













A LA CARTE MENU

...To start...

Beef carpaccio with "puntarelle", panko bread and anchovies	€ 13	
Oxtail "alla vaccinara", radicchio and its sauces	€ 14	
Shi drum Tartare, green apple and passion fruit	€ 14	 
Mazzancolla prawn, artichoke, crispy pork jowls	€ 16	 
Savoy cabbage and potato rolls with pecorino fondue	€ 10	 
Platter of "Re Norcino" cured meats with pickled vegetables	€ 12	





...not just pasta...

"Black and White" Tagliatelle with cooked and raw prawn and parsley drops	€ 15	
"Gerardo di Nola" Spaghettoni in seafood sauce with basil pearls	€ 16	
Tortellone stuffed with stewed beef, cream reduction and pistachio	€ 14	
Raviolo stuffed with "cacio & pepe", bitter herbs and sweet and sour red onion	€ 14	
Carnaroli Risotto, saffron, sausage, cream of broccoli	€ 13	

In the absence of fresh produce, some products may be frozen or blast chilled.

Dishes may contain allergens such as, but not limited to: shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, tomato, nickel, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupine, shellfish, cereals containing gluten. Please report any allergies or intolerances to the wait staff. We will be happy to prepare a dish appropriate to your needs.

...To continue...

Amberjack, scallop and squid, bagna cauda sauce and artichoke	€ 22	
Fried squid and prawns with elderflower sweet and sour mayonnaise	€ 18	
Beef cheek glazed with Rosso Piceno wine and mashed potato	€ 18	
Pork Belly, baked potatoes and sauteed cabbage	€ 16	
Charred vegetables and fried brie	€ 14	

...sweet memories...

Tiramisù by Villa Anitori	€ 8
Orange Absolute, ricotta and citrus jelly	€ 8
Pear and Chocolate with honey wafer	€ 8
Selection of our home-made biscuits with coffee cream	€ 8

Bread, EVO Oil and Service charge € 3.00

Mineral water (0.75 lt) € 2.00

(*) For some dishes, an additional charge of +5€ may be applied with respect to half board or package menus.


A VOLTE

CARTA DEI VINI
WINE LIST



BOLLICINE | SPARKLING WINES

Marche

"Maltempo" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Pas Dosè <i>bio</i> , Tenuta dell'Ugolino	€ 20
"68" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Metodo Classico Extra Brut, Mirizzi	€ 44
"Cavea" Metodo Charmat Lungo, Tenuta Colpaola	€ 30
"Varà" Passerina Brut Metodo Charmat, La Muròla	€ 18
"Donna Giulia" Montepulciano Brut Metodo Classico, Fattoria Le Terrazze	€ 32
"Follero" Malvasia Spumante Sur Lies, Boccadigabbia	€ 32

Veneto

"Banda Rossa" Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Extra Dry, Bortolomiol	€ 24
"Ius Naturae" Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Brut <i>bio</i> , Bortolomiol	€ 30

Lombardia

"Cuvée Prestige Edizione 45" Franciacorta DOCG Extra Brut, Cà del Bosco	€ 60
Franciacorta DOCG Brut, La Fiorita	€ 35
Franciacorta DOCG Brut Satén, Mosnel	€ 49

Trentino

"Perlè" Trento DOC 2017, Ferrari	€ 60
"Salisa" Trento DOC Brut Blanc de Blancs, Villa Corniole	€ 36

Francia

"Grande Cuvée" Crémant de Bourgogne AOC Brut, Veuve Ambal	€ 30
---	------



BOLLICINE ROSE' | ROSE' SPARKLING WINES

Marche

Brut Rosé, Moroder	€ 20
Brut Rosé Metodo Classico, Santa Barbara	€ 33
Brut Rosé Metodo Classico, Podere Santa Lucia	€ 33

Lombardia

Franciacorta DOCG Extra Brut Rosé <i>bio</i> , Barone Pizzini	€ 49
---	------

CHAMPAGNE

Brut Racines Premier Cru, Fabrice Bertemès	€ 65
Brut Collection 244, Louis Roederer	€ 92
Champagne Tradition Brut, Charpentier	€ 59
Extra Brut Cuvée N.744, Jacquesson	€ 125
Brut Cristal, Louis Roederer	€ 280

Grand Cru Cuvée Valerie Brut Rosé, Secondè-Simon	€ 85
--	------

VINI BIANCHI | WHITE WINES

Marche

"La Staffa" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore <i>bio</i> , La Staffa	€ 26
"Le Vaglie" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico, Santa Barbara	€ 28
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC <i>bio</i> , Finocchi	€ 20
"Dominè" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore <i>bio</i> , Pievalta	€ 28
"Lauro" Castelli di Jesi Verdicchio DOCG Riserva <i>bio</i> , Poderi Mattioli	€ 38
"Villa Bucci" Castelli di Jesi Verdicchio DOCG Riserva 2020, Bucci	€ 88
"Del Cerro" Verdicchio di Matelica DOC <i>bio</i> , Belisario	€ 20
"Maccagnano" Verdicchio di Matelica DOCG, Gagliardi	€ 30
"Mirum" Verdicchio di Matelica DOCG Riserva, La Monacesca	€ 42
"Tenuta Campioli" Bianchetto del Metauro DOC Superiore, Fiorini	€ 22
"Camurena" Colli Maceratesi Ribona DOC, Saputi	€ 34
"Le Grane" Colli Maceratesi DOC Ribona, Boccadigabbia	€ 22
"Al Monte Nero" Falerio Pecorino DOC <i>bio</i> , Quinti	€ 30
"Veronica" Offida DOCG Pecorino <i>bio</i> , Le Caniette	€ 28
"Pistillo" Offida DOCG Pecorino, Poderi San Lazzaro	€ 26
Passerina IGT - Terra Fageto	€ 20
"Brancuna" Offida DOCG Passerina <i>bio</i> , San Michele a Ripa	€ 24
"Scirocco da Mare" Chardonnay Marche - Le Senate	€ 26
"Bellantonio" Marche IGT Incrocio Bruni 54 <i>bio</i> , Tenuta S. Giacomo e Filippo	€ 26

Piemonte

Langhe Arneis DOC 2020, Cadia	€ 24
.....	
"Derthona Quadro" Colli Tortonesi DOC Timorasso, Vigneti Repetto	€ 30
.....	

Trentino – Alto Adige

"Arenis" Gewürztraminer Alto Adige DOC, Kurtatsch	€ 26
.....	
"Pietramontis" Müller Thurgau Sup.Trentino DOC Valle Cembra, Villa Corniole	€ 25
.....	
"Vette" Vigneti delle Dolomiti IGT Sauvignon, San Leonardo	€ 24
.....	

Friuli-Venezia Giulia

Friuli Colli Orientali DOC Friulano, Torre Rosazza	€ 26
.....	

Umbria

"Cervaro della Sala" 2022 Umbria IGT, Marchesi Antinori	€ 88
.....	

Abruzzo

"Fonte Cupa" Trebbiano d'Abruzzo DOC, Camillo Montori	€ 24
.....	

Campania

Fiano di Avellino DOCG, Tenuta Scutto	€ 26
.....	

Sardegna

"Spera" Vermentino di Gallura DOCG, Siddura	€ 28
.....	

Sicilia

"Sur Sur" Grillo Sicilia DOC, Donnafugata	€ 25
.....	
"Sul Vulcano" Etna Bianco DOC, Donnafugata	€ 39
.....	

Germania

Riesling Haus Klosterberg, Markus Molitor € 32

Francia

Chablis AOC, Domaine Besson € 44

VINI ROSATI | ROSÈ WINES

Marche

"Pink Fluid" Rosato Marche IGT, Fattoria Le Terrazze € 24

"Larosetta" Rosato Marche IGT, Roberto Venturi € 22

"Sciuccapanza" Rosato Marche IGT *bio*, Le Senate € 22

"Euphoria" Rosato Marche IGT *bio*, La Staffa € 26

VINI ROSSI | RED WINES

Marche

"Lacrima Del Pozzo Buono" Lacrima di Morro d'Alba D.O.C. Superiore, Vicari	€ 42
.....	
"Sorso" Lacrima di Morro d'Alba DOC, Conti di Buscareto	€ 18
.....	
"Il Cacciatore di Sogni" Rosso Conero DOC, La Calcinara	€ 25
.....	
"Il Folle" Conero DOCG Riserva, La Calcinara	€ 55
.....	
"Sassi Neri" Conero DOCG Riserva, Fattoria Le Terrazze	€ 42
.....	
"Montenereto" Rosso Piceno DOC, Saputi	€ 18
.....	
Rosso Piceno DOC <i>bio</i> , Podere I Sabbioni	€ 25
.....	
"Il Maschio da Monte" Rosso Piceno DOC, Santa Barbara	€ 35
.....	
"Polisia" Piceno DOC Superiore, Vigneti Vallorani	€ 28
.....	
Serrapetrona DOC <i>bio</i> , Alberto Quacquareni	€ 28
.....	
"Saltapicchio" Marche IGT Sangiovese, Boccadigabbia	€ 28
.....	
"Kurni" Rosso Marche IGT, Oasi degli Angeli	€ 150
.....	
"Regina del Bosco" Rosso Marche IGT, Dezi	€ 58
.....	
"Cacinello" Rosso Marche IGT <i>bio</i> , Le Senate	€ 32
.....	
"Rigò" Rosso Marche IGT, Poderi dei Colli	€ 24
.....	
"Vigor" Rosso Marche IGT, Umani Ronchi	€ 20
.....	
"Cogito R." Grenache Marche IGT <i>bio</i> , Mirizzi	€ 36
.....	
"Fortercole" Sangiovese Marche IGT <i>bio</i> , Tenuta Santi Giacomo e Filippo	€ 29
.....	
"Abate Pallia" Merlot Marche IGT, Saputi	€ 28
.....	
"Canovaccio" Merlot Marche IGT, Col Paola	€ 23
.....	

Piemonte

"Monvigliero" Barolo DOCG, Cadia	€ 48
.....	
Nebbiolo d'Alba DOC, Cadia	€ 30
.....	
Barbera d'Alba DOC, Cadia	€ 24
.....	

Trentino

"Pietramontis" Rotaliano DOC, Teroldego Villa Corniole	€ 29
.....	
"Blauburgunder" Pinot Nero Alto Adige DOC, Kurtatsch	€ 27
.....	

Veneto

"Costasera" Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Masi	€ 85
.....	
Ripasso Valpolicella Valpantena DOC, Costa Arente	€ 34
.....	

Toscana

Chianti Superiore DOCG, Poggiotondo	€ 32
.....	
"Laire" Morellino di Scansano DOCG, Bruni	€ 28
.....	
Brunello di Montalcino DOCG, Pietroso	€ 79
.....	
Bolgheri Rosso DOC <i>bio</i> , Tenuta Le Colonne	€ 34
.....	
Bolgheri Sassicaia DOC 2021, Tenuta San Guido Bolgheri	€ 430
.....	

Abruzzo

"Fonte Cupa" Montepulciano d'Abruzzo DOC, Camillo Montori	€ 32
.....	
"Cocciapazza" Montepulciano d'Abruzzo DOC, Torre dei Beati	€ 32
.....	

Umbria

Montefalco Sagrantino DOCG, Pardi	€ 40
.....	
Montefalco Rosso DOC, Pardi	€ 24
.....	

Puglia

"Don Antonio" Primitivo Puglia IGP, Coppi € 29

"Pezzo Morgana" Negroamaro Salice Salentino DOC Rosso Riserva, Masseria Li Veli € 36

Sicilia

"Mille e una Notte" Sicilia DOC Rosso, Donnafugata € 88

"Sul Vulcano" Etna Rosso DOC, Donnafugata € 36

"L'Ottava Isola" Etna Rosso DOC, Tenuta di Castellaro € 39

Sardegna

"Èrema" Cannonau di Sardegna DOC, Siddùra € 30

VINI AL CALICE | BY THE GLASS

Calice di Vino € 5

Si prega di chiedere i vini disponibili al vostro cameriere

Glass of Wine € 5

Please ask your waiter for available wines