

Antipasti

Appetizers

... **SEMPRE ACCOMPAGNATI DA PIADA, GRISSONI E PANE FATTO IN CASA**
... ALWAYS SERVED WITH PIADA AND HOME-MADE BREAD

GLI AFFETTATI E I FORMAGGI DEL TERRITORIO € 15,00
LOCAL READY-SLICED MEAT AND CHEESES
FROM OUR LAND

I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA € 18,00
(DEGUSTAZIONE GASTRONOMICA A KM "0")
THE FLAVORS OF OUR LAND
(GASTRONOMIC TASTING AT KM "0")

**UOVO CARCIOFO CROCCANTE, MISTICANZA
AROMATICA E TARTUFO** € 15,00
CRISPY ARTICHOKE EGG, MIXED SALAD
AROMATIC AND TRUFFLE

"LA BATLÉRDA DI FURMAI" € 12,00
(FORMAGGI TIPICI E MARMELLATE FATTE IN CASA)
"LA BATLÉRDA DI FURMAI"
(TYPICAL CHEESES AND HOMEMADE JAMS)

**CANNOLO DI RICOTTA E FOIE GRAS, CREMA DI
LENTICCHIE, PORRO DORATO E BALSAMICO** € 18,00
RICOTTA CHEESE AND FOIE GRAS CANNOLO,
CREAM OF LENTILS, GOLDEN LEEK AND BALSAMIC

**LONZA A COTTURA LENTA, SU CHEESECAKE
ALLA ROBIOLA, ERBE PROFUMATE E GELEE
DI CARPIONE** € 15,00
SLOW COOKING LOIN PORK WITH ROBIOLA
CHEESECAKE, PERFUMED HERBS AND CARPIONE
JELLY

I NOSTRI AFFETTATI POSSONO ESSERE DI MORA ROMAGNOLA E CHIANINA
OUR CURED MEATS CAN BE MADE FROM MORA ROMAGNOLA PORK AND CHIANINA BEEF

Primi Piatti

First Courses

I CAPPELLETTI “DELLA ROCCA” IN BRODO CAPPELLETTI “DELLA ROCCA” SOUP	€ 15,00
LE TAGLIATELLE AL RAGÙ ANTICO TAGLIATELLE WITH TRADITIONAL RAGÙ	€ 12,00
I RAVIOLI AL BURRO D’ERBE SELVATICHE RAVIOLI WITH WILD HERB BUTTER	€ 13,00
ASSOLUTO DI CIPOLLA, BOTTONI DI “MAGNUM CAU E SPADA” E ZAFFERANO ABSOLUTE OF ONION, BUTTON OF "MAGNUM CHEESE CAU E SPADA" AND SAFFRON	€ 15,00
GLI STROZZAPRETI SALSICCIA E FUNGHI DEL SOTTOBOSCO STROZZAPRETI WITH SAUSAGE AND WILD MUSHROOMS	€ 12,00
GLI STRICCHETTI FATTI A MANO CON RAGÙ DI SCOTTONA TAGLIATO A COLTELLO HOME-MADE STRICCHETTI WITH KNIFE-CUT SCOTTONA BEEF RAGÙ	€ 12,00
TORTELLI ALLE MELANZANE, POMODORI CANDITI, CAVIALE DI BASILICO E SOFFIATO DI REGGIANO D’ALPEGGIO TORTELLI WITH EGGPLANT, CANDIED TOMATOES, CAVIAR OF BASIL AND PUFFED REGGIANO OF THE ALPINE PASTURES	€ 18,00
CARNAROLI RISERVA 18 MESI MANTECATO ALLA ZUCCA, MANDARINO E POLVERE DI GUANCIALE CARNAROLI RISERVA 18 MONTHS CREAMED AT PUMPKIN, MANDARIN AND BACON POWDER	€ 15,00
“LO CHEF INCONTRA LA SFOGLINA” E CON I LORO PRIMI SOTTO I DENTI VISSERO TUTTI SAZI E CONTENTI (MIN. 2 PERSONE) "THE CHEF MEETS THE SFOGLINA" AND WITH THEIR FIRST TEETH THEY LIVED ALL FULL AND HAPPY (MIN. 2 PEOPLE)	€ 20,00 A PERSONA PER PERSON

SU PRENOTAZIONE:

ON RESERVATION:

MALTAGLIATI IN ZUPPA DI BORLOTTI, PROSCIUTTO CROCCANTE E POLVERE AL SANGIOVESE MALTAGLIATI IN BORLOTTI SOUP, CRISPY HAM AND SANGIOVESE POWDER	€ 12,00
--	---------

SOLO IN INVERNO E QUANDO NEVICA...

ONLY IN WINTERTIME AND WHEN IT’S SNOWING...

“LE ZAVARDONE” E “LA MINISTRA NELLO STRACCIO” “ZAVARDONE PASTA” AND ROLLED SAVORY PASTRY BAKED IN A LINEN CLOTH	€ 15,00
--	---------

**TUTTA LA NOSTRA PASTA È RIGOROSAMENTE FATTA IN CASA COME DA TRADIZIONE DAL 1946
USANDO FARINE DI GRANI ANTICHI MACINATE A PIETRA**

ALL OUR PASTA IS HOME-MADE, AS OUR TRADITION SINCE 1946 USING STONE-MILLED ANTIQUE GRAIN FLOURS

Secondi Piatti

Main Courses

GLI ARROSTI DELLA MARGHERITA:

MARGHERITA'S ROASTS:

FILETTO DI VITELLO, PORCINI, CREMA DI PATATE E CIALDA CROCCANTE AL RABBARO € 20,00
VEAL FILLET, PORCINI MUSHROOMS, CREAM OF POTATOES AND CRISPY RHUBARB WAFFLE

MAIALINO: GUANCIA A BASSA TEMPERATURA LACCATA AL MIELE, PRUGNE, MELE SU TORTINO DI VERZA € 18,00
SMALL PIG: LOW TEMPERATURE CHEEK LACQUERED WITH HONEY, PLUMS, APPLES ON CABBAGE PIE

CINGHIALE IN RISTRETTO DI TARDO PASSITO, PATATA VIOLA SCHIACCIATA, NOCI, UVETTA E PERLE AL VINCOTTO € 18,00
WILD BOAR IN LATE PASSITO SAUCE, MASHED PURPLE POTATO, NUTS, RAISINS AND PEARLS WITH VINCOTTO

E NEI DÌ DI FESTA...

AND IN CELEBRATION DAYS...

CARRÈ D'AGNELLO MARINATO ALL'ANETO, LAMPONI E PORTO € 18,00
RACK OF LAMB MARINATED WITH DILL, RASPBERRIES AND PORT

DAL TEGAME DI TERRACOTTA:

FROM THE TERRACOTTA POT:

IL PICCIONE NOSTRANO "RIPIENO" DELLE SUE RIGAGLIE € 18,00
LOCAL PIGEON STUFFED WITH ITS GIBLETS

LE LUMACHE DELLA VIGNA (SOLO IN STAGIONE) € 17,00
VINEYARD SNAILS (ONLY IN SEASON)

DALLA GRIGLIA IN ONORE DELLA MARGHERITA E SOLO SU PRENOTAZIONE: FROM THE GRILL IN HONOR OF MARGHERITA AND ONLY ON RESERVATION:

IL POLLO ALLA DIAVOLA COTTO SOTTO IL MATTONE € 15,00
DEVILLED CHICKEN COOKED UNDER A BRICK

Secondi Piatti

Main Courses

DAL CAMINO, IL TUTTO COTTO SULLA LEGNA DELLA MACCHIA DEL DOCCIO
FROM THE FIREPLACE, ALL COOKED WITH LOCAL WOOD

LA GRAN DEGUSTAZIONE DI MORA ROMAGNOLA: GREAT MIX OF MORA PORK:

LA PANCETTA, LA BRACIOLA, LA SALSICCIA, € 25,00
LE COSTOLINE, GLI SPIEDINI E I FILETTINI
AVVOLTI NEL LARDO E I FEGATELLI CON LA
RETE E L'ALLORO
PORK BELLY, PORK CHOP, SAUSAGE, PORK RIBS,
SKEWERS AND TENDERLOIN WRAPPED IN LARD
AND LIVER WITH NETWORK AND LAUREL

IL MISTO ALLA BRACE DELLA ROCCA: THE ROCCA MIX GRILL:

CASTRATO, BRACIOLA DI MAIALE, € 20,00
SALSICCIA, PANCETTA, COSTOLE
MUTTON, PORK CHOP, SAUSAGE,
PORK BELLY, PORK RIBS

LA COSTATA NAZIONALE ALLA BRACE AL HG. € 4,00
ITALIAN CHARCOAL GRILLED

LA COSTATA DI CHIANINA ALLA BRACE AL HG. € 5,00
CHIANINA CHARCOAL GRILLED

LA FIORENTINA NAZIONALE ALLA BRACE AL HG. € 5,00
ITALIAN GRILLED FIORENTINA STEAK

LA FIORENTINA DI CHIANINA ALLA BRACE AL HG. € 6,50
GRILLED CHIANINA FIORENTINA STEAK

IL FILETTO DI MANZO ALLA BRACE AL HG. € 8,00
GRILLED BEEF FILLET

IL CASTRATO DEL NOSTRO APPENNINO € 15,00
APPENNINE MUTTON

IL NODINO DI VITELLO € 15,00
VEAL CHOP

LE COSTATE E LE FIORENTINE POSSONO ESSERE ROMAGNOLE O MARCHIGIANE
OUR FIORENTINA AND CHARCOAL CAN BE OF ROMAGNA OR MARCHIGIANA

Contorni

Side Dishes

LE PATATE AL FORNO GRATINATE E PROFUMATE ALLE ERBE FINI ROASTED POTATOES	€ 5,00
I POMODORI GRATINATI E GRIGLIATI GRATIN AND GRILLED TOMATOES	€ 5,00
LE MELANZANE GRIGLIATE GRILLED EGGPLANT	€ 5,00
I PEPERONI AL FORNO BAKED PEPPERS	€ 5,00
LE ZUCCHINE GRIGLIATE GRILLED COURGETTES	€ 5,00
LE CIPOLLE AL FORNO BAKED ONIONS	€ 5,00
L'INSALATA MISTA MIXED SALAD	€ 4,00
LE ERBE DI CAMPAGNA SALTATE AL TEGAME (SOLO IN STAGIONE) SAUTÉED WILD GREENS (ONLY IN SEASON)	€ 5,00
I CONTORNI MISTI MIXED CONTOURS	€ 8,00

**PANE, GRISSINI, CRACKERS E PIADINA TUTTO RIGOROSAMENTE FATTO IN CASA
CON LA RICETTA DI "NONNA MARGHERITA", E SERVIZIO € 3,00**

BREAD, BREADSTICKS, CRACKERS, FLATBREAD, EVERYTHINGS HOME MADE
WITH RECIPE OF "GRANDMOTHER MARGHERITA", AND SERVICE € 3,00

Proposte Vegetariane e Vegane

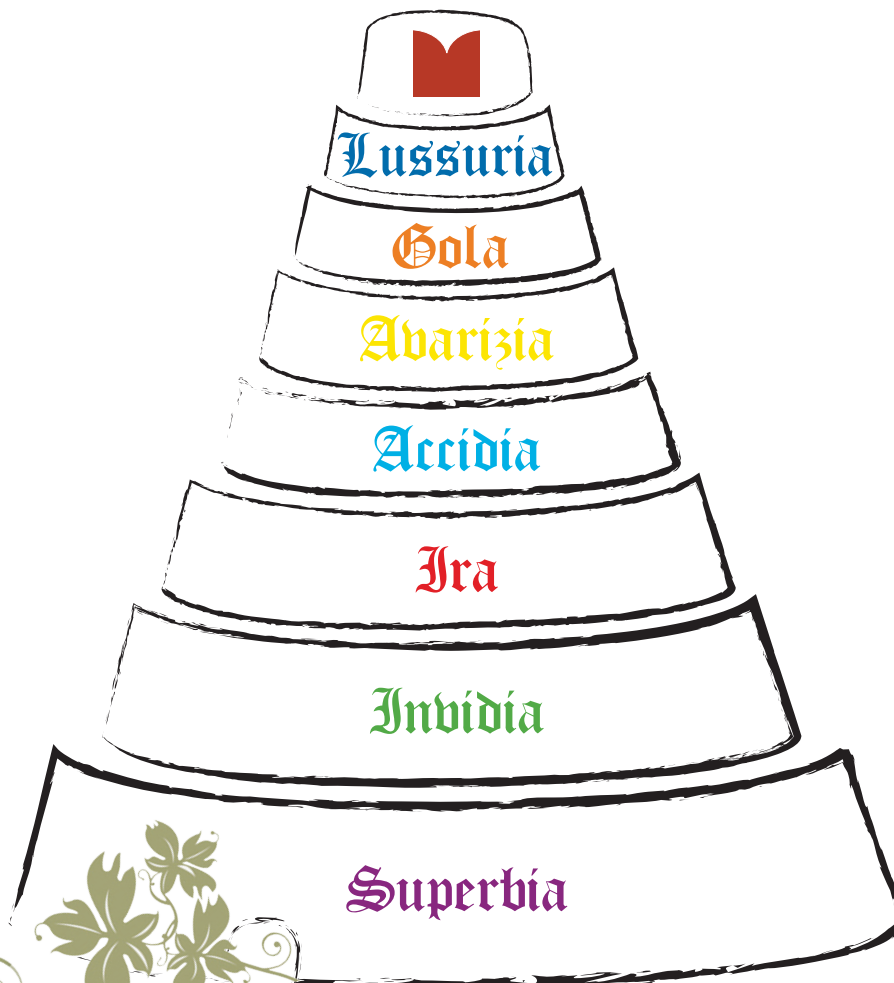
Vegetarian and Vegan Menù

PASSATELLI ALLA VECCHIA MANIERA, PESTO DI CAVOLO NERO, TUORLO SOFFIATO E TARTUFO	€ 15,00
PASSATELLI THE OLD WAY, BLACK CABBAGE PESTO, PUFFED YOLK AND TRUFFLE	
LO STROZZAPRETE AL RAGÙ DI VERDURE E BASILICO	€ 10,00
STROZZAPRETI WITH VEGETABLES AND BASIL	
PASTA BATTUTA DELLA MARGHERITA, CECI DEL MONTEFELTRO E OLIO AL ROSMARINO	€ 12,00
BEATEN PASTA FROM MARGHERITA, CHICKPEAS DEL MONTEFELTRO AND ROSEMARY OIL	
COLORI GUSTI E CONSISTENZE: VERDURE CROCCANTI, MISTICANZA DI CAMPO, SALSA GUACAMOLE ED ERBE AROMATICHE	€ 12,00
COLORS TASTES AND CONSISTENCIES: CRUNCHY VEGETABLES, MIXED SALAD, GUACAMOLE SAUCE AND AROMATIC HERBS	
IL MUCCHINO DI SAN PATRIGNANO GRATINATO CON VERDURE GRIGLIATE	€ 12,00
MUCCHINO CHEESE OF SAN PATRIGNANO BAKED WITH GRILLED VEGETABLES	

Il Desinare di Messer Michele

The Dinner of Messer Michele

I 7 Vizi Culinari



€ 65,00

A PERSONA / PER PERSON
MIN. 2 PERSONE / MIN. 2 PEOPLE

INTINGEREMO IL GUSTO DI VINI SAPIENTEMENTE ABBINATI AL VIAGGIO VIZIOSO
WE WILL INJECT THE TASTE OF WINES EXPERTLY COMBINED WITH THE DERAVED JOURNEY

VI ACCOMPAGNEREMO IN UNA RIEVOCAZIONE DI PIATTI STORICI TRADIZIONALI E STAGIONALI
ATTRAVERSO UN PERCORSO DI SAPERI E SAPORI DIMENTICATI . . .

WE WILL ACCOMPANY YOU IN A RE-ENACTMENT OF TRADITIONAL AND SEASONAL
HISTORICAL DISHES THROUGH A JOURNEY OF FORGOTTEN TASTES AND FLAVORS

Menù della Margherita

Margherita Menù

LA STORIA DEL RISTORANTE, INIZIA 70 ANNI FA DA UNA FRASE CHE
LA MARGHERITA RIVOLSE UN GIORNO AL MARITO SANTE DETTO "SANTOIN":
"BASTA TOTA STA ZINTA AT CHÈSA, QUEST UN È MEGA UN RISTURÈNT!"

SINCE 70 YEARS OLD WE CONTINUE TO WELCOME OUR GUESTS
AND MAKE THEM FEEL AT HOME

GLI AFFETTATI E FORMAGGI DEL NOSTRO APPENNINO
SLICED MEATS AND CHEESES OF OUR APPENNINO

IL RAVIOLO AL BURRO D'ERBE
RAVIOLI WITH BUTTER HERB

LA TAGLIATELLA AL RAGÙ ANTICO
TAGLIATELLE WITH TRADITIONAL RAGÙ

**LA GRIGLIATA DELLA ROCCA RIGOROSAMENTE
COTTA SUL CARBONE DI LEGNA**
THE ROCCA MIX GRILL, COOKED WITH LOCAL WOOD

I CONTORNI DI STAGIONE
SEASON VEGETABLES

IL DOLCE DELL'AZDORA
THE AZDORA'S SWEET

€ 40,00

A PERSONA / PER PERSON
MIN. 2 PERSONE / MIN. 2 PEOPLE

BEVANDE ESCLUSE
DRINKS NOT INCLUDED

Menù Artusiano

Artusian Menù

**PELLEGRINO ARTUSI (1820-1911) È STATO UNO SCRITTORE,
GASTRONOMO E CRITICO LETTERARIO ITALIANO**

PILGRIM ARTUSI (1820-1911) WAS A WRITER,
ITALIAN GASTRONOME AND LITERARY CRITIC

LO SFORMATO DI PISELLI E BALSAMELLA PEA FLAN WITH BÉCHAMEL	€ 10,00
LA PAPPARDELLA CON SUGO DI CONIGLIO PAPPARDELLA WITH RABBIT	€ 12,00
LO STUFATINO DI MUSCOLO E PATATE BEEF AND POTATO STEW	€ 17,00
LA CREMA DELL'AZDORA NELLA RICETTA DELL'ARTUSI ARTUSI'S "AZDORA" CREAM	€ 6,00
IN DEGUSTAZIONE (MIN. 2 PERSONE) TASTING MENÙ (MIN. 2 PEOPLE)	€ 45,00

A PERSONA / PER PERSON
BEVANDE ESCLUSE / DRINKS NOT INCLUDED

SU PRENOTAZIONE:
ON RESERVATION:

INSIEME AL MENÙ VERRANNO RIGOROSAMENTE SERVITI VINI DEL TERRITORIO
STRICTLY LOCAL WINES WILL BE SERVED WITH THE MENÙ

Menù dei Malatesta

Malatesta Menù

I MALATESTA, SIGNORI DI VERUCCHIO, FURONO UNA FAMIGLIA ITALIANA CHE TRA IL XIV E IL XV SECOLO DOMINARONO NUMEROSE CITTÀ DELLA ROMAGNA E DELLE MARCHE

THE MALATESTA FAMILY FROM VERUCCHIO, BETWEEN FOURTEENTH AND FIFTEENTH CENTURIES DOMINATED MANY CITIES OF ROMAGNA AND MARCHE

LA BATTUTA AL COLTELLO DI BESTIA, € 15,00
MARINATA CON MISTICANZA ALLA MODA
DEL CASTRUM

BEAT AT KNIFE OF BEAST, MARINATED WITH
MIXED LEAVES IN CASTRUM STYLE

IL CAPPELLETTO ALLA CORTE DEI MALATESTA € 12,00
IN RISTRETTO NOBILE DEL XIII SECOLO

CAPPELLETTO AT COURT OF MALATESTA IN THE
13TH CENTURY STYLE NOBLE BROTH

LA FARAONA DEL CORTIGIANO FARCITA CON € 17,00
LA "MORA" DEL DOCCIO, COTTA SULLA
LEGNA DI NOCCIOLO, NEL TEGAME RAMATO

GUINEA FOWL STUFFED WITH "MORA" OF THE DOCCIO,
COOKED OVER HAZEL WOOD, IN A COPPER PAN

IL LATTE BRULÈ, ADAGIO A BAGNO MARIA € 6,00
NELLA RICETTA DELLE MONACHE BENEDETTINE

MILK BRULÈ COOKED SLOWLY OVER A BAIN-MARIE
ACCORDING TO THE BENEDICTINE NUNS' RECIPE

IN DEGUSTAZIONE (MIN. 2 PERSONE) € 50,00

TASTING MENÙ (MIN 2 PEOPLE)

A PERSONA / PER PERSON

BEVANDE ESCLUSE / DRINKS NOT INCLUDED

SU PRENOTAZIONE:

ON RESERVATION:

INSIEME AL MENÙ VERRANNO RIGOROSAMENTE SERVITI VINI DEL TERRITORIO

STRICTLY LOCAL WINES WILL BE SERVED WITH THE MENÙ

Dolci

Desserts

IL LATTE BRULÈ, ADAGIO A BAGNO MARIA NELLA RICETTA DELLE MONACHE BENEDETTINE MILK BRULÈ COOKED SLOWLY OVER A BAIN-MARIE ACCORDING TO THE BENEDICTINE NUN'S RECIPE	€ 6,00
IL PORCOSPINO ALLA VECCHIA MANIERA DI MARGHERITA MARGHERITA'S PORCOSPINO	€ 6,00
LA CREMA DELL'AZDORA NELLA RICETTA DELL'ARTUSI ARTUSI'S "AZDORA" CREAM	€ 6,00
CHOCOLATE BALL: LA SFERA CHE SI SCIoglie... SEMIFREDDO ALL'ARANCIO E Salsa ALLO CHERRY CHOCOLATE BALL: THE SPHERE THAT MELTS... PARFAIT WITH ORANGE AND CHERRY SAUCE	€ 10,00
TORTA DI GRANO SARACENO, COMPOSTA ALLA PERA, MOUSSE ALLO ZABAIONE E CREMOSO AL CAFFÈ BUCKWHEAT CAKE, COMPOSED TO PEAR, EGGNOG MOUSSE AND CREAMY COFFEE	€ 8,00
TORTINO CALDO ECUADOR 70% CON CUORE AL PISTACCHIO DI BRONTE ECUADORIAN HOT PIE 70% WITH BRONTE'S HEART PISTACHIO	€ 8,00
SPUMONE AL MASCARPONE, NOCCIOLA E CROCCANTE AL POLLINE SPUMONE WITH MASCARPONE, HAZELNUT AND CRUNCHY WITH POLLEN	€ 8,00
LA COMBINAZIONE PERFETTA: CIOCCOLATO BIANCO CALLEBAUT, FRUTTI ROSSI E CARMELLO SALATO THE PERFECT COMBINATION: CALLEBAUT WHITE CHOCOLATE, RED FRUITS AND SALTED CARAMEL	€ 10,00
I PLÉC DLA ROCA A MANO LIBERA DELLO CHEF "I PLÉC DLA ROCA" FREEHAND OF THE CHEF	€ 12,00
LA FONDUTA DI CIOCCOLATO "LINDT" CON FRUTTA FRESCA E LINGUE DI GATTO (MIN. 2 PERSONE) LINDT CHOCOLATE FONDUE WITH FRESH FRUIT AND CAT TONGUE BISCUITS (MIN. 2 PEOPLE)	€ 10,00 A PERSONA PER PERSON
VARIE ED EVENTUALI: VARIOUS AND POSSIBLE:	
IL SORBETTO AL LIMONE O AL CAFFÈ LEMON OR COFFEE SORBET	€ 5,00
LE CROSTATE, I BISCOTTI, LA CIAMBELLA, LA TORTA DI MELE, TUTTO FATTO IN CASA JAM TARTS, BISCUITS, DONUT CAKE, APPLE CAKE, ALL HOME-MADE	€ 6,00

Vini da Dessert

Dessert Wines

VINI AL CALICE:

WINES BY THE GLASS:

E MUSCATEL DLÁ ROCA	€ 5,00
REBOLA PASSITA CA' PERDICCHI	€ 8,00
L'ALBANA DOLCE CA' PERDICCHI	€ 5,00
PASSITO DI PANTELLERIA "BEN RYE" DONNAFUGATA	€ 12,00
TARDO PASSITO ROSSO CA' PERDICCHI	€ 8,00
VINO E VISCIOLE AZ. AGR. MORELLO	€ 5,00
MOSCATO BIANCO PASSITO DI NOTO "PLANETA"	€ 8,00
"CRISTINA" VENDEMMIA TARDIVA BIANCO DEL VENETO	€ 10,00
RECIOTO DI SOAVE DELLA VALPOLICELLA CA'RUGATE	€ 10,00

Carta dei Vini

Wine list

VINI DELLA CASA

HOUSE WINES

VINO	VITIGNO	PRODUTTORE	
SANGIOVESE	SANGIOVESE	LA ROCCA	€ 10,00
CHARDONNAY	CHARDONNAY	LA ROCCA	€ 10,00
FRIZZENT DLÀ ROCA	CHARDONNAY FRIZZANTE	LA ROCCA	€ 15,00
NIR DLÀ ROCA	SANGIOVESE SUPERIORE	LA ROCCA	€ 15,00
E MUSCATEL DLÀ ROCA	MOSCATO DOLCE	LA ROCCA	€ 15,00

BIANCHI DEL TERRITORIO

LOCAL WHITE WINES

DOPPIO BIANCO FRIZZANTE	PIGNOLETTO BIOLOGICO	TRE MONTI	€ 18,00
ANABLA	ALBANA CON IL FONDO BIOLOGICO	TRE MONTI	€ 25,00
VIGNA DEL RIO	TREBBIANO BIOLOGICO	TRE MONTI	€ 15,00
NOEMI	PAGADEBIT	CA' PERDICCHI	€ 15,00
"77"	REBOLA	CA' PERDICCHI	€ 18,00
CEREGIO BIANCO	TREBBIANO	ZERBINA	€ 15,00
BIANCO DI CEPARANO	ALBANA SECCA	ZERBINA	€ 20,00
CODRONCHIO	ALBANA VENDEMMIA TARDIVA	MONTICINO ROSSO	€ 30,00

SELEZIONE VINI BIANCHI

WHITE WINES SELECTION

MONTE FIORENTINE	GARGANEGA	CÁ RUGATE	€ 20,00
IMPERO	PINOT NERO	FATT. MANCINI	€ 30,00
VILLA ANGELA	PASSERINA	VELENOSI	€ 18,00
VILLA ANGELA	PECORINO	VELENOSI	€ 20,00
DESERTO	VERDICCHIO	SOCCI	€ 18,00
TREBBIANO D'ABRUZZO	TREBBIANO	D'ALESIO	€ 18,00
IL PROFESSORE	TREBBIANO	D'ALESIO	€ 50,00
FALANGHINA CAMPI FLEGREI	FALANGHINA	AGNANUM	€ 20,00
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO	VERNACCIA	IL COLOMBAIO	€ 20,00
MÜLLER THURGAU	MÜLLER THURGAU	TRAMIN	€ 20,00
NUSSBAUMER	GEWURZTRAMINER	TRAMIN	€ 35,00
MAJERLA	CHARDONNAY	DORIGATI	€ 20,00
MALVASIA CHIOMA CHIARA	MALVASIA CHIARA	VIGNAI DA DULINE	€ 30,00
LE DULINE "FRIULANO"	FRIULANO	VIGNAI DA DULINE	€ 35,00
ETNA BIANCO	CARICANTE	ALTA MORA	€ 25,00

METODO CLASSICO & BOLLICINE

CLASSIC METHOD & BUBBLES

VINO	VITIGNO	PRODUTTORE	
EXTRA BRUT ROSÈ	PINOT NERO - CHARDONNAY	LA MONTINA	€ 35,00
SATEN	CHARDONNAY	LA MONTINA	€ 30,00
MILLESIMATO	PINOT NERO - CHARDONNAY	LA MONTINA	€ 35,00
PRIMA CUVÉE	CHARDONNAY - PINOT NERO E BIANCO	MONTE ROSSA	€ 35,00
CABOCHON	PINOT NERO	MONTE ROSSA	€ 70,00
BRUT	CHARDONNAY - PINOT NERO E BIANCO	LE MARCHESINE	€ 28,00
EXTRA-BRUT	CHARDONNAY - PINOT NERO E BIANCO	LE MARCHESINE	€ 30,00
SATEN	CHARDONNAY	LE MARCHESINE	€ 35,00
FULVIO BEO	GARGANEGA	CÁ RUGATE	€ 25,00
DOM JUROSA	CHARDONNAY	LIS NERIS	€ 45,00
METHIUS	CHARDONNAY - PINOT NERO	DORIGATI	€ 48,00
PROSECCO SUP. "ASOLO"	GLERA	BELE CASEL	€ 20,00
NATURE	PINOT NERO	DRAPPIER	€ 65,00
BRUT NATURE SAN SUFRE	PINOT NERO	DRAPPIER	€ 70,00
FLEUR NOIRE	PINOT NERO	BEAUMONT CRAYERES	€ 80,00

VINI ROSSI DEL TERRITORIO

LOCAL RED WINES

SANGIOVESE	SANGIOVESE	FATTORIA MANCINI	€ 18,00
PRUGNETO	SANGIOVESE SUPERIORE	NESPOLI	€ 18,00
CAMPO DI MEZZO	SANGIOVESE SUPERIORE	TRE MONTI	€ 18,00
NOTTURNO	SANGIOVESE SUPERIORE	LA PALAZZA	€ 20,00
SCABI	SANGIOVESE SUPERIORE BIO	SAN VALENTINO	€ 18,00
TRE ROCCHIE	SANGIOVESE SUPERIORE	NICOLUCCI	€ 18,00
SOLANO	SANGIOVESE SUPERIORE	LA BERTA	€ 18,00
IL NESPOLI	SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA	NESPOLI	€ 30,00
PIETRAMORA	SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA	ZERBINA	€ 40,00
"7"	SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA	CALONGA	€ 70,00
DOMUS CAIA	SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA	FERRUCCI	€ 40,00
VIGNA DEL GENERALE	SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA	NICOLUCCI	€ 40,00
OLMATELLO	SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA	LA BERTA	€ 38,00
MARAMIA	SANGIOVESE BIODINAMICO	TENUTA MARA	€ 45,00
BORGHI DEI GUIDI	SANGIOVESE - MERLOT - CABERNET	NESPOLI	€ 35,00
VIVIAN	SANGIOVESE - SYRAH - MONTEPULCIANO	SAN VALENTINO	€ 30,00
ALBONE	LAMBRUSCO SECCO SALAMINO	PODERE SALICETO	€ 18,00

SELEZIONE VINI ROSSI

RED WINES SELECTION

MONBIRONE	BARBERA D'ALBA	MONCHIERO CARBONE	€ 35,00
PRINTI	ROERO RISERVA	MONCHIERO CARBONE	€ 60,00
SRÛ	ROERO	MONCHIERO CARBONE	€ 30,00
BAROLO CANNUBI	NEBBIOLO	BREZZA	€ 50,00
NEBBIOLO	NEBBIOLO	BREZZA	€ 25,00
PLINIUS BOCA	NEBBIOLO - VESPOLINA	LE PIANE	€ 110,00
KRAEMA	NEBBIOLO	MURAJE	€ 70,00
SFURSAT 5 STELLE	NEBBIOLO	NINO NEGRI	€ 70,00
COLMO DEI COLMI	CABERNET - MERLOT	BORGHI LA GALLINACCIA	€ 35,00

CAMPO LAVEI	VALPOLICELLA SUPERIORE	CÁ RUGATE	€ 25,00
CORTE GIARA	MERLOT - CORVINA	ALLEGRINI	€ 20,00
AMARONE CLASSICO	CORVINA - RONDINELLA - MOLINARA	CONATI	€ 80,00
CÁ COATO - AMARONE	CORVINA - RONDINELLA - MOLINARA	ANTOLINI	€ 70,00
MÒROPIO - AMARONE	CORVINA - RONDINELLA - MOLINARA	ANTOLINI	€ 75,00
LAGREIN	LAGREIN	TRAMIN	€ 20,00
MARJON	PINOT NERO RISERVA	TRAMIN	€ 25,00
DIEDRI	TEROLDEGO ROTALIANO	DORIGATI	€ 35,00
LUIGI - TEROLDEGO ROTALIANO	TEROLDEGO ROTALIANO RISERVA	DORIGATI	€ 45,00
POGGIO AL TESORO	CABERNET - MERLOT - SYRAH	MEDITERRA	€ 25,00
GRATTAMACCO	CABERNET - MERLOT - SANGIOVESE	GRATTAMACCO	€ 90,00
ROSSO DI MONTALCINO	SANGIOVESE	CASANOVA DI NERI	€ 35,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	SANGIOVESE	CASANOVA DI NERI	€ 60,00
BRONZONE MORELLINO RIS.	SANGIOVESE	TENUTA BELGUARDO	€ 25,00
BELGUARDO	CABERNET S. - CABERNET FRANC	TENUTA BELGUARDO	€ 50,00
SIEPI	SANGIOVESE - MERLOT	MARCHESI MAZZEI	€ 110,00
CHIANTI CLASSICO	SANGIOVESE	CANTINA RIPOLI	€ 25,00
CILIEGIOLO	CILIEGIOLO	ANTONIO CAMILLO	€ 20,00
CILIEGIOLO SUPERIORE	CILIEGIOLO	ANTONIO CAMILLO	€ 35,00
SAGRANTINO DI MONTEFALCO	SAGRANTINO	ARNALDO CAPRAI	€ 70,00
ROSSO PICENO	MONTEPULCIANO - SANGIOVESE	DIANETTI	€ 20,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RIS.	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	D'ALESIO	€ 35,00
SCIARR	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	D'ALESIO	€ 20,00
VILLA GEMMA	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	MASCIARELLI	€ 65,00
"16"	SALICE SALENTINO	MENHIRSALENTO	€ 25,00
"17"	SUSSUMANIELLO	MENHIRSALENTO	€ 25,00
ALBANEGRA	PRIMITIVO - MALVASIA N. - ALEATICO	MENHIRSALENTO	€ 20,00
CALAMURI	PRIMITIVO DEL SALENTO	MENHIRSALENTO	€ 38,00
ETNA ROSSO	NERELLO MASCALESE	ALTAMORA	€ 28,00
SCHIETTO	CABERNET SAUVIGNON	PRINCIPI DI SPADAFORA	€ 35,00
SOLE DEI PADRI	SYRAH	PRINCIPI DI SPADAFORA	€ 48,00

BIRRE ARTIGIANALI CRAFTS BEERS

BIRRA	BIRRIFICIO	LITRI	
PORTA NUOVA	PICCOLO BIRRIFICIO DEL POETA	0,75	€ 10,00
PORTA ROMANA	PICCOLO BIRRIFICIO DEL POETA	0,75	€ 10,00
ALIANTO	PICCOLO BIRRIFICIO DEL POETA	0,75	€ 10,00
NON FILTRATA	ICHNUSA	0,50	€ 5,00

ACQUA E BIBITE WATER AND BEVERAGES

ACQUA MINERALE 0,7 CL	€ 2,50
MINERAL WATER 0,7 CL	
BIBITE IN BOTTIGLIA 0,33 CL	€ 4,00
SOFT DRINKS	
ESPRESSO CERTIFICATO ITALIANO	€ 2,00
ESPRESSO CERTIFICATO ITALIANO	

LIQUORI E DISTILLATI SPIRITS

AMARI	€ 3,00 / 5,00
GRAPPE	€ 3,00 / 8,00
WHISKY	€ 4,00 / 8,00
RUM	€ 6,00 / 10,00