

BOLLICINE

CANTINA GUERRIERI Piagge Provincia di Pesaro Urbino	
– Guerrieri Extra Dry	
11.5 % spumante di Bianchetto e Chardonnay metodo Charmat	
Elegante e fragrante, fresco ed equilibrato con un fine perlage, adatto a tutti gli abbinamenti speciale su crostacei, pesci, molluschi.	
Ottimo anche per aperitivi	22.00€
–Guerrieri Extra Dray Rosè	
11.5 % Spumante di Sangiovese	
Con un profilo olfattivo suadente di frutti rossi	22.00€

CONTADI CASTALDI Adro provincia di Brescia	
–Franciacorta D.O.C.G. 12.5% di uve Chardonnay	
Bollicine che comunicano gioia e trasgressione	38.00€

CANTINA SABBIONARE di Montecarotto provincia di Ancona	
–Dune Metodo Classico Pas Dosè 12% di uve Verdicchio 100%	
spumante metodo classico di colore giallo paglierino	39.00€

AZIENDA AGRICOLA BRUSCIA San Costanzo	
–Bru' Blanc 11.52% bianchetto e famoso metodo Martinotti	
In bocca l'attacco è morbido, ben equilibrato tra dolcezza acidità e bollicine. Buona mineralità che rimane persistente a lungo insieme alla sensazioni floreali	24.00 €

CANTINA VIE BULLA Metodo Martinotti D.O.C. Extra Dry	
–Vino spumante Extra Dry che nasce dalla selezione di vini bianchi ottenuti dalla vinificazione di uve del vitigno Glera. Il suo profumo è intenso, fruttato, fresco e delicatamente aromatico	30.00€

CANTINA VIE BULLA	
–Ribolla gialla Prosecco D.O.C. Extra Dry	
Metodo Martinotti Ribolla Gialla Extra Brut	
Vino spumante Extra Brut che nasce dalla selezione di vini bianchi ottenuti dalla vinificazione di uve del vitigno Ribolla Gialla.	
Il suo profumo è delicato, con richiami al frutto della passione ed agrumi	19.00€

VINI BIANCHI

CANTINA SABBIONARE di Montecarotto provincia di Ancona	
–Sabbionare D.O.C. Classico Superiore Verdicchio dei Castelli di Jesi	
Vino elegante e sapido, da abbinare a grigliate di pesce e piatti elaborati di carni bianche	14% 28.00€
– Filetto D.O.C. Classico 13% Verdicchio dei castelli di Jesi	
Vino giovane e fresco da abbinare a piatti semplici di pesce	18.00€

CANTINA SARTARELLI Poggio San Marcello provincia di Ancona	
–Tralivio D.O.C. Classico Superiore 14% Verdicchio dei Castelli di Jesi	
Questo vino nasce da uve rigorosamente selezionate e raccolte nei vigneti più vecchi, ove normalmente si esegue il diradamento dei grappoli per ridurre la produzione a 80–90 quintali di uva per ettaro. La raccolta in cassetta, la spremitura soffice e il controllo della temperatura in fermentazione completano giustamente la cura e l'attenzione di antica tradizione. È un vino in continua evoluzione e con grande capacità di invecchiamento	29.00€

AZIENDA AGRICOLA BRUSCIA San Costanzo	
–Incrocio Bruni 54 13.5% 100x100 incrocio bruni 54	
Pressatura soffice a grappolo intero, decantazione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio.	
6 mesi di affinamento in acciaio	24.00 €
–Incrocio Bruni 54 14% 100x100 incrocio bruni	
Pressatura soffice a grappolo intero, decantazione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura controllata ed affinamento in piccole botti di legno 12 mesi	28.00€
–Il Grottino 14% 100x100 famoso di Pesaro	
Pressatura soffice a grappolo intero, decantazione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio.	
6 mesi di affinamento in acciaio	24.00€

CANTINA ORLANDI CONTUCCI PONNO	
Pecorino colline teramane abruzzo	19.00€

VIGNETO FERNANDO ALBERTO	
–Sant 'Oliviero Verdicchio di Matelica 100% VERDICCHIO DI MATELICA	
Secco , sapido , minerale di corpo, equilibrato con retrogusto di mandorla	
12 % ideale antipasti , piatti di pesce aperitivi	19.00€

VINI BIANCHI

VIGNETO FERNANDO ALBERTO	
–Gaudio Riserva Verdicchio di Matelica DOCG	
Breve criomacerazione, pressatura soffice, decantazione statica del mosto e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati. Maturazione diciotto mesi in cemento e affinamento 2 mesi in bottiglia. Gusto avvolgente ed equilibrato	29.00€

CANTINA GUERRIERI PIAGGIE provincia di pesaro urbino	
–Celso D.O.C. Superiore 13% Bianchetto Superiore del Metauro	
Vino dal colore tra il paglia e l'oro, intenso ed avvolgente, di grande struttura ed equilibrio. Dal profumo di frutta agrumata, fiori bianchi ed erbe aromatiche ottimo su molluschi, pesci elaborati.	20.00€

–Bianchetto del Metauro D.O.C. 12.5%	
Vino bianco dal colore giallo pagliarino cristallino, fresco, piacevole, armonico a bassa gradazione alcolica. Dal profumo di pesca, pera bianca e fiori bianchi.Da tutto pasto con pesci e carni bianche.	
10.00€ 375ml	750 ml 16.00€

–Biancanima I.G.T. Anima di Biancame 13.5 %	
Dopo una attento diradamento e selezione delle uve, la vendemmia avviene a piena maturazione. Breve macerazione delle bucce durante la fermentazione in Terracotta e vasche di Cemento. Ottimo con molluschi, pesce bianco, verdure arrostiti formaggi cremosi o semiduri.	36.00 €

–Guerriero del Mare I.G.T. 14%	
solo nelle migliori annate dal vigneto più vecchio dell'azienda.	
Vendemmia tardiva. Parziale fermentazione in legno	32.00€

CANTINA MONTECAPPONE MIRIZZI PROPRIETARI VITICOLTORI	
VERDICCHIO dei Castelli di Jesi Classico DOC	
È un vino dotato di buona bevibilità ma senza trascurare potenza ed estratti. La purezza del frutto è esaltata dalla vinificazione in assenza di ossigeno e dal successivo affinamento sui lieviti per 2–3 mesi prima di essere imbottigliato. Evidenzia le caratteristiche dell'uva Verdicchio puntando soprattutto sull'integrità del varietale quindi sulla freschezza degli aromi	18.00€

VINI BIANCHI

–FEDERICO II Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC
Federico II di Svevia, Imperatore, fu partorito in una tenda sulla piazza principale di Jesi da costanza d'Altavilla nel 1194. Giurista e letterato fu convinto protettore di artisti e studiosi. Questo Verdicchio esprime al meglio l'essenza di questo territorio.

Il Federico II A.D. 1194 è prodotto con uve sane e concentrate, vinificate in acciaio e in assenza di ossigeno; sosta per 4–5 mesi sui propri lieviti prima di essere imbottigliato, così da esaltare al massimo le caratteristiche dell'uva Verdicchio.

28.00€

MADAME Passerina IGT Marche
Giallo paglierino con riflessi verdolini, sentori di biancospino, acacia si accompagnano a nuances di pesca bianca.
Fresco e di discreta consistenza

19.00€

CANTINA MONTECAPPONE MIRIZZI PROPRIETARI VITICOLTORI
UTOPIA VERDICCHIO dei Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico DOCG
Il vino Utopia è una riserva di Verdicchio di grande e rinfrescante beva, che matura in vasche di cemento per 12 mesi e 18/24 mesi affina in bottiglia. Ha una buona struttura senza però mai perdere d'occhio eleganza e riconoscibilità.
Utopia vuole essere un grande bianco pronto a sfidare il tempo

49.00€

LA BRECCIA Marche IGT Sauvignon
Il sauvignon La Breccia è un vino dotato di grande personalità, minerale ed avvolgente al tempo stesso. Il vigneto insiste su un terroir meraviglioso: una cava naturale di ghiaia situata in collina.
La vinificazione è effettuata in acciaio, in assenza di ossigeno lasciando le bucce a contatto con il mosto.

30.00 €

TABANO Vino Bianco
Tabano un vino completo: intenso agli aromi come al gusto. Una viticoltura di alto profilo unita ad una tecnica enologica non comune.
Tabano un bianco di grande piacevolezza.

32.00€



ROSSI

CANTINA GUERRIERI
–Guerriero della Terra Montepulciano e Sangiovese selezioni aziendali solo nelle migliori annate dal vigneto più vecchio dell'azienda. Diradamento dei grappoli in funzione dell'uniforme completamento della loro maturazione.
Vendemmia tardiva. Ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

28.00€

CANTINA MONTECAPPONE MIRIZZI PROPRIETARI VITICOLTORI
VIOLANTE da Uve Lacrima Marche IGT Rosso
Questo vino ottenuto da uve Lacrima è dotato di grande bevibilità. Vinificazione tradizionale di contatto del mosto con le bucce per pochi giorni per favorire l'estrazione delle parti più morbide e fragranti.

25.00€

ROSSO PICENO DOC
È un vino dotato di buona bevibilità e grande fruttato, sia all'olfatto che in bocca. Il Montepulciano con cui viene largamente prodotto questo vino, vinificato in vasche di cemento per circa 6–8 gg. Così facendo si favorisce l'estrazione delle parti più morbide dell'uva ottenendo un vino di buona concentrazione e soprattutto grande fragranza.

18.00€

CANTINA BRUSCIA provincia di pesaro urbino
–Stacciola Colli Pesaresi Rosso D.O.C.
selezione delle uve in fase di raccolta e in cantina con utilizzo di tavolo vibrante e tavolo di cernita. Lunga macerazione di oltre venti giorni e pigiare. Vinificazione e fermentazione termo controllata in acciaio inox ed affinamento in bottiglia

20.00€

Vini da dessert

GUERRIERI AZIENDA AGRICOLA
–Leo 11.5 % Vino dolce frizzante di uve Moscato metodo Charmat

22.00€

AZIENDA AGRICOLA BRUSCIA
–C'rasa Vino aromatizzato alle visciole

30.00€

VIN SANTO al bicchiere
VISCIOLA al bicchiere

6.0€

6.0€