













MENU ALLA CARTA

...per iniziare...

| | | |
|--|------|---|
| Manzetta carpacciata, puntarelle romane, alici e pane panko | € 13 |  |
| La nostra coda alla vaccinara, radicchio e le sue maionesi | € 14 |  |
| Tartare di ombrina, mela verde e frutto della passione | € 14 |   |
| Mazzancolla dell'Adriatico, carciofo in due consistenze e guancialetta croccante | € 16 |   |
| Fagottino di verza e patate con fonduta di pecorino | € 10 |   |
| Tagliere di salumi "Re Norcino" con giardiniera di verdure fatte in casa | € 12 | |





...non solo pasta...

| | | |
|--|------|---|
| Tagliatella "paglia e fieno di mare", mazzancolle cotte e crude, crema di prezzemolo | € 15 |  |
| Spaghettoni "Gerardo di Nola" allo "scoglio non scoglio" e perle di basilico | € 16 |  |
| Tortellone ripieno di stracotto, riduzione di panna e parmigiano 36 mesi e pistacchi | € 14 | |
| Raviolo ripieno di cacio e pepe, erbe amare e cipolla rossa agrodolce | € 14 |  |
| Risotto Carnaroli, zafferano, salsiccia e crema di broccoli bicolore | € 13 |  |

In mancanza del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati o abbattuti.

I piatti possono contenere allergeni come ad esempio, ma non limitatamente a: crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, pomodoro, nichel, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini, molluschi, cereali contenenti glutine. Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze al personale di sala. Saremo lieti di prepararvi un piatto adeguato alle vostre esigenze.

...per continuare...

| | | |
|--|------|---|
| Ricciola d'amo, capasanta e calamaro, salsa alla bagnacauda e carciofo | € 22 |  |
| Frittura di calamari e gamberi con maionese agrodolce al sambuco | € 18 |  |
| Guancia di manzo glassata al Rosso Piceno e purè di patate | € 18 | |
| Pancia di maialino, patate alle erbe fini e verza | € 16 |  |
| Verdure al carbone e brie fritto | € 14 |  |

...dolci ricordi...

| | |
|--|-----|
| il Tiramisù di Villa Anitori | € 8 |
| Cuor d'arancia, ricotta e gelatina agrumata | € 8 |
| Pera e Cioccolato con cialda al miele | € 8 |
| La nostra biscotteria secca con crema al caffè | € 8 |

Pane, olio e servizio € 3,00

Acqua minerale (0,75 lt) € 2,00

(*) Su alcuni piatti, potrebbe essere applicato un supplemento di + 5€ rispetto ai menù della mezza pensione o a pacchetto.

AVOLTE

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 |
| "Brancona" 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 Da Sempre del Pozzo Buono" Lacrima di Morro d'Alba D.O.C., Vicari | € 24 |
| "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 € 86

"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