00
Brunello di Montalcino docg	Frescobaldi	Toscan a	50,00
Brunello di Montalcino docg	Barbi	Toscan a	42,00
Chianti classico Gallo nero docg	Barbi	Toscan a	18,00
"Potenti" Toscana rosso igt	Petra	Toscan a	22,00
Montepulciano d'Abruzzo doc	Marina Cvetic	Abruzz o	26,00

## 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
"Occhio di gallo" igt	Villa Forano	March e	12,00
Lucchetti rosè brut	Lucchetti	March e	14,00

# *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 gustolfattiva.*

VINI	CANTINA	REGIONE	PREZZO
<i>"Re Sole" passito di Lacrima 0,5 l</i>	<i>Stefano Mancinelli</i>	<i>Marche</i>	<i>22,00</i>
<i>Passito di verdicchio di Matelica 0,5 l</i>	<i>Belisario</i>	<i>Marche</i>	<i>20,00</i>
<i>Vernaccia di Serrapetrona docg 0.75 l</i>	<i>Quacquarini</i>	<i>Marche</i>	<i>18,00</i>
<i>"Zio Sergio" passito di Vernaccia 0,375 l</i>	<i>Podere sul lago</i>	<i>Marche</i>	<i>23,00</i>
<i>"Bianconero" Moscato igt</i>	<i>Moroder</i>	<i>Marche</i>	<i>15,00</i>
<i>Moscato d'Asti naturale 0,75 l</i>	<i>Banfi</i>	<i>Piemonte</i>	<i>13,00</i>
<i>Passito di Moscato di Pantelleria 0,5 l</i>	<i>Pellegrini</i>	<i>Sicilia</i>	<i>21,00</i>