

# carta dei vini



**PROVINCIA DI PESARO URBINO**

<b>Spumante Brut Agape (Bianchello/Chardonnay) Di Sante</b> Spumante di buona acidità, ottimo corpo e buona aromaticità	<b>19.00 euro</b>
<b>Spumante Brut Guerrieri</b> Perlage fine e persistente, dal gusto fresco ed equilibrato	<b>17.00 euro</b>
<b>Spumante metodo classico MG Marco Gozzi</b> Perlage elegante, al naso si riscontra un'importante freschezza aromatica	<b>29.00 euro</b>

**PROVINCIA DI ANCONA**

<b>Spumante Lacrima Morro d'Alba Rosé Marotti Campi</b> Al colore petalo di rosa brillante, perlage fine di media intensità	<b>19.00 euro</b>
<b>Brut Charmat Stefano Antonucci</b> Al palato è nitido, dal sapore floreale e persistente	<b>19.00 euro</b>
<b>Braccio da Montone Tenuta Mattei</b> Perlage numeroso, fine e persistente note fruttate di mandorla, pesca e ananas. Al Palato è secco e morbido.	<b>20.00 euro</b>
<b>Spumante Brut Conte Leopardi</b> Brut grande freschezza, buona struttura e piacevole morbidezza	<b>17.00 euro</b>
<b>Spumante Met.Classico Perl'Ugo Zero Pievalta</b> Profumi di erbe aromatiche, elicriso e mallo di mandorla, per un gusto sapido e persistente	<b>25.00 euro</b>
<b>Spumante metodo Classico S. Barbara</b> Perlage finissimo, dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli	<b>25.00 euro</b>

**PROVINCIA DI ASCOLI PICENO**

<b>Spumante Brut Passerina Velenosi</b> Intenso, fine, fragrante con ricordo di fiori d'acacia, gradevole ed elegantissimo	<b>19.00 euro</b>
---	-------------------

**FRANCESI**

<b>Cremant d'Alsace Brut Rosé Bott Freres</b> Da uve Pinot Nero, molto delicato e fine dal frutto netto ed avvolgente	<b>24.00 euro</b>
<b>Champagne Brut Authentique Pierre Gobillard</b> Da uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier, dal gusto morbido	<b>39.00 euro</b>
<b>Champagne B/B Grand Cru Robert Moncuit</b> Da uve Chardonnay, con sapori di agrumi e mandorle in armonia perfetta	<b>55.00 euro</b>
<b>Champagne Brut Souverain Henriot</b> Da uve Chardonnay e Pinot Nero, al palato risulta bilanciato ed armonioso	<b>70.00 euro</b>

## PROVINCIA DI PESARO URBINO

<b>Bianchello del Metauro doc Sup. Giglio Di Sante</b> Vino dalla buona freschezza, sapidità ed acidità	13.00 euro
<b>Bianchello doc Borgo Torre Morelli</b> Paglierino e cristallino, al naso elegante con impatto floreale di acacia	15.00 euro
<b>Bianchello Metauro doc Chiaraluce Crespaia</b> Colore giallo paglierino, dal profumo delicato e caratteristico	13.00 euro
<b>Lisippo Guerrieri</b> Giallo paglierino, cristallino, elegnate al naso con un gusto fresco ed aromatico	14.00 euro
<b>Guerriero Bianco Guerrieri</b> Bianco dorato, vellutato ed intenso, dal profumo vanigliato	15.00 euro
<b>Bianchello del Metauro doc Superiore Tenuta Campioli Fiorini</b> Giallo intenso intarsiato d'oro, cristallino e di pregevole consistenza	14.00 euro
<b>Bianchello del Metauro doc Superiore Andy Fiorini</b> Giallo dorato con velata smerigliatura, si apre un ventaglio olfattivo di note di rosa gialla, fiori di zagara e sambuco, vaniglia e mineralità argillosa	18.00 euro
<b>I.B. 54 Selezione Società Agricola Bruscia</b> Aromi di cedro e pompelmo che si intrecciano con note floreali e speziati dolci e vaniglia. In bocca ha un attacco morbido con note retronasali agrumate intense e di buona durata	20.00 euro

## PROVINCIA DI ANCONA

<b>Verdicchio di Jesi doc Cl. Le Piaole Tenuta Ugolino</b> Intenso, sapido, fresco, con nota leggermente amerognola nel finale	13.00 euro
<b>Verdicchio Jesi doc Classico Pievalta Pievalta</b> Fresco, agrumato con un buon finale sapido	15.00 euro
<b>Verdicchio Castelli Jesi doc Classico Sup. La Staffa</b> Secco abbastanza caldo, abbastanza morbido, di buona freschezza e sapidità	16.00 euro
<b>Verdicchio Jesi doc Classico Az. Bucci</b> Giallo paglierino intenso, delicato ma persistente e piacevolmente fruttato	22.00 euro
<b>Verdicchio doc Riserva "Villa Bucci" Az. Bucci</b> Paglierino brillante, con riflessi verdolini, complesso, imponente ed elegante	42.00 euro
<b>Verdicchio doc "Podium" Garofoli</b> Vino di grande struttura, elegante e ricco di profumi e di notevole longevità	22.00 euro
<b>Marche igt chardonnay Le Cave F. Le Terrazze</b> Giallo paglierino, dal profumo caratteristico dello Chardonnay con ricordi di frutta tropicale	17.00 euro
<b>Marche igt Sauvignon Animale Celeste S. Barbara</b> Giallo scarico con riflessi verdognoli. Vino fruttato con fine note di pesca matura peperone verde foglie di pomodoro salvia e geranio. Al palato equilibrato morbido fresco e persistente	18.00 euro
<b>Marche Sauvignon Calcare C. Leopardi Dittajuti</b> Giallo paglierino con riflessi dorati, grande eleganza e complessità aromatica. I suoi aromi maturi ricordano l'anasas, la pesca, il frutto della passione e gli agrumi	16.00 euro
<b>Tardivo ma non tardo Stefano Antonucci</b> Giallo intenso con riflessi dorati, caratterizzato da sentori di frutta tropicale e da un delizioso finale leggermente amarognolo	27.00 euro

## **PROVINCIA DI MACERATA**

**Verdicchio di Matelica doc Selezione *Gagliardi*** 15.00 euro  
Giallo paglierino tenue, sapido e morbido, con sentori di frutta fresca

**Verdicchio doc Matelica *La Monacesca*** 17.00 euro  
Notevolissima complessità olfattiva, note di anice, cedro e frutta appassita

## **PROVINCIA DI FERMO**

**Marche igt Bianco Lumes *Le Vigne di Franca*** 15.00 euro  
Vino ampio piacevole, dal colore ambrato e profumi floreali

## **PROVINCIA DI ASCOLI PICENO**

**Marche igt Villa Angela Passerina *Velenosi*** 15.00 euro  
Colore giallo luminoso, con riflessi dorati tenui, fresco con una brillante sapidità

**Offida docg Pecorino Artemisia *Tenuta Spinelli*** 16.00 euro  
Dai sentori fruttati del pecorino più tipico, in bocca pieno ed avvolgente

**Offida Passerina docg "Festina Lente" *Tenuta la Riserva*** 16.00 euro  
Giallo paglierino, con riflessi verdognoli, vino fresco, minerale e sapido

**Offida Pecorino Gheorgòs DOCG *Tenuta la Riserva*** 16.00 euro  
Giallo paglierino con riflessi verdognoli, note floreali di ananas e anice  
al palato prevale la freschezza che esalta gli aromi varietali

## **FRANCESI**

**Bordeaux Blanc *Chateau Pierrail*** 22.00 euro  
Da uve Sauvignon, intenso con sentori di frutta tropicale e note vegetali

**Chablis *Philippe Goulley*** 25.00 euro  
Da uve Chardonnay, fresco e sapido dal finale minerale

**Bourgogne Chardonnay *Francois Carillon*** 27.00 euro  
Morbido e avvolgente con note di frutta esotica e spezia bianca

**Alsace Riesling Reserve Personelle *Bott Freres*** 24.00 euro  
Sapido e aromatico, di buona morbidezza

**Sancerre Les Belles Dames *Domaine Gitton*** 24.00 euro  
Da uve Sauvignon, fine ed elegante con note aromatiche e vegetali

## Vini Rosati

<b>Rosa di Elena</b> <i>Collestefano</i> Da uve Sangiovese, delicato e fresco con sentori di frutta rossa	<b>15.00 euro</b>
<b>Cotes de Provence Rosé Petale de Rose</b> <i>Chateau de l'Eveque</i> Da uve Cinsault, Grenache, Syrah, di buona struttura, fruttato e sapido dal finale rotondo	<b>19.00 euro</b>

## Vini Rossi

### **PROVINCIA DI PESARO URBINO**

<b>Colli Pesaresi Sangiovese Riserva Timoteo</b> <i>Di Sante</i> Corposo, dal tannino elegante con note di frutta rossa e spezie	<b>14.00 euro</b>
<b>Pergola Rosso doc Montalfojo</b> <i>Pandolfi Orsini</i> Colore rosso intenso e luminoso, profumi di fiori di garofano, frutti di ribes	<b>15.00 euro</b>
<b>Colli Pesaresi doc Sangiovese Galileo</b> <i>Guerrieri</i> Colore rosso rubino, tendente al granato, dal sapore morbido e persistente	<b>17.00 euro</b>

### **PROVINCIA DI ANCONA**

<b>Rosso Conero doc</b> <i>Piantate Lunghe</i> Rosso rubino, con leggeri riflessi violacei, equilibrato e piuttosto elegante	<b>16.00 euro</b>
---	-------------------

### **FRANCESI**

<b>Bourgogne Rouge Cuvee de Maison Dieu</b> <i>Rebourgeon-Mure</i> Da uve Pinot Nero, fine ed elegante con note di frutti di bosco e pepe	<b>24.00 euro</b>
<b>Mulin a Vent</b> <i>Luis Latou</i> Cru di Beaujolais ottenuto da uve Gamay, delicato e fresco con finale di frutta rossa	<b>24.00 euro</b>

## Vini da Dessert

<b>Bianchello del Metauro Passito It. 0,375</b> <i>Di Sante</i> Caldo e avvolgente non troppo dolce con finale molto persistente	<b>25.00 euro</b>
<b>L'amico Ciliegia</b> <i>Guerrieri</i> Colore rosso rubino intenso, con riflessi amaranto, dolce, morbido dai vellutati profumi di amarena	<b>22.00 euro</b>

# Birre

## **PROVINCIA DI PESARO URBINO**

<b>Birra Agricola Bionda It. 0,75</b> <i>La Cotta</i> Birra chiara, corposa e avvolgente, molto rotonda	<b>14.00 euro</b>
<b>Birra agricola Marinera It. 0.750</b> <i>La Cotta</i> Birra chiara elegante, fragrante con una intensa nota iodata conferita dal sale marino	<b>14.00 euro</b>
<b>Birra agricola ambrata It. 0.750</b> <i>La Cotta</i> Birra Ambrata doppio malto, dal buon corpo e la schiuma persistente	<b>14.00 euro</b>

## **PROVINCIA DI ANCONA**

<b>Birra Blond Ale Italicum 0.75</b> <i>Birrificio dei Castelli</i> Birra chiara, con schiuma bianca, generosa e persistente	<b>14.00 euro</b>
<b>Birra Blond Ale Italicum 0.33</b> <i>Birrificio dei Castelli</i> Birra chiara, con schiuma bianca, generosa e persistente	<b>8.00 euro</b>
<b>Birra Red Ale Palmares 0.75</b> <i>Birrificio dei Castelli</i> Birra rossa scura, schiuma fine e cremosa	<b>14.00 euro</b>

## **BELGE**

<b>Birra Blanche de Namur It. 0,75</b> <i>Blanche de Namur</i> Birra bianca, dall' odore speziato, e da un dolce sapore di agrumi	<b>14.00 euro</b>
<b>Birra Tongerlo Blonde It. 0.75</b> <i>Haacht</i> Birra chiara, con schiuma bianca e cremosa, con un tocco speziato e fruttato	<b>8.00 euro</b>