# MENU DEGUSTAZIONE GOURMET
## GOURMET TASTING MENU

€ 60

### All Starters

Con questa vastissima selezione di antipasti che spazieranno tra innovazione e tradizione,
assaporerete proposte crude, i classici freddi, caldi e coccole fritte,
il tutto accompagnato dalla nostra fornarina.

*With this wide selection of appetizers ranging from innovation to tradition you will savor raw fish, classic hot and cold appetizers and fried treats, together with our flatbread.*

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 13 | 14

Il menù si intende per la totalità dei commensali al tavolo.
*This menu is conceived for the entirety of the table customers.*

---

€ 75

### Le 6 creazioni dello Chef

Entratina, antipasto crudo, antipasto cotto, primo, secondo, dolce

*Chef's 6 creations*

*Entrée, raw starter, starter, first course, second course, dessert*

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14

*Un perfetto utilizzo di materie prime e sapori rendono il menù degustazione sempre diverso e unico.*
*A perfect use of raw materials and flavors makes the tasting menu always different and unique.*

Il menù comprende il coperto. Bevande escluse
*This menu includes cover charge. Drinks are not included*

Il menù si intende per la totalità dei commensali al tavolo.
*This menu is conceived for the entirety of the table customers*

A richiesta il menù può prevedere varianti prive di glutine.
*Gluten-free alternatives can be provided upon request*

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze / *Please always let the staff know of any allergies and intolerances*
Le materie prima da noi utilizzate sono tutte fresche e vengono sottoposte ad un processo di abbattimento al fine di renderle sicure per il consumo da crude
*The raw materials we use are all fresh and are subjected to freezing in order to make them safe for raw consumption*
In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità / *In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used*
* Piatto gluten free preparato in ambiente non dedicato / * *Gluten-free dish prepared in a shared kitchen / may contain traces of gluten*

# IL **MOSCIOLO** DI PORTONOVO

Con la terminologia dialettale “mosciolo” si indica la cozza che vive, si riproduce e viene pescata nella zona di Portonovo, solitamente da aprile a ottobre. Tuttavia, quest’anno il consorzio di Portonovo, insieme alla cooperativa che si occupa della pesca del mosciolo, hanno decretato il fermo pesca al fine di preservare il mitile dall’estinzione. Pertanto, nei nostri piatti utilizzeremo cozze d’allevamento provenienti dalla Concessione Nicolini di Numana e zone limitrofe. Per salvaguardare l’ecosistema del mosciolo di Portonovo dobbiamo fare una pausa, nella speranza che le misure prese permettano il suo ripopolamento.

## *PORTONOVO’S “**MOSCIOLO**”*

*The dialectal term “mosciolo” refers to a typical mussel which lives, reproduces, and is fi shed in the Portonovo area, usually from April to October. However, this year, Portonovo’s Union together with the cooperative that deals with the fi shing of the “mosciolo” have imposed a ban on fi shing in order to preserve the mussel from extinction. Therefore, our dishes will contain farmed mussels from Nicolini’s Concession in Numana and surrounding areas. We need a break to safeguard the ecosystem of Portonovo’s “mosciolo”, in the hope that it will repopulate.*

# ANTIPASTI DI PESCE
## FISH STARTERS

*La degustazione della Capannina *"fredda"* ..... € 22
Carpaccio di tonno alla pizzaiola, mazzancolla alla gricia, filetto di branzino al vapore con crema di patate e maionese alle olive, tentacolo di polpo scottato su crema di hummus, mousse di baccalà con intingolo mediterraneo

*"La Capannina" cold tasting menu*
*Pizzaiola tuna carpaccio, large shrimp "alla gricia", steamed bass fillet with potato cream and olive mayonnaise, seared octopus tentacle on hummus cream, salted cod cream with Mediterranean dip*
3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 13 | 14

* Polpo "come una Caprese"... ..... € 16
Polpo cbt scottato in padella, patate in due consistenze su coullis di datterino rosso, burrata e basilico

*Octopus "like a caprese"*
*Pan seared octopus cooked at low temperature, two-compactness potatoes on tomato coulis, burrata, basil*
7 | 14

*Il filetto di pescato al vapore con giardiniera di Morgan, maionese homemade, cialda di riso ..... € 18
*Steamed catch of the day fillet with Morgan's pickled vegetables, homemade mayonnaise, rice wafer*
3 | 4 | 9

*Le raguse in porchetta ..... € 14
*Sea snails with tomato sauce and wild fennel*
|14|

I sardoncini scottadito ..... € 14
*Breaded and grilled sardines*
1 | 4

Antipasto del giorno (chiedi al cameriere) ..... € S.Q.
*Starter of the day (ask the staff)*
1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze / *Please always let the staff know of any allergies and intolerances*
Le materie prima da noi utilizzate sono tutte fresche e vengono sottoposte ad un processo di abbattimento al fine di renderle sicure per il consumo da crude
*The raw materials we use are all fresh and are subjected to freezing in order to make them safe for raw consumption*
In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità / *In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used*
** Piatto gluten free preparato in ambiente non dedicato / * Gluten-free dish prepared in a shared kitchen / may contain traces of gluten*

# I NOSTRI CRUDI
## OUR RAW STARTERS

***Carpaccio di capasanta "alla gricia"** ..... **€ 20**
Capasanta, guanciale croccante, mousse di pecorino, pepe del Madagascar
*Thinly sliced scallop "alla gricia"*
*Scallop, crispy cheek lard, pecorino cream, Madagascar pepper*
7 | 14

***Braccio di ferro con il baccalà** ..... **€ 22**
Sashimi di baccalà, crudo e cotto di spinaci, pane tostato e panna acida
**Arm wrestling with salted cod*
*Salted cod sashimi, raw and cooked spinach, toasted bread, sour cream*
1 | 4 | 7

**Tartare di tonno, spuma di peperone crema di latte e cipolla croccante** ..... **€ 21**
*Tuna tartare, red pepper mousse, milk cream, crispy onions*
1 | 4 | 7

***La selezione di crudità (4 proposte)** ..... **€ 28**
Ostrica Gillardeau , tartare di tonno spuma di peperone crema di latte e cipolla croccante, capasanta alla gricia,
braccio di ferro con il baccalà, carpaccio di mazzancolla limone pane, erba ostrica
*Raw food selection (4 dishes)*
*Gillardeau oyster, tuna tartare, red pepper mousse, milk cream, crispy onions, scallop "alla gricia",*
*arm wrestling with salted cod, large shrimp carpaccio with lemon and bread, oyster leaf*
1 | 2 | 4 | 7 | 14

***La selezione di crudità (8 proposte)** ..... **€ 54**
Nel piatto troverete i 4 crudi della proposta sopra indicata,
4 assaggi secondo disponibilità di pescato e due ostriche
*Raw food selection (8 dishes)*
*In addition to the above selection, you will taste four other starters depending on the catch of the day and two oysters*
1 | 2 | 4 | 7 | 14

***Ostriche Gillardeau** ..... **€ 5,50 cad.**
*Gillardeau oysters*
| 14 |

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze / *Please always let the staff know of any allergies and intolerances*
Le materie prima da noi utilizzate sono tutte fresche e vengono sottoposte ad un processo di abbattimento al fine di renderle sicure per il consumo da crude
*The raw materials we use are all fresh and are subjected to freezing in order to make them safe for raw consumption*
In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità / *In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used*
** Piatto gluten free preparato in ambiente non dedicato / * Gluten-free dish prepared in a shared kitchen / may contain traces of gluten*

# PRIMI DI PESCE
## FISH FIRST COURSES

Mezzo pacchero aglio olio peperoncino , crema di riccio e gamberi ..... € 22
*Half pacchero with garlic, oil, chili pepper, sea urchin cream, shrimps*
1 | 2 | 4 | 14

Tagliolino alle vongole ..... € 14
*Long thin noodles with clams*
1 | 3 | 4 | 14

Il nostro spaghettone al sugo di moscioli e datterini ..... € 16
*Our thick spaghetti with "mosciolo" sauce and plum tomatoes*
1 | 4 | 14

*L'Acquerello dello chef (2 porzioni)
Il nostro riso "acquerello" ai frutti di mare ..... € 40
*Chef's watercolor (2 portions) - Our watercolor seafood risotto*
2 | 4 | 14

Raviolo ripieno di cacio e pepe, crudo e cotto di gamberi
dell'Adriatico e cime di rapa ..... € 24
*Ravioli filled with cheese and pepper, raw and cooked Adriatic shrimps, turnip greens*
1 | 2 | 3 | 7 | 14

Primo del giorno (chiedi al cameriere) ..... € S.Q.
*First course of the day (ask the staff)*

Tutte le nostre paste di semola provengono da pastifici locali, tra cui Latini, Mancini e Tommasini, che utilizzano solo semole prodotte e macinate nelle Marche. Tutte le nostre paste fresche all'uovo sono prodotte invece dal pastificio Marinelli di Ancona.

*All our pasta comes from local pasta factories, including Latini, Mancini, and Tommasini, which only use bran produced and milled in the Marche region. All our fresh egg pasta is produced instead by Marinelli's pasta factory in Ancona.*

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze / *Please always let the staff know of any allergies and intolerances*
Le materie prima da noi utilizzate sono tutte fresche e vengono sottoposte ad un processo di abbattimento al fine di renderle sicure per il consumo da crude
*The raw materials we use are all fresh and are subjected to freezing in order to make them safe for raw consumption*
In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità / *In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used*
** Piatto gluten free preparato in ambiente non dedicato / * Gluten-free dish prepared in a shared kitchen / may contain traces of gluten*

# SECONDI DI PESCE
## FISH SECOND COURSES

**Il Fritto di calamari, gamberi e zucchine** ..... € 22
*Fried squid, shrimps, zucchini*
1 | 2 | 4 | 14

**Il frittino di paranza** ..... € 12
*Fried Adriatic fish*
1 | 2 | 4 | 14

**Gli spiedini di pesce (n. 2) e pomodori gratinati** ..... € 18
*Fish skewers (no. 2) and gratin tomatoes*
1 | 2 | 4 | 7 | 14

**Cuore di Baccalà alla mediterranea** ..... € 26
Baccalà cotto al forno, panure aromatica, patate, pomodoro, capperi, sedano, cipolle, origano e basilico
*Salted cod with Mediterranean sauce*
*Oven-baked salted cod, spiced breading, potatoes, tomato sauce, capers, celery, onions, oregano, basil*
1 | 4 | 9

**Calamari alla griglia** ..... € 19
Calamari al pane aromatico grigliati accompagnati da maionese alla senape e miele
*Grilled squid*
*Squid with spicy bread, mustard and honey mayonnaise*
1 | 3 | 10 | 14

**Il nostro gratinato**
**Conchiglie miste secondo disponibilità** ..... € 25
*Our gratin*
*Mixed shellfish according to availability*
1 | 14

**Secondo del giorno (chiedi al cameriere)** ..... S.Q.
*Second course of the day (ask the staff)*

**Il pescato del giorno:** ..... S.Q.
*Catch of the day*
- *Forno / **baked*
- Griglia / *grilled*
- *Sale / **salt*
- *Guazzetto / **stew*
- *Vapore / **steamed*

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze / *Please always let the staff know of any allergies and intolerances*
Le materie prima da noi utilizzate sono tutte fresche e vengono sottoposte ad un processo di abbattimento al fine di renderle sicure per il consumo da crude
*The raw materials we use are all fresh and are subjected to freezing in order to make them safe for raw consumption*
In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità / *In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used*
** Piatto gluten free preparato in ambiente non dedicato / * Gluten-free dish prepared in a shared kitchen / may contain traces of gluten*

# INOLTRE
## AND ALSO

**Mezzo pacchero con melanzane, pomodoro, basilico, ricotta salata** ..... € 13
*Half pacchero with eggplants, tomato sauce, basil, and salted "ricotta"*
1 | 7

**Il Tortellino del pastificio Marinelli burro, salvia e parmigiano** ..... € 14
*Tortellini with butter, sage, and parmesan cheese*
1 | 3 | 7

**Cotoletta di pollo fatta in casa con patatine fritte** ..... € 16
*Homemade breaded chicken cutlet with fries*
1 | 3

***Carpaccio di vitello crudo, crema di latte, olive e insalatina selvatica** ..... € 18
*Raw veal carpaccio, milk cream, olives, wild salad*
| 7 |

**Crocchetta di tofu, hummus, spinaci e grana** ..... € 15
*Tofu croquette, hummus, spinach, Grana*
1 | 7 |11

**Hummus** ..... € 8
|11|

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze / *Please always let the staff know of any allergies and intolerances*
Le materie prima da noi utilizzate sono tutte fresche e vengono sottoposte ad un processo di abbattimento al fine di renderle sicure per il consumo da crude
*The raw materials we use are all fresh and are subjected to freezing in order to make them safe for raw consumption*
In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità / *In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used*
** Piatto gluten free preparato in ambiente non dedicato / * Gluten-free dish prepared in a shared kitchen / may contain traces of gluten*

# CONTORNI
## SIDE DISHES

*Misticanza di insalata € 6
*Mixed salad

*Verdure di stagione € 6
Seasonal vegetables

Zucchine fritte € 6
Fried zucchini
| 1 |

Pomodorini vesuviani gratinati € 7
Gratin Vesuvius cherry tomatoes
| 1 |

Le olive ascolane € 6
Fried olives stuffed with meat
1 | 3 | 7

Chips di patatine € 5
Chips
1 | 8

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze / *Please always let the staff know of any allergies and intolerances*
Le materie prima da noi utilizzate sono tutte fresche e vengono sottoposte ad un processo di abbattimento al fine di renderle sicure per il consumo da crude
*The raw materials we use are all fresh and are subjected to freezing in order to make them safe for raw consumption*
In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità / *In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used*
** Piatto gluten free preparato in ambiente non dedicato / * Gluten-free dish prepared in a shared kitchen / may contain traces of gluten*

PIZZA SOLO A CENA
FOR DINNER ONLY

## DAL NOSTRO FORNO A LEGNA, L'AMORE PER LA PIZZA

*OUR LOVE FOR PIZZA COMES FROM OUR WOOD OVEN*

Il nostro impasto maturato 48 ore viene realizzato con farina macinata a pietra.
La ricetta di preparazione esalta la croccantezza, la digeribilità e il gusto inimitabile delle nostre pizze.

*Our 48-hour leavened dough is made with stone-ground flour.*
*Its recipe enhances our pizza's crunchiness, digestibility, and unique taste.*

# PIZZE ROSSE

MARGHERITA (pomodoro san marzano campano, mozzarella fior di latte, basilico fresco) ..... € 9
1 | 7 *(San Marzano tomato sauce, mozzarella, fresh basil)*

BUFALINA (pomodoro san marzano campano, mozzarella di bufala dop campana, pomodorini vesuviani, basilico fresco) ..... € 11
1 | 7 *(San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella from Campania, Vesuvius cherry tomatoes, fresh basil)*

DIAVOLA (pomodoro san marzano campano, mozzarella fior di latte, salame piccante calabrese) € 11
1 | 7 *(San Marzano tomato sauce, mozzarella, Calabrian spicy salami)*

CAPRIZIOSA (pomodoro san marzano campano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto alla brace, carciofo alla romana, olive taggiasche, funghi porcini) ..... € 15
1 | 7 *(San Marzano tomato sauce, mozzarella, barbecued ham, Roman-style artichokes, Taggiasca olives, porcini mushroom)*

PARMIGIANA (pomodoro san marzano campano, mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, salsiccia nostrana, scaglie di grana padano e crema di parmigiano) ..... € 14
1 | 7 *(San Marzano tomato sauce, mozzarella, grilled eggplants, local sausage, Grana Padano flakes, parmesan cream)*

REGINA (pomodoro san marzano campano, mozzarella di bufala dop campana, datterini rossi e gialli siciliani, basilico fresco, tutto a crudo) ..... € 12
1 | 7 *(San Marzano tomato sauce, buffalo mozzarella from Campania, Sicilian red and yellow plum tomatoes, fresh basil - raw ingredients)*

GUANCIALE (pomodoro san marzano campano, guanciale amatriciano, burrata pugliese a crudo e finocchietto selvatico fresco) ..... € 14
*1 | 7* *(San Marzano tomato sauce, Amatrice cheek lard, raw Apulian burrata, fresh wild fennel)*

AMATRICIANA (pomodoro san marzano campano, pecorino romano stagionato, pepe, guanciale amatriciano) ..... € 12
1 | 7 *(San Marzano tomato sauce, aged Roman pecorino, pepper, Amatrice cheek lard)*

BELLA NAPOLI (pomodoro san marzano campano, mozzarella fior di latte, capperi e cucunci siciliani, alici del mar Cantabrico e origano fresco) ..... € 14
1 | 4 | 7 *(San Marzano tomato sauce, mozzarella, Sicilian capers, Cantabrian Sea anchovies, fresh oregano)*

MESSICANA (pomodoro san marzano campano, mozzarella fior di latte, salame piccante calabrese, salsiccia nostrana, peperoni freschi, cipolla rossa di tropea) ..... € 13
1 | 7 *(San Marzano tomato sauce, mozzarella, Calabrian spicy salami, local sausage, fresh peppers, Tropea red onion)*

CARONTE (pomodoro san marzano campano, spianata calabra, nduja di spilinga, datterini confit, stracciatella pugliese a crudo) ..... € 16
1 | 7 *(San Marzano tomato sauce, Spianata salami, Spilinga 'nduja, cherry tomato confit, raw Apulian stracciatella)*

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze / *Please always let the staff know of any allergies and intolerances*
Le materie prima da noi utilizzate sono tutte fresche e vengono sottoposte ad un processo di abbattimento al fine di renderle sicure per il consumo da crude
*The raw materials we use are all fresh and are subjected to freezing in order to make them safe for raw consumption*
In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità / *In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used*
** Piatto gluten free preparato in ambiente non dedicato / * Gluten-free dish prepared in a shared kitchen / may contain traces of gluten*

# PIZZE BIANCHE

FORNARINA CON ROSMARINO o CIPOLLA ..... € 6
| 1 | *(plain pizza with rosemary or onion)*

CONTADINA (mozzarella fior di latte, patate al rosmarino al forno, salsiccia nostrana, pepe nero) ..... € 12
1 | 7 *(mozzarella, oven-baked rosemary potatoes, local sausage, black pepper)*

MARGHERITA GIALLA (mozzarella di bufala dop campana, provolone affumicato, datterino giallo siciliano, basilico fresco, pane atturrato) ..... € 12
1 | 7 *(buffalo mozzarella from Campania, smoked provolone, Sicilian yellow plum tomatoes, fresh basil, spicy bread crumbs)*

STAGIONALE (mozzarella di bufala campana , provolone affumicato, fiori di zucca, melanzane grigliate, zucchine, datterino giallo, cipolle rosse di tropea) ..... € 14
1 | 7 *(buffalo mozzarella from Campania, smoked provolone, zucchini blossoms, grilled eggplants, zucchini, yellow plum tomatoes, Tropea red onions)*

MARINARETTA (mozzarella di bufala dop campana, capperi e cucunci siciliani, olive taggiasche, alici del mar Cantabrico pomodorini secchi, origano fresco) ..... € 14
1 | 4 | 7 *(buffalo mozzarella from Campania, Sicilian capers, Taggiasca olives, Cantabrian Sea anchovies, dried tomatoes, fresh oregano)*

CARCIOFONA (mozzarella fior di latte, carciofi alla romana, guanciale amatriciano, pecorino romano) €13
1 | 7 *(mozzarella, Roman-style artichokes, Amatrice cheek lard, Roman pecorino)*

PUGLIESE (mozzarella fior di latte, cime di rapa saltate, salsiccia nostrana, crema di canestrato pugliese, parmigiano reggiano a scaglie) ..... € 16
1 | 7 *(mozzarella, sautéed turnip greens, local sausage, Apulian cheese cream, parmigiano reggiano flakes )*

FUORI DI ZUCCA (mozzarella fior di latte, fiori di zucca freschi, alici del mar Cantabrico e burrata pugliese a crudo) ..... € 16
1 | 4 | 7 *(mozzarella, zucchini blossoms, Cantabrian Sea anchovies, raw Apulian burrata)*

Tutte le pizze possono essere preparate con impasto per celiaci (+3 €)
Eventuali aggiunte (+2 €)
*Our pizza can also be prepared with gluten free dough* (+3 €)
*Extra ingredients* (+2 €)

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze / *Please always let the staff know of any allergies and intolerances*
Le materie prima da noi utilizzate sono tutte fresche e vengono sottoposte ad un processo di abbattimento al fine di renderle sicure per il consumo da crude
*The raw materials we use are all fresh and are subjected to freezing in order to make them safe for raw consumption*
In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità / *In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used*
** Piatto gluten free preparato in ambiente non dedicato / * Gluten-free dish prepared in a shared kitchen / may contain traces of gluten*

CARCIOLIPO (mozzarella fior di latte, carciofi alla romana, polpo cbt, finocchietto selvatico fresco) ..... € 18

1 | 4 | 7 | 14 *(mozzarella, Roman-style artichokes, octopus cooked at low temperature, fresh wild fennel)*

TARTARE (focaccia, datterini rossi siciliani, tartare di tonno, maionese di senape e miele fatta in casa, cipolle di tropea fritte) ..... € 20

*(flatbread, Sicilian red plum tomatoes, tuna tartare, homemade mustard and honey mayonnaise,*

1 | 3 | 4 | 5 | 10 *fried Tropea onions)*

MAZZANCOLLE ALLA GRICIA (focaccia, mazzancolle dell'Adriatico al vapore, lardo di colonnata, mozzarella di bufala dop campana a crudo, crema di cacio e pepe e cipolle fritte) ..... € 22

*(flatbread, steamed Adriatic large shrimps, Colonnata lard, raw buffalo mozzarella from Campania,*

1 | 2 | 7 *cheese and pepper cream, fried onions)*

Tutte le pizze possono essere preparate con impasto per celiaci (+3 €)

Eventuali aggiunte (+2 €)

*Our pizza can also be prepared with gluten free dough* (+3 €)

*Extra ingredients* (+2 €)

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze / *Please always let the staff know of any allergies and intolerances*

Le materie prima da noi utilizzate sono tutte fresche e vengono sottoposte ad un processo di abbattimento al fine di renderle sicure per il consumo da crude

*The raw materials we use are all fresh and are subjected to freezing in order to make them safe for raw consumption*

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità / *In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used*

** Piatto gluten free preparato in ambiente non dedicato / * Gluten-free dish prepared in a shared kitchen / may contain traces of gluten*

# BEVANDE
## DRINKS

Acqua in vetro ..... € 3
*Glass water bottle*

Bibite in lattina ..... € 3
*Soft drinks cans - Glass coke bottle*

Birra Forst alla spina lt. 0,30 ..... € 5
*Forst draft beer*

Ibeer Pils senza glutine ..... € 6
*Ibeer gluten-free pilsner*

Birra Forst 0,0% ..... € 5
*Forst beer 0.0%*

Caffè, orzo, ginseng ..... € 2
*Coffee, barley coffee, ginseng coffee*

Caffè, orzo, ginseng corretto ..... € 2,50
*Spiked coffee, barley coffee, ginseng coffee*

Orzo, ginseng in tazza grande ..... € 2,50
*Big-cup barley and ginseng coffee*

Cappuccino ..... € 3
*Cappuccino*

Amari nazionali ..... € 4/6
*National bitters*

**Coperto** ..... € 4
Il coperto copre pane fresco, olio, aceto, servizio al tavolo e una mise en place pensata per te
*Cover charge includes fresh bread, oil, vinegar, table service and a thoughtful table setting*

# DOLCI
## DESSERTS

*Il tortino al cioccolato con cuore cremoso € 7
Hot chocolate mini cake
3 | 7

Il classico millefoglie € 7
Classic mille-feuille
1 | 3 | 7

*Sorbetto al lampone fatto in casa
con cocco e meringhe € 9
Homemade raspberry sorbet with coconut and meringue
3 | 7

*Tiramisù 2.0 € 8
Il dolce Italiano più famoso in chiave rivisitata
A new interpretation of the Italian most famous dessert
3 | 7

*Lo "Snickers" € 8
La nostra versione del noto snack
The "Snickers"
Our version of the well-known snack
3 | 5 | 7 | 8

*Crema Catalana alla vaniglia del Madagascar € 8
Catalan cream with Madagascar vanilla
3 | 7

Lemon pie chutney di rabarbaro e sedano candito € 8
La versione scomposta della classica meringata al limone con chutney di rabarbaro e sedano candito
Lemon pie with rhubarb and candied celery chutney
The broken down version of the classic lemon meringue cake with rhubarb and candied celery chutney
1 | 3 | 7 | 9

*Plateau di frutti esotici € 10
*Exotic fruits platter

* Piatto gluten free preparato in ambiente non dedicato / * Gluten-free dish prepared in a shared kitchen / may contain traces of gluten

# SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

## Allegato II Regolamento (UE) n.1169/2011

1. **Cereali contenenti glutine,** vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio[1];
b) maltodestrine a base di grano[1];
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

3. **Uova e prodotti a base di uova.**

4. **Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

6. **Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
a) olio e grasso di soia raffinato[1];
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattitolo.

8. **Frutta a guscio,** vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. **Sedano e prodotti a base di sedano.**

10. **Senape e prodotti a base di senape.**

11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**

12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di $SO_2$ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**

14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

---

1 E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

# SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

Regulation (EU) No. 1169/2011 attached

1. **Cereals containing gluten,** namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:
a) wheat based glucose syrups including dextrose;
b) wheat based maltodextrins;
c) glucose syrups based on barley;
d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

2. Crustaceans and products thereof.

3. Eggs and products thereof.

4. Fish and products thereof, except:
a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.

5. Peanuts and products thereof.

6. Soybeans and products thereof, except:
a) fully refined soybean oil and fat (15) [1];
b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;

7. Milk and products thereof (including lactose), except:
a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
b) lactitol.

8. **Nuts,** namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

9. Celery and products thereof.

10. Mustard and products thereof.

11. Sesame seeds and products thereof.

12. **Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.

13. Lupin and products thereof.

14. Molluscs and products thereof.

1 And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.

# BOLLICINE

## *METODO MARTINOTTI - CHARMAT*

"LE PICCOLE BOLLICINE" Vino Frizzante 750 ml ..... € 18
Verdicchio, Passerina
*Garofoli - Castelfidardo (AN)*

Spumante Brut Pecorino 750 ml ..... € 18 € 6
Pecorino 100%
*Donvitantonio - Crecchio (CH)*

Spumante Brut Passerina "Tarà" 750 ml ..... € 22
Passerina 100%
*Tenuta Cocci Grifoni - Ripatransone (AP)*

Spumante Brut Bianco 750 ml ..... € 22
Verdicchio 100%
*Podere Santa Lucia - Monte San Vito (AN)*

Spumante Brut Rosè 750 ml ..... € 24
Lacrima di Morro d'Alba 100%
*Podere Santa Lucia - Monte San Vito (AN)*

"RUIOL CASTEI" Prosecco Sup.Valdobbiadene DOCG Extra Dry 750 ml .. € 24 € 7
Glera 100%
*Follador - Col San Martino (TV)*

## *METODO CLASSICO*

"LH2" Version 15 Extra Brut 750 ml ..... € 30
Verdicchio 66%, Chardonnay 34%
*Umani Ronchi - Osimo (AN)*

"MUSA" Brut DOC 750 ml ..... € 28
Verdicchio 100%
*Tenuta Musone - Cingoli (MC)*

"M'ARTE" Extra Brut 750 ml ..... € 36
Chardonnay 100%
*Collina delle Fate - Fossombrone (PU)*

Brut Rosè 750 ml ..... € 34
Lacrima di Morro d'Alba 100%
*Podere Santa Lucia - Monte San Vito (AN)*

"LA HOZ" Rosè Brut Nature 750 ml ..... € 36 € 8
Montepulciano 100%
*Umani Ronchi - Osimo (AN)*

Blanc de Blancs Brut Trento DOC 750 ml ..... € 45 € 10
Chardonnay 100%
*Maso Martis - Martignano (TN)*

Rosè Extra Brut Trento DOC 750 ml ..... € 55
Pinot Nero 100%
*Maso Martis - Martignano (TN)*

"Ferrari Perlé" Trento DOC Millesimato 750 ml ..... € 46
Chardonnay 100%
*Ferrari f.lli Lunelli - Trento (TN)*

"Ferrari Riserva Lunelli" Trento DOC Millesimato 750 ml ..... € 84
Chardonnay 100%
*Ferrari f.lli Lunelli - Trento (TN)*

Franciacorta Brut DOCG 750 ml ..... € 40 € 9
Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%
*Ferghettina - Adro (BS)*

Franciacorta Satèn DOCG 750 ml ..... € 50
Chardonnay 100%
*Ferghettina - Adro (BS)*

Franciacorta Rosè Brut DOCG 750 ml ..... € 50
Pinot Nero 100%
*Ferghettina - Adro (BS)*

Franciacorta DOCG "ALMA Non Dosato ASSEMBLAGE 2" 750 ml .. € 48
Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%
*Bellavista - Erbusco (BS)*

Franciacorta "CUVÉE PRESTIGE" 750 ml ..... € 48
Chardonnay 80,5%, Pinot Nero 18%, Pinot Bianco 1,5%
*Cà del Bosco - Erbusco (BS)*

Franciacorta "ANNAMARIA CLEMENTI" 750 ml ..... € 148
Chardonnay 83%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 2%
*Cà del Bosco - Erbusco (BS)*

# CRÉMANT E VIN MOUSSEUX

"Rivarose" Brut Prestige Rosè IGP Méditerranée 750 ml ..... € 28
Syrah 70%, Grenach 30%
*Salon de Provence - (Francia)*

"Jean Philippe" Blanquette de Limoux 750 ml..... € 28
Mouzac 90%, Chardonnay 10%
*Domaine Rosier - (Francia)*

Cremant de Bourgogne Andreé Delorme Brut Rosé 750 ml..... € 34
Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté et Gamay
*Maison André Delorme - (Francia)*

Cremant de Bourgogne Andreé Delorme Brut Blanc de Noirs 750 ml.. € 34
Pinot Noir 100%
*Maison André Delorme (Francia)*

Vin Mousseux Beaufort Frères Orange Brut Nature 750 ml..... € 36
Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%
*Champagne André Beaufort - (Francia)*

# CHAMPAGNE

"Tradition" Brut 750 ml ..... € 46 € 10
Pinot Noir 60%, Chardonnay 20%, Pinot Meunier 20%
*Champagne Vely Prodhomme - Ecueil, Montagne de Reims (Francia)*

"Tradition" Brut Rosè 750 ml ..... € 48
Pinot Noir 40%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 25%
*Champagne Vely Prodhomme - Ecueil, Montagne de Reims (Francia)*

"Les Sels Minéraux" Brut Nature 750 ml ..... € 52
Pinot Noir 100%
*Paul Dangin Et Fils - Celles sur Ource, Côte des Bar (Francia)*

"Léonie Iconic" Brut ..... € 56
Pinot Noir 40%, Chardonnay 35%, Meunier 25%
*Canard - Duchene - Ludes, Montagne de Reims (Francia)*

"L'Origine" Brut 750 ml ..... € 62
Chardonnay 100%
*Eric Isselée - Cramant, Côte des Blancs Francia)*

"Cuvée '47" Brut ..... € 64
Pinot Noir 100%
*Paul Dangin Et Fils - Celles sur Ource, Côte des Bar (Francia)*

Bollinger Special Cuvée Brut 750 ml ..... € 82
Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%
*Bollinger - Montagne de Reims (Francia)*

Billecart Salmon Brut 750 ml..... € 84
Meunier 40%, Pinot Nero 30%, Chardonnay 30%
*Billecart Salmon - Mareuil sur Ay (Francia)*

Billecart Salmon "Le Rosé" 750 ml..... € 116
Chardonnay 45%, Pinot Nero 35%, Meunier 20%
*Billecart Salmon - Mareuil sur Ay (Francia)*

Louis Roederer Brut "Collection 242" 750 ml..... € 92
Chardonnay 42%, Pinot Noir 36%, Meunier 22%
*Louis Roederer - Reims (Francia)*

Krug "Grand Cuvée 171" 750 ml..... € 340
Pinot Noir 45%, Chardonnay 37%, Meunier 18%
*Maison Krug - Reims (Francia)*

# VINI BIANCHI DELLE MARCHE

"FORTUNAE" Bianchello del Metauro DOC 750 ml ..... € 18 € 6
Bianchello 100%
*Umani Ronchi - Osimo (AN)*

"CAMPODARCHI ARGENTO" Bianchello del Metauro DOC Sup. 750 ml € 26
Bianchello 100%
*Terracruda - Fratte Rosa (PU)*

Offida Passerina DOCG 750 ml ..... € 20 € 7
Passerina 100%%
*Tenuta Santori - Ripatransone (AP)*

Offida Pecorino DOCG 750 ml ..... € 22
Pecorino 100%
*Tenuta Santori - Ripatransone (AP)*

"NOTTURNO" Offida Passerina DOCG 750 ml..... € 26
Passerina 100%
*Tenute Recchi Franceschini - Montalto delle Marche (AP)*

“COLLE VECCHIO” Offida Pecorino DOCG 750 ml ..... € 24 € 7
Pecorino 100%
*Tenuta Cocci Grifoni - Ripatransone (AP)*

“VERSUS” Incrocio Bruni 54 IGT 750 ml ..... € 24
Incrocio Bruni 54 100%
*Vignamato - San Paolo di Jesi (AN)*

“ANIMALE CELESTE” Sauvignon delle Marche IGT 750 ml ..... € 26
Sauvignon 100%
*Santa Barbara - Barbara (AN)*

“ALFRESCO” Marghe Sauvignon IGT 750 ml ..... € 26 € 8
Sauvignon 100%
*Collina delle Fate - Fossombrone (PU)*

“ADAGIO ATTO II” Marghe IGT Chardonnay 750 ml ..... € 32
Chardonnay 100%
*Collina delle Fate - Fossombrone (PU)*

# VERDICCHI DEI CASTELLI DI JESI

"RUVIANO" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico 750 ml ..... € 18
Verdicchio 100%
*Tenute Pieralisi - Maiolati Spontini (AN)*

"VILLA BIANCHI" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico 750 ml... € 18
Verdicchio 100%
*Umani Ronchi - Osimo (AN)*

"TERRA DELLE LAME" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Clas. 750 ml.. € 20 € 6
Verdicchio 100%
*Vignamato - San Paolo di Jesi (AN)*

"LE VAGLIE" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico 750 ml..... € 22 € 7
Verdicchio 100%
*Santa Barbara - Barbara (AN)*

"ARSICCI" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Clas. Sup. 750 ml ..... € 24
Verdicchio 100%
*Fattoria Nanni - Montefano (MC)*

“VECCHIE VIGNE” Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Clas. Sup. ... € 28
Verdicchio 100%
*Umani Ronchi - Osimo (AN)*

“MISCO” Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Sup. 750 ml..... € 32
Verdicchio 100%
*Tenuta di Tavignano - Cingoli (MC)*

“STEFANO ANTONUCCI” Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Clas. Sup. 750 ml € 34
Verdicchio 100%
*Santa Barbara - Barbara (AN)*

“AMBROSIA” Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Riserva 750 ml... € 36
Verdicchio 100%
*Vignamato - San Paolo di Jesi (AN)*

“AMATO” Vino Bianco 750 ml ..... € 55
Verdicchio 100%
*Vignamato - San Paolo di Jesi (AN)*

# VERDICCHI DI MATELICA

"TERRAVIGNATA" Verdicchio di Matelica DOC 750 ml.....€ 22 € 7
Verdicchio di Matelica 100%
*Borgo Paglianetto - Matelica (MC)*

"CAMBRUGIANO" Verdicchio di Matelica DOCG Riserva 750 ml.....€ 30
Verdicchio di Matelica 100%
*Cantine Belisario - Matelica (MC)*

"VIGNETO FOGLIANO" Verdicchio di Matelica DOC 750 ml.....€ 44
Verdicchio di Matelica 100%
*Bisci - Matelica (MC)*

# VINI BIANCHI DI ALTRE REGIONI

Terre d'Abruzzo IGP Pecorino 750 ml ..... € 20
Pecorino 100%
*Donvitantonio - Crecchio (CH)*

"TRE VERSANTI" Etna Bianco DOC 750 ml ..... € 32
Etna Bianco 100%
*Giovinco Wines - Sambuca di Sicilia (AG)*

Sicilia Menfi DOC 750 ml ..... € 38
Chardonnay 100%
*Planeta - Sambuca di Sicilia (AG)*

"SHAMARIS" Grillo Sicilia DOC 750 ml ..... € 38
Grillo 100%
*Cusumano - Tenuta Monte Pietroso, Monreale (PA)*

Fiano di Avellino DOCG 750 ml ..... € 28
Fiano 100%
*Cantine di Marzo - Tufo (AV)*

Greco di Tufo DOCG 750 ml ..... € 28
Greco 100%
*Cantine di Marzo - Tufo (AV)*

Gewürztraminer IGT Mont Mès 750 ml ..... € 26 € 8
Gewürztraminer 100%
*Tenuta Castelfeder - Cortina (BZ)*

Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti IGT Mont Mès 750 ml ..... € 22
Pinot Grigio 100%
*Tenuta Castelfeder - Cortina (BZ)*

Chardonnay Vigneti delle Dolomiti IGT Mont Mès 750 ml ..... € 20 € 7
Chardonnay 100%
*Tenuta Castelfeder - Cortina (BZ)*

Ribolla Gialla DOC Collio 750 ml ..... € 24 € 8
Ribolla Gialla 100%
*Muzic - San Floriano del Collio (GO)*

Sauvignon DOC Collio 750 ml ..... € 24
Sauvignon Blanc 100%
*Muzic - San Floriano del Collio (GO)*

"RAIF" Sauvignon Vigneti delle Dolomiti IGT 750 ml ..... € 32
Sauvignon 100%
*Tenuta Castelfeder - Cortina (BZ)*

“LAHN” Kerner Vigneti delle Dolomiti IGT 750 ml ..... € 30
Trollinger (Schiava), Riesling
*Tenuta Castelfeder - Cortina (BZ*

“BORGUM NOVUM” Chardonnay Riserva Sudtirol - Alto Adige DOC 750 ml . € 46
Chardonnay 100%
*Tenuta Castelfeder - Cortina (BZ)*

“PITZON” Riesling Alto Adige DOC 750 ml ..... € 46
Riesling 100%
*Nals Margreid - Nalles (South Tyrol)*

Gewürztraminer IGT Spitalerhof 750 ml ..... € 34
Gewürztraminer 100%
*Spitalerhof - Chiusa (BZ)*

Sauvignon Blanc IGT Spitalerhof 750 ml ..... € 34
Sauvignon Blanc 100%
*Spitalerhof - Chiusa (BZ)*

Sylvaner Garlider 750 ml ..... € 36
Sylvaner 100%
*Garlider - Volturno (BZ)*

“RULANDER” Pinot Grigio 750 ml ..... € 36
Pinot Grigio 100%
*Garlider - Volturno (BZ)*

Manzoni Bianco IGT Dolomiti 750 ml ..... € 38
Manzoni Bianco 100%
*Maso Furli - Lavis (TN)*

“Petit Chablis” 750 ml ..... € 38
Chardonnay 100%
*Domaine des Chaumes - Maligny (Francia)*

Pouilly - Fumé 750 ml ..... € 40
Sauvignon Blanc 100%
*Domaine Tabordet - Verdigny (Francia)*

# VINI ROSATI

"CENTOVIE" Colli Aprutini IGT 750 ml ..... € 18 € 6
Montepulciano 100%
*Umani Ronchi - Osimo (AN)*

Terre d'Abruzzo Rosato IGP 750 ml ..... € 18
Montepulciano 100%
*Donvitantonio - Crecchio (CH)*

Marche IGT Rosato 750 ml ..... € 20
Lacrima di Morro d'Alba 100%
*Podere Santa Lucia – Monte San Vito (AN)*

"KÒMAROS" Conero DOCG Rosato 750 ml ..... € 20
Montepulciano 100%
*Garofoli - Castelfidardo (AN)*

“SENSUADE” Rosato 750 ml ..... € 22
Uve Rosse del Territorio
*Santa Barbara - Barbara (AN)*

“ROSA DI MONTACUTO” Marche IGT Rosato 750 ml..... € 24
Syrah 70%, Alicante Nero 15%, Sangiovese 15%
*Moroder - Frazione Montacuto (AN)*

Puglia IGP Rosato 750 ml ..... € 24
Primitivo 100%
*A Mano Wines - Noci (BA)*

“BORROROSA” Toscana IGT Rosato 750 ml ..... € 28
Sangiovese 100%
*Il Borro Wines - San Giustino V.no (AR)*

“TRE VERSANTI” Etna Rosato DOC 750 ml..... € 40
Nerello Mascalese 100%
*Giovinco - Sambuca di Sicilia (AG) )*

# VINI ROSSI

Lacrima di Morro d'Alba DOC 750 ml ..... € 22 € 7
Lacrima di Morro d'Alba 100%
*Podere Santa Lucia - Monte San Vito (AN)*

"SAN BASSO" Rosso Piceno DOC Superiore 750 ml ..... € 24
Sangiovese 50%, Montepulciano 50%
*Tenuta Cocci Grifoni - Ascoli Piceno (AP)*

"RISERVA PIERI" Rosso Conero DOCG Riserva 750 ml ..... € 28
Montepulciano 100%
*Luigi Pieri - Portonovo di Ancona (AN)*

"CÙMARO" Rosso Conero DOCG Riserva 750 ml ..... € 30
Montepulciano 100%
*Umani Ronchi - Osimo (AN)*

"GLEN" Pinot Nero 750 ml ..... € 34
Pinot Nero 100%
*Tenuta Castelfeder - Cortina (BZ)*

"DORICO" Rosso Conero DOCG Riserva 750 ml ..... € 45
Montepulciano 100%
*Moroder - Frazione Montacuto (AN)*

# LE MEZZE BOTTIGLIE

Offida Passerina DOCG 375 ml ..... € 12
Passerina 100%
*Tenuta Santori - Ripatransone (AP)*

"CASAL DI SERRA" Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Clas. Sup. 375 ml . € 12
Verdicchio 100%
*Umani Ronchi - Osimo (AN)*

"SENSUADE" Rosato 375 ml ..... € 12
Uve Rosse del Territorio
*Santa Barbara - Barbara (AN)*

"SAN LORENZO" Rosso Conero DOC 375 ml ..... € 12
Montepulciano 100%
*Umani Ronchi - Osimo (AN)*

# VINI DA DESSERT

"KANTICO" 750 ml ..... € 20 € 5
Moscato 100%
*Tenute Pieralisi - Maiolati Spontini (AN)*

"VI' DE VISCIOLA" 500 ml ..... € 22 € 5
Bevanda Aromatizzata a base di vino e visciole
*Vignamato - San Paolo di Jesi (AN)*

Moscato d'Asti DOCG 750 ml ..... € 24
Moscato 100%
*Bera - Neviglie (CN)*

"MAXIMO" Marche Bianco IGT 375 ml ..... € 34 € 8
Sauvignon Blanc 100%
*Umani Ronchi - Osimo (AN)*

# BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

**German Pils "LEGEND LUCKY CHARM"** **0,50 L** ..... € 9
**0,33 L** ..... € 6

INGREDIENTI. Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, può contenere tracce di frumento.

IBU 38 Alc. 5,2% *Vol.*

**Session IPA "EXOTIC CHAMELEON"** **0,50 L** ..... € 9
**0,33 L** ..... € 6

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, può contenere tracce di frumento.

IBU 34 Alc. 4,8% *Vol.*

**India Pale Lager "FRUITY FULLTIME"** **0,50 L** ..... € 9
**0,33 L** ..... € 6

INGREDIENTI. Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, può contenere tracce di frumento.

IBU 14 Alc. 5,6% *Vol.*

# BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

**Hoppy Saison "SUMMER CHILLS"** **0,50 L** ..... € 9

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, avena, luppolo, lievito, può contenere tracce di frumento.

IBU 27 Alc. 4,8% *Vol.*

**Blanche Saracena "BUCK HEIDEN"** **0,50 L** ..... € 9

INGREDIENTI: Acqua, malto d'orzo, grano saraceno, avena, frumento non maltato, coriandolo, buccia d'arancia, luppolo, lievito.

IBU 11 Alc. 4,8% *Vol.*

**Irish Red Ale "TAWNY CLOAK"** **0,50 L** ..... € 9

INGREDIENTI. Acqua, malto d'orzo, miele, segale, luppolo, lievito, può contenere tracce di frumento.

IBU 18 Alc. 4,5% *Vol.*

**Weiss "DUKE' S EDICT"** **0,50 L** ..... € 9

INGREDIENTI. Acqua, malto d'orzo, frumento, luppolo, lievito.

IBU 12 Alc. 5% *Vol.*

www.**lacapanninadiportonovo**.it