

Bollicine Marche

Passerina Spumante Brut <i>Velenosi Marche - Vitigno Passerina</i>	€ 20
Spumante Passerina Metodo Classico Brut Nature Doc <i>Centanni Marche – Vitigno Verdicchio</i>	€ 28
Metodo Classico Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Brut Doc <i>Garofoli Marche – Vitigno Lacrima</i>	€ 32
Spumante Rosato Brut “Bolla Rosa” <i>Luigi Giusti Marche – Vitigno Lacrima</i>	€ 23
Spumante Brut “Anno Domini 1579” <i>Provima Marche – Vitigni Verdicchio e Chardonnay</i>	€ 18
Metodo Classico Extra Brut “LH2” <i>Umani Ronchi Marche – Vitigni Verdicchio e Chardonnay</i>	€ 29
Metodo Classico Millesimato Nature “LA HOZ” <i>Umani Ronchi Marche – Vitigno Montepulciano</i>	€ 45
Metodo Classico Millesimato Nature Rosè “LA HOZ” <i>Umani Ronchi Marche – Vitigno Montepulciano e Sangiovese</i>	€ 35
Spumante Brut Rosè “Special” <i>Lucchetti Marche- Vitigno Lacrima di Morro d’Alba</i>	€ 22

Bollicine Nazionali

Franciacorta Brut “Monte Rossa” Brut	€ 35
<i>Monte Rossa Lombardia – Vitigno Blanc de Blancs</i>	
Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Docg	€ 22
<i>Borgoluce Veneto – Vitigno Glera</i>	
Franciacorta Cuvè Brut Docg	€ 39
<i>Lantieri Lombardia – Vitigno Chardonnay, Pinot nero e Pinot Bianco</i>	
Franciacorta Satèn Docg	€ 58
<i>Ferghettina Lombardia – Vitigni Chardonnay, Pinot Bianco Pinot Nero</i>	
Franciacorta Brut Docg “Cuvè Prestige”	€ 60
<i>Cà del Bosco Lombardia – Chardonnay Pinot Nero e Pinot Bianco</i>	
Franciacorta Grande Cuvè Brut Docg “Alma”	€ 60
<i>Bellavista Lombardia – Vitigni Chardonnay Pinot Nero e Pinot Bianco</i>	
Franciacorta Brut Nature Docg “Coupè”	€ 50
<i>Monte Rossa Lombardia – Vitigni Chardonnay Pinot Nero</i>	
Franciacorta Millesimato Brut Docg “Cabochon”	€ 85
<i>Monte Rossa Lombardia – Vitigno Chardonnay e Pinot Nero</i>	
Francia Corta Rosè Brut Docg	€ 75
<i>Bellavista Lombardia – Vitigni Chardonnay e Pinot Nero</i>	

Vini Bianchi delle Marche

Numa Passerina Igp 2022 	€ 18
<i>Numa Ripatransone – Vitigno 100% Passerina</i>	
Numa Pecorino Docg 2022 	€ 24
<i>Numa Ripatransone - Vitigno 100% Pecorino</i>	
Passerina senza Solfiti Igt “Terra di Sale”  	€ 20
<i>Gobbi & Mannocchi – Vitigno Passerina</i>	
Bianchello del Metauro Doc “Fortunae”	€ 14
<i>Umani Ronchi – Vitigno Bianchello</i>	
Passerina Biologico Offida Docg “Cimula” 	€ 19
<i>Centanni – Vitigno Passerina</i>	
Pecorino Biologico Offida Docg “Canapale” 	€ 25
<i>Centanni – Vitigno Pecorino</i>	
Pecorino Biologico Igt “Centovie”	€ 22
<i>Umani Ronchi – Vitigno Pecorino</i>	
Pecorino Offida “Vigna Giulia”	€ 25
<i>Dianetti – Vitigno Pecorino</i>	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc “Villa Bianchi”	€ 14
<i>Umani Ronchi – Vitigno Verdicchio</i>	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Doc “Vecchie Vigne”	€ 25
<i>Umani Ronchi – Vitigno Verdicchio</i>	
Verdicchio Riserva dei Castelli di Jesi “Cor di Leone” Docg	€ 22
<i>Cantina Podere d’Infinito – 100% Verdicchio</i>	
Verdicchio Classico Superiore “Qudi”	€ 22
<i>Cantina Castellone di Suasa – 100% Verdicchio</i>	
Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi Doc “Le Vaglie”	€ 25
<i>Santa Barbara – Vitigno Verdicchio</i>	
Verdicchio di Matelica Riserva Docg “Materga”	€ 25
<i>Provima – Vitigno Verdicchio</i>	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Sup. Bio. Doc” Villa Torre” 	€ 20
<i>Tenuta di Tavignano – Vitigno Verdicchio</i>	

Vini Bianchi delle Marche

Vecchie Vigne “HISTORICAL” <i>Umani Ronchi – Vitigno Verdicchio</i>	€ 65
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. Doc “Misco” <i>Tenuta di Tavignano – Vitigno Verdicchio</i>	€ 25
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup.Doc “Ylice” <i>Poderi Mattioli – Vitigno Verdicchio</i>	€ 24
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. Doc “Tralivio” <i>Saltarelli – Vitigno Verdicchio</i>	€ 24
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. Doc “Fijo” <i>Albamocco – Vitigno Verdicchio</i>	€ 22
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. Doc “Sciocchina” <i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico</i>	€ 28
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. Doc “Casal di Serra” <i>Umani ronchi – Vitigno Verdicchio</i>	€ 18
Verdicchio dei Castelli di Jesi Clas. Sup. Doc “Stefano Antonucci” <i>Santa Barbara – Vitigno Verdicchio</i>	€ 35
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. Doc “Podium” <i>Garofoli – Vitigno Verdicchio</i>	€ 28
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. Doc “Coroncino” <i>Fattoria Coroncino – Vitigno Verdicchio</i>	€ 27
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. Doc “Gaiospino” <i>Fattoria Coroncino – Vitigno Verdicchio</i>	€ 38
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. Doc “San Michele” <i>Bonci – Vitigno Verdicchio</i>	€ 33

Vini Bianchi delle Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. Doc “Coscio” <i>Accadia – Vitigno Verdicchio</i>	€ 22
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Docg “Plenio” <i>Umani Ronchi – Vitigno Verdicchio</i>	€ 28
Verdicchio dei Castelli di Jesi Clas. Riserva Docg “Tardivo ma non Tardo” <i>Santa Barbara – Vitigno Verdicchio</i>	€ 55
Verdicchio di Matelica Biologico Doc <i>Bisci – Vitigno Verdicchio</i>	€ 21
Verdicchio di Matelica Biologico Doc “Petrara” <i>Borgo Paglianello – Vitigno Verdicchio</i>	€ 20
Verdicchio di Matelica Riserva Docg “Cambrugiano” <i>Belisario – Vitigno Verdicchio</i>	€ 28
Verdicchio di Matelica Riserva Docg “Mirum” <i>La Monacesca – Vitigno Verdicchio</i>	€ 40
Verdicchio di Matelica Bianco Igt “Annachiara” <i>Spinsanti – Vitigni Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	€ 19
Incocio Bruni 54 Biologico Igt <i>Terracuda – Vitigno Incrocio Bruni 54</i>	€ 20
Sauvignon Marche Igt “Animale Celeste” <i>Santa Barbara – Vitigno Sauvignon</i>	€ 25
Malvasia Emera IGT Marche <i>Moroder - Vitigno: syrah e alicante nero</i>	€ 18

Vini Bianchi Nazionali

Gewurztraminer Doc <i>Andrian – Trentino Alto Adige</i> <i>Vitigno gewurztraminer</i>	€ 23
Gewurztraminer Doc <i>Terlan– Trentino Alto Adige</i> <i>Vitigno gewurztraminer</i>	€ 27
Muller Thurgau Doc <i>Girland– Trentino Alto Adige</i> <i>Vitigno muller thurgau</i>	€ 19
Sauvignon Doc “Winkl” <i>Terlan– Trentino Alto Adige</i> <i>Vitigno sauvignon</i>	€ 38
Kerner Alto Adige Valle Isarco Doc <i>Pacher Hof – Trentino Alto Adige</i> <i>Vitigno kerner</i>	€ 35
Sauvignon Doc <i>Erst s Neue - Trentino Alto Adige</i> <i>Vitigno sauvignon</i>	€ 22
Riesling Doc <i>Erst s Neue - Trentino Alto Adige</i> <i>Vitigno riesling</i>	€ 23
Veneto Igt senza solfiti “Telos Il Bianco” <i>Tenuta Sant’Antonio - Veneto</i> <i>Vitigni: garganega, chardonnay</i>	€ 23
Pinot Bianco Doc “Talis” <i>Venica & Venica – Friuli Venezia Giulia</i> <i>Vitigno: pinot bianco</i>	€ 40

Vini Bianchi Nazionali

Malvasia Collio Doc “Petrus” <i>Venica & Venica – Friuli Venezia Giulia</i> Vitigno: malvasia	€ 40
Ribolla Gialla Doc <i>Polencic – Friuli Venezia Giulia</i> Vitigno: ribolla gialla	€ 22
Pinot Grigio Collio Doc <i>Polencic – Friuli Venezia Giulia</i> Vitigno: pinot grigio	€ 22
Chardonnay Igt <i>Jermann – Friuli Venezia Giulia</i> Vitigno: chardonnay	€ 40
Venezia Giulia Igt “Vintage Tunina” <i>Jermann – Friuli Venezia Giulia</i> Vitigni: sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia istiana, picolit	€ 85
Colli di Luni <i>Lunae Bosoni - Liguria</i> Vitigno: vermentino	€ 23
Trebbiano spoletino Doc <i>Perticaia - Umbria</i> Vitigno: trebbiano spoletino	€ 20
Falanghina Doc “Il Passo delle Volpi” <i>D’Antiche Terre - Campania</i> Vitigno: falanghina	€ 19
Etna Bianco Doc “Ginestra” <i>Calcagno - Sicilia</i> Vitigni: carricante, minnella	€ 29

Vini Rossi delle Marche

Rosso Conero Doc “Julios”	€ 15
<i>Az. Silvano Strologo</i>	
<i>Vitigno: montepulciano</i>	
Rosso Conero Doc “Il Cacciatore dei Sogni”	€ 20
<i>La Calcinara</i>	
<i>Vitigno: montepulciano</i>	
Rosso Conero Doc “Serrano”	€ 14
<i>Umani Ronchi</i>	
<i>Vitigno: montepulciano, sangiovese</i>	
Rosso Conero Doc “San Lorenzo”	€ 20
<i>Umani Ronchi</i>	
<i>Vitigno: montepulciano</i>	
Rosso Conero Riserva Docg “Fibbio”	€ 28
<i>Az. Lanari</i>	
<i>Vitigno: montepulciano</i>	
Rosso Conero Riserva Docg “Cumaro”	€ 35
<i>Umani Ronchi</i>	
<i>Vitigno: montepulciano</i>	
Rosso Conero Riserva Docg “Campo San Giorgio”	€ 70
<i>Umani Ronchi</i>	
<i>Vitigno: montepulciano</i>	
Marche Rosso Igt “Pelago”	€ 50
<i>Umani Ronchi</i>	
<i>Vitigno: cabernet sauvignon, merlot, uve autoctone del Conero</i>	
Rosso Conero Doc “Andino”	€ 19
<i>Spinsanti</i>	
<i>Vitigno: montepulciano</i>	
Rosso Piceno Superiore Biologico Doc “Picus” 	€ 24
<i>Simone Capecci</i>	
<i>Vitigno: montepulciano, sangiovese</i>	
Rosso Piceno Superiore Doc “Roggio”	€ 50
<i>Velenosi</i>	

Vini Rossi Nazionali

Pinot Nero Doc <i>Les Crêtes – Valle d'Aosta</i> <i>Vitigno: pinot nero</i>	€ 28
Langhe Nebbiolo Doc “Ochetti” <i>Renato Ratti - Piemonte</i> <i>Vitigno: nebbiolo</i>	€ 30
Barolo Docg “Marcenasco” <i>Renato Ratti - Piemonte</i> <i>Vitigno: nebbiolo</i>	€ 70
Valpolicella Superiore Ripasso Doc “Monti Garbi” <i>Tenuta Sant'Antonio - Veneto</i> <i>Vitigni: corvina, corvinone, rondinella, croatina, oseleta</i>	€ 27
Valpolicella della Valpolicella Docg “Sel. Antonio Castagnedi” <i>Tenuta Sant'Antonio - Veneto</i> <i>Vitigni: corvina, rondinella, croatina, oseleta</i>	€ 58
Chianti Classico Docg <i>San Felice - Toscana</i> <i>Vitigni: sangiovese, colorino, pugnitello</i>	€ 20
Chianti Classico Riserva Docg “Il Grigio” <i>San Felice - Toscana</i> <i>Vitigni: sangiovese</i>	€ 28
Morellino di Scansano Docg <i>Terenzi - Toscana</i> <i>Vitigni: sangiovese</i>	€ 20
Nobile di Montepulciano Docg <i>Salcheto - Toscana</i> <i>Vitigni: sangiovese, prugnolo, gentile</i>	€ 26

Vini Rosati delle Marche

Marche Rosato Igt “Centovie”	€ 18
<i>Umani Ronchi</i>	
<i>Vitigno: montepulciano</i>	
Pergola Rosato Biologico Doc “Codazzo” 	€ 18
<i>Terracuda</i>	
<i>Vitigno: aleatico</i>	
Marche Rosato Igp	€ 20
<i>Centanni</i>	
<i>Vitigno: sangiovese</i>	
Egos Rosato (biologico)	€ 15
<i>Provima - Vitigno: verdicchio</i>	

Mezze Bottiglie

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sup. Doc “Casal di Serra” € 10

Umani Ronchi - Marche

Vitigno: verdicchio

Rosso Conero Doc “San Lorenzo” € 10

Umani Ronchi - Marche

Vitigno: montepulciano

Pinot Nero (Vinificato Bianco) € 10

Vanzini

Vitigno – 100% Pinot Nero

Champagne

Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru Legras & Haas <i>Cotes des Balnc – Francia Vitigno: chardonnay</i>	€ 80
Champagne Brut “La Cuvée” Laurent Perrier <i>Laurent Perrier– Francia Vitigno: pinot meunier, chardonnay e pinot nero</i>	€ 70
Champagne Brut Royale Réserve Philipponnat <i>Philipponnat– Francia Vitigno: pinot meunier, chardonnay e pinot nero</i>	€ 90
Champagne Brut Blanc des Blancs “Perlé” Premier Cru <i>Larmandier– Francia Vitigno: chrdonnay</i>	€ 90
Champagne Brut “Esprit de Cramant” Mono Village Grand Cru <i>Larmandier– Francia Vitigno: chardonnay</i>	€ 99
Champagne Dom Pérignon Vintage 0,75 L <i>Dom Perigno – Francia Vitigno: chrdonnay e pinot nero</i>	€ 400

Spumanti Marche

1622 Tenute Pieralisi Spumante Metodo Classico (Dosaggio Zero) Verdicchio <i>Larmandier- Francia Vitigno: chardonnay</i>	€ 35
Ubaldo Rosi – Colonnara	€ 40
Bonci Spumante Brut Metodo Charmant	€ 25
Brut Rosé – Moroder	€ 17
Passerina Brut – Tenuta Santori	€ 18