

A LA CARTE MENU

...To start...

Veal rump with sweet and sour vegetables and soy sauce	€ 13	 
Citrus marinated Shi Drum with grapefruit and milk cream	€ 16	
Mock tuna: soy marinated seared watermelon, tzatziki sauce, mint gel	€ 10	 
Platter of "Re Norcino" cured meats with pickled vegetables	€ 12	

...not just pasta...

Ravioli stuffed with sea bass, with monkfish sauce and lime	€ 16	
Guinea fowl plin, its juice and sweet garlic cream	€ 14	
Gnocchi with traditional meat ragù and pecorino cheese	€ 13	
5-tomato Risotto with buffalo mozzarella and basil pearls	€ 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...

Roasted sea bass slice, carrot and ginger cream, marinated zucchini	€ 20	 
Veal terrine with vegetable caponata and arugula gel	€ 18	
Bacon-wrapped pork tenderloin with roasted potatoes and grilled vegetables	€ 18	
Eggplant rolls stuffed with buffalo mozzarella, tomato coulis and basil pesto	€ 14	 

...sweet memories...

Tiramisù by Villa Anitori	€ 8
Berry Cheesecake	€ 8
Peach mousse with "Vino Cotto" reduction	€ 8
Sliced fresh fruit	€ 8

Bread, EVO Oil and Service charge € 3.00

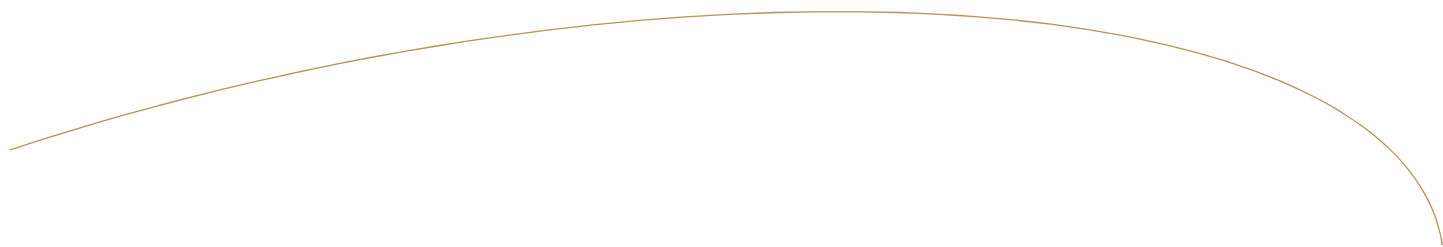
Mineral water (0.75 lt) € 2.00

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



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
"Cibele" Metodo Charmat <i>bio</i> , Saputi	€ 24
"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
--	------

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

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
"Fenèsia" Offida DOCG Pecorino <i>bio</i> , Terra Fageto	€ 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 Scuotto	€ 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

"Da Sempre del Pozzo Buono" Lacrima di Morro d'Alba D.O.C. Superiore, Vicari	€ 24
"Il Cacciatore di Sogni" Rosso Conero DOC, La Calcinara	€ 25
"Serrano" Rosso Conero DOC, Umani Ronchi	€ 20
"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 Quacquarelli	€ 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
"Il Cuore altrove" Marche Rosso IGT Montepulciano, Lumavite	€ 24
"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, € 36
Masseria Li Veli

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

Glass of Wine € 5

Please ask your waiter for available wines