

La nostra selezione di Birre

Tipologie

Un breve accenno delle varie tipologie presenti in carta consapevoli delle particolarità che ogni birreria ha a i suoi prodotti. Generalizzando è possibile raggruppare gli innumerevoli stili di birra presenti al mondo, in tre grandi "macro-tipologie": Lager, Ale e Lambic.

LAGER: indica la birra a "bassa fermentazione". Generalmente appare bionda dorata con un'alcolicità e un corpo sostenuto, ma non sempre è così. Raggruppa infatti diversi stili di birra. Dalle Pils, alle Bock e Doppelbock, dalle Dunkel Munich alle Strong Lager. Il 90 % circa della produzione mondiale di birra è dello stile Lager. Ecco le nostre Lager: **kellerbeer(Zwichel)** bavarese non filtrata poco frizzante e luppolata **Spezialbier** bavarese con carattere deciso dal corpo rotondo, secca molto aromatica ha un gusto piacevolmente biscottato e note di cereale maltato. **Pils o pilsner**, da Pilsen (Plzen), la città ceca in cui è nata e nella quale viene tuttora prodotta la famosa Pilsner Urquell. Di color oro pallido e molto luppolata, un gusto secco e pulito. La schiuma è abbondante con perlage finissimo. **Bock**, birra chiara molto forte che veniva tradizionalmente prodotta in inverno per festeggiare l'arrivo della primavera. Abbraccia diversi sottostili: molto alcolica, dal sapore maltato e dalla notevole corposità.

ALE: raggruppa tutti gli stili birrari in cui si utilizzano lieviti ad "alta fermentazione". Le birre Ale possono essere chiare, scure, di forte gradazione alcolica come light ecco noi cosa proponiamo: **Blanche**, birra "bianca" belga, prodotta utilizzando non solo malto d'orzo ma anche altri cereali come avena, grano, frumento e aromatizzata con spezie quali coriandolo, cardamomo, buccia d'arancia. Colore giallo scarico, torbido, schiuma fine e persistente. **Weizen**, un aroma, che va dai chiodi di garofano alla vaniglia e a vari tipi di frutta, mela verde, prugna, banana e altri ancora, a un gusto piacevolmente asprigno. È prodotta utilizzando particolari lieviti e da un mosto prodotto da malto d'orzo e di frumento. In Baviera le Weizen (frumento) sono dette anche Weisse (bianca). **Pale Ale:** birra dal colore dorato intenso e dalla spuma bella compatta, equilibrata nelle note luppolate e di malto. **Bitter:** "amaro" causato dall'abbondante luppolatura, sono spesso ambrate (ma anche dorate), hanno sapore secco, poca schiuma e una gradazione bassa. **Saison:** sono dorate o ambrate, ben luppolate e speziate. Leggermente acidule, sono percepibili note di agrumi. **Stout**, con gradazione medio forte, hanno un colore quasi nero che le rendono inconfondibili. I sapori vanno dal molto amaro con note di liquirizia al dolciastro con accenni di cioccolato. La Stout è l'evoluzione della **Porter**, viene prodotta con malto torrefatti e con aggiunta di caramello, da cui il colore scurissimo quasi nero. **Trappista**, sono birre prodotte unicamente da monaci cistercensi nei monasteri autorizzati. Durante la fermentazione riceve una aggiunta di caramello ed è poi caratterizzata dalla rifermentazione in bottiglia con appositi lieviti. La schiuma è abbondante, ma non molto fine e un profumo leggero, con aroma ben definito. Il sapore è di malto, aromatico e con sentore di lievito, gradevolmente fruttato.

LAMBIC: birre a fermentazione spontanea, ovvero senza l'aggiunta del lievito da parte dell'uomo ma che avviene naturalmente è la più caratteristica delle birre belghe ed ha un sapore elegante e acido. **Geuze:** è una miscela di lambic di diverse età, il che produce una ulteriore fermentazione che determina un gusto meno acidulo e più equilibrato ed una maggiore frizzantezza.

Ambar "Lager bier" <u>Per celiaci</u> ♦	alc.5,2	cl 33	€ 4,00
Ambar Green "Lager Analcolica" ♦	alc. 0	cl 33	€ 3,50
Schweiger "Zwichel Kellerbier" ♦	alc.5,1	cl 50	€ 5,00
Schweiger "Pilsner" ♦	alc.4,8	cl 50	€ 5,00
Schlossbrauerei Stein "Zwichelbier" Bio ♦	alc. 5.3	cl 50	€ 5,00
Aktienbrauerei "Hefeweizen" Anno 25 ♦	alc.5,3	cl 50	€ 5,00
Aktienbrauerei "Marzen" ♦	alc.5,9	cl 50	€ 5,00
Unser Burgerbrau "Lager" Alpen Stoff ♦	alc.5,3	cl 50	€ 5,00
Jupiler "Biere Blonde" ♦	alc.5,2	cl 33	€ 4,50
Palm "Belgian Ale" Speciale ♦	alc.5,4	cl 33	€ 4,50
Birra "Trappista" Orval ♦	alc.6,2	cl 33	€ 6,00
Saison Dupont "Saison" ♦	alc.6,5	cl 75	€ 13,00
		cl 33	€ 5,00
Blanche de Namur "Blanche" ♦	alc.4,5	cl 75	€ 13,00
		cl 25	€ 4,50
Anchor "Liberty Ale" ♦	alc.5,9	cl 35,5	€ 6,00
Saranac "India Pale Ale" ♦	alc.5,8	cl 35,5	€ 5,00
Coopers Brewery "Sparkling Ale" ♦	alc.5,8	cl 37,5	€ 5,00
Coniston Brewing Co. Bluebird "Bitter Ale" ♦	alc. 4,2	cl 50	€ 7,00
Summer Lightning "Golden Ale" ♦	alc.5	cl 50	€ 6,00
Fuller's ESB "Champion Ale" ♦	alc.5,9	cl 50	€ 6,00
Greene King Strong Suffolk "Vintage Ale" ♦	alc. 6	cl 50	€ 7,00
Lindemans "Faro Lambic" ♦	alc.4,2	cl 37,5	€ 7,00
Cantillon Gueuze 100% "Lambic Bio" ♦	alc.5	cl 37,5	€ 7,00

Nel presentar la nostra Carta dei vini, ricordiamo la possibilità di portar via la bottiglia di vino non terminata.

Bollicine Italiane e Francesi

Franciacorta Brut	Contadi Castaldi, Adro	€ 25,00
Franciacorta Rosè	Contadi Castaldi, Adro	€ 25,00
Franciacorta Rosè Millesimato	Contadi Castaldi, Adro	€ 30,00
Franciacorta Satèn 2005	Contadi Castaldi, Adro	€ 30,00
Franciacorta Soul Satèn 2004	Contadi Castaldi, Adro	€ 37,00
Franciacorta brut 2008	Bellavista, Erbusco	€ 32,00
Franciacorta Rose 2009	Bellavista, Erbusco	€ 45,00
Franciacorta Brut	Ferghettina, Adro	€ 25,00
Franciacorta Satèn 2006	Ferghettina, Adro	€ 30,00
Franciacorta Brut 2005 Millesimato	Ferghettina, Adro	€ 30,00
Franciacorta Brut Rosè 2006	Ferghettina, Adro	€ 30,00
Costaripa, Brut rosè	Moniga del Garda	€ 24,00
Costaripa, Brut	Moniga del Garda	€ 23,00
Trento brut 2009	Abate Nero, Gardolo	€ 22,00
Trento brut extra dry 2009	Abate Nero, Gardolo	€ 22,00
Trento brut Rosè 2009	Abate Nero, Gardolo	€ 25,00
Trento brut Riserva Cuvée 2003	Abate Nero, Gardolo	€ 35,00
Brut Cuvée Imperiale 2009	Berlucchi, Borgonato	€ 23,00
Bonci Brut Metodo Classico 2009	Az. Vallerosa Bonci, Cupramontana	€ 25,00
Velenosi Brut 2005	Az. Velenosi Ercole, Ascoli Piceno	€ 25,00
Garofoli Brut	(Metodo Charmat) Garofoli, Loreto	€ 16,00
Prosecco di Valdobbiadene extra dry	"Il Follo", St. Stefano	€ 15,00
Prosecco di Valdobbiadene	"Terre di Serena", Conegliano	€ 13,00
Champagne Polisy Brut Reserve	Andres & Jacques Beaufort, Ambonnay	€ 65,00
Champagne Brut Blanc de Blancs	Pasqual Doquet, Le Mesnil sur Oger	€ 55,00
Champagne Brut Cuvée reserve	Raymond Boulard, Cauroy les Hermonville	€ 55,00
Champagne Grand Cru Brut Rose	Arnould Michel, Verzenay	€ 55,00
Champagne Rose de Saignè	Jean Plener Fils, Bouzy	€ 55,00
Brut Cremant d'Alsace	Bott Geyl, Beblenheim	€ 25,00
Brut Cremant d'Alsace Rosé	Bott Freres, Ribeauville	€ 25,00
Blanquette de Limoux brut cuvée reservée	Guinot, Limoux	€ 17,00

In Francia

Gewurztraminer Les éléments 2007	Bott Geyl, Beblenheim	€ 32,00
Le Pinot d'Alsace Métiss 2006	Bott Geyl, Beblenheim	€ 20,00
Riesling Les éléments 2007	Bott Geyl, Beblenheim	€ 23,00
Riesling Lieu dit Burgreben2007	Bott Geyl, Beblenheim	€ 25,00
Sauvignon Blanc 2007 "Destinée"	Joseph Mellot, Sancerre	€ 17,00
Bourgogne Chardonnay 2006	Domaine Marc Morey, (Côte-d'Or)	€ 38,00
Chassagne-Montrachet Chardonnay 2007	Domaine Marc Morey, (Côte-d'Or)	€ 65,00
Puligny-Montrachet Chardonnay 2006	Domaine Marc Morey, (Côte-d'Or)	€ 65,00
Chablis 2008	Jean-Paul & Benoît Droin, Yonne	€ 26,00

In Slovenia

Chardonnay 2007	Simcic, Dobrovo	€ 19,00
Sauvignonnase (Tocaj Furlanski) 2007	Simcic, Dobrovo	€ 19,00
Sauvignon Reserve 2005	Simcic, Dobrovo	€ 25,00
Burja bianco 2007	Sutor, Vipavska Dolina, Podraga	€ 25,00
Chardonnay 2007	Sutor, Vipavska Dolina, Podraga	€ 25,00
Sauvignon 2006	Sutor, Vipavska Dolina, Podraga	€ 25,00

Germania

Riesling Kabinet 2007	Dr. Loosen, Mosel-Saar-Ruwer	€ 26,00
Riesling Trocken 2007	Hermann Donnhoff, Nahe	€ 23,00

Bianchi & Rosati in Italia

Marche

Verdicchio Dei Castelli di Jesi

Questo vitigno offre un sapore asciutto, fine, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo il suo profumo è delicato, fragrante fresco e persistente di frutta e fiori, con sentore di mandorle amare. Il colore generalmente giallo paglierino, a volte con sottili sfumature verdi che volgono al dorato con la maturazione.

Classico doc 2009	Mezzanotte, Senigallia	€ 12,00
Riserva doc 2007 "VerdeMare"	Mezzanotte, Senigallia	€ 14,00
Classico doc 2008	Az. Agr. Failoni, Staffolo	€ 13,00
Classico Superiore doc 2008 "Il Bacco"	Fatt. Coroncino, Staffolo	€ 13,50
Classico Superiore doc 2008 "Il Coroncino"	Fatt. Coroncino, Staffolo	€ 17,50
Classico Sup. doc 2007 "Gaiospino"	Fatt. Coroncino, Staffolo	€ 25,00
Classico Superiore doc 2008	Az. Agr. Felici, Apiro	€ 16,00
Riserva doc 2006 "Il Cantico della Figura"	Az. Agr. Felici, Apiro	€ 20,00
Classico doc 2008 "Luzano"	Marotti Campi, Morro D'Alba	€ 13,00
Riserva doc 2007 "Salmariano"	Marotti Campi, Morro D'Alba	€ 17,00
Classico Sup. doc 2008 "Conscio"	Accadia, Serra San Quirico	€ 14,00
Classico Sup. doc 2008 "Cantorì"	Accadia, Serra San Quirico	€ 17,00
Classico Sup. doc 2009 "Terre Silvate"	La Distesa, Cupramontana	€ 16,00
Classico Riserva doc 2007 "Gli Eremi"	La Distesa, Cupramontana	€ 20,00
Classico doc 2009 "Di Gino"	San Lorenzo, Montecarotto	€ 14,00
Classico sup. doc 2008 "Vigna delle Oche"	San Lorenzo, Montecarotto	€ 17,00
Riserva doc 2005 "Vigna delle Oche"	San Lorenzo, Montecarotto	€ 21,00
Classico Superiore doc 2008	Casa Vinicola Bucci, Pongelli	€ 20,00
Classico Riserva doc 2005 "Villa Bucci"	Casa Vinicola Bucci, Pongelli	€ 40,00
Classico Sup. doc 2008 "Dominè"	Pievalta, Maiolati Spontini	€ 17,00
Classico Sup. doc 2008 "San Michele"	Bonci, Cupramontana	€ 20,00
Classico doc 2007 "Stefano Antonucci"	Santa Barbara, Barbara	€ 20,00

Verdicchio di Matelica

Cugino del sopra elencato si presenta morbido, strutturato, corposo, sapido e con retrogusto mandorlato. Delicato al naso con sentori di frutta, non completamente matura e di fiori gialli. Brillante, dal colore paglierino tenue con riflessi verdognoli. Tende al dorato con la maturazione,

Matelica doc 2008	Cantina Collestefano, Castelraimondo	€ 15,00
Matelica doc 2008 "La Monacesca"	Fattoria La Monacesca, Matelica	€ 17,00
Matelica doc 2006 Riserva "Mirum"	Fattoria La Monacesca, Matelica	€ 26,00

Bianchello del Metauro

Da uve Biancame è un vino fresco di poche pretese dal corpo leggero e spesso anche dall'alcolicità bassa, ha un colore giallo paglierino scarico dai riflessi verdi e al naso risulta molto delicato.

Bianchello doc 2009	Azienda Agraria Guerrieri, Piaggie (PU)	€ 12,00
Bianchello doc 2008 "Il Celso"	Azienda Agraria Guerrieri, Piaggie (PU)	€ 14,00
Bianchello doc 2009 "Campioli"	Casa vinicola Fiorini, Barchi (PU)	€ 16,00

Pecorino di Offida

L'Offida Pecorino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. I profumi caratteristici del vitigno ricordano in alcuni casi la frutta tropicale o comunque sentori erbacei.

Il vitigno con la sua notevole strottura e rapida maturazione dà il carattere portante al Falerio.

Pecorino igt 2009 "Villa Angela"	Az. Velenosi Ercole, Ascoli Piceno	€ 16,00
Pecorino doc 2009 "Rugaro"	Cantina Colli Ripani, Ripatransone	€ 14,00

Falerio dei Colli Ascolani

Leggermente acidulo, secco e sapido. Si presenta giallo paglierino tenue, dai riflessi verdolini, trasparente quasi cristallino. Gradevole all'olfatto. Nei vini in cui la Passerina è in percentuale maggiore si sente di più l'aromaticità del vitigno a scapito della freschezza. Gli altri vitigni che lo compongono sono il pecorino e il trebbiano.

Falerio doc 2009 "Vigna Solaria"	Az. Velenosi Ercole, Ascoli Piceno	€ 16,00
Falerio doc 2009 "Rupe Bianco"	Cantina Colli Ripani, Ripatransone	€ 11,00

Passerina di Offida

Il vitigno passerina come il Pecorino è parte componente del Falerio la differenza è data da un corpo più limpido e meno strotturato, spicca l'acida e le note floreali e fruttate che lo rendono un vino secco e abbastanza morbido.

Passerina doc 2009 "Ninfa Ripana"	Cantina Colli Ripani, Ripatransone	€ 12,00
-----------------------------------	---	---------

Colli Pesaresi

Ha colore giallo paglierino dal profumo delicato, gradevole e mai stancante è apprezzato per la sua leggerezza. Secco fresco e di sapidità notevole dovuti sia alla vicinanza dal mare che dal terreno salino.

Colli Pesaresi doc 2008 "Roncaglia" <i>Uvaggio: Albanella, Pinot nero vinificato in bianco</i>	Fattoria Mancini, Pesaro	€ 16,00
---	---------------------------------	---------

Vitigni Internazionali, Uvaggi & Rosati

Spazio agli Igt ed ai vitigni internazionali coltivati nella nostra regione dai quali se ne ricavano grandi prodotti.

Marche igt 2006 "Stella flora" <i>Uvaggio: Pecorino, passerina, trebbiano, malvasia</i>	Maria Pia Castelli, Monte Urano	€ 26,00
Rosato 2008 "Sant'Isidoro"	Maria Pia Castelli, Monte Urano	€ 15,00
Chardonnay Marche igt 2006 "Leukòn"	Cantina Colli Ripani, Ripatransone	€ 15,00
Marche Rosato 2008 "Melograno"	Cantina Colli Ripani, Ripatransone	€ 12,00
Marche igt 2006 "Impero" <i>Uvaggio: Pinot nero Vin. in bianco</i>	Fattoria Mancini, Pesaro	€ 29,00
Rosato doc 2006 "Rosa di Elena"	Cantina Collestefano, Castelraimondo	€ 15,00
Chardonnay Marche Igt 2008 "Le Cave"	Fattoria le Terrazze, Numana	€ 16,00

Valle d'Aosta

Blanc de Morgex et de La salle 2008	Maison Vevey Albert, Morgex	€ 20,00
-------------------------------------	------------------------------------	---------

Trentino Alto Adige

Gewurtztraminer doc 2008	Cantina produttori St Michele Appiano	€ 16,00
Muller thurgau doc 2008	Cantina produttori St Michele Appiano	€ 16,00
Sauvignon "Sanct Valentin" doc 2008	Cantina produttori St Michele Appiano	€ 26,00
Sauvignon Alto Adige doc 2006 "Montan"	Kellerei-Cantina Tramin, Termeno	€ 29,00
Alto Adige cuvée bianco doc 2006 "Stoan" <i>Uvaggio: chardonnay, pinot bianco, sauvignon, gewurtztraminer</i>	Kellerei-Cantina Tramin, Termeno	€ 26,00

Liguria

Vermentino doc 2008 "Colli di Luni"	Cantine Lunae Bosoni, Ortonovo(SP)	€ 18,00
Pigato doc 2008 "La Palmetta"	Fèipu dei Massaretti, Bastia, Albenga(SV)	€ 19,00

Emilia Romagna

Bianco Igt 2007 "Nottediluna"	Cà De Noci, Quattro Castella(RE)	€ 27,00
<i>Uvaggio: Moscato giallo, spergola, malvasia</i>		
Malvasia secca	Camillo Donati, Arola (PA)	€ 15,50
Trebbiano	Camillo Donati, Arola (PA)	€ 15,50

Veneto

Lugana doc 2008 "Pievecroce"	Costaripa, Moniga del Garda	€ 16,00
Soave doc 2008	Tamellini, Costeggiola, Soave	€ 16,00
Soave doc 2007 "Le Bine de Costiòla"	Tamellini, Costeggiola, Soave	€ 20,00
Veneto Bianco Igt 2008 "I Masieri" <i>Garganeca</i>	La Bianca, Gambellara	€ 14,00
Veneto Bianco Igt 2008 "Sassaia" <i>Garganega, Trebbiano</i>	La Bianca, Gambellara	€ 17,00

Friuli Venezia Giulia

Collio Tocai Friulano doc 2009	Sirch, Cividale del Friuli(UD)	€ 16,00
Collio Pinot grigio doc 2008	Sirch, Cividale del Friuli(UD)	€ 16,00
Collio Ribolla Gialla doc 2009	Sirch, Cividale del Friuli(UD)	€ 16,00
Collio Sauvignon doc 2008	Sirch, Cividale del Friuli(UD)	€ 16,00
Collio doc 2008 "Mis Mas"	Sirch, Cividale del Friuli(UD)	€ 16,00
<i>Uvaggio: Tocai, Malvasia Istriana e Ribolla</i>		
Collio Ribolla Gialla doc 2009	Primosic, Oslavje(GO)	€ 18,00
Collio Sauvignon doc 2009	Primosic, Oslavje(GO)	€ 18,00
Collio Sauvignon doc 2007 "Gmajne"	Primosic, Oslavje(GO)	€ 20,00
Collio Ribolla Gialla doc 2007 "Oslavia Riserva"	Primosic, Oslavje(GO)	€ 22,00

Toscana

Vermentino igt 2007"Acquagiusta"	La Badiola, Castigline della Pescaia(GR)	€ 16,50
Bianco igt 2007"Acquadoro" <i>Uvaggio: Viogner, Vermentino</i>	La Badiola, Castigline della Pescaia(GR)	€ 22,00
Rosato igt 2007"Acquagiusta" <i>Uvaggio: Alicante</i>	La Badiola, Castigline della Pescaia(GR)	€ 16,50

Umbria

Orvieto classico doc superiore 2008"Terre Vineate"	Palazzone, Orvieto	€ 16,00
Orvieto classico doc superiore 2004"Campo del Guardiano"	Palazzone, Orvieto	€ 21,00

Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo doc 2004	Valentini, Loreto Aprutino(PE)	€ 50,00
------------------------------	---------------------------------------	---------

Campania

Greco di Tufo doc 2008	Azienda agraria San Paolo, Torrioni(AV)	€ 15,00
Fiano di Avellino doc 2008	Azienda agraria San Paolo, Torrioni(AV)	€ 15,00
Falanghina Beneventano igt 2008	Azienda agraria San Paolo, Torrioni(AV)	€ 15,00
Campania Bianco"Suavemente"igt 2007 <i>Uvaggio: Greco & Fiano</i>	Azienda agraria San Paolo, Torrioni(AV)	€ 18,00

Sardegna

Vermentino di Sardegna doc 2009 "I Fiori"	Cantine Pala, Serdiana(CG)	€ 15,50
---	-----------------------------------	---------

Sicilia

Monreale 2008 "Alhambra" <i>Catarratto e Inzolia</i>	Spadafora, Monreale(PA)	€ 14,00
Sicilia bianco igt 2008 "Majus" <i>Grillo</i>	Ajello, Mazara del Vallo(TV)	€ 15,00
Catarratto "Terre di Ginestra"2008	Cantina Calatrasi, Sancipirello(PA)	€ 15,00
Etna Bianco Doc 2008"Bianco Di Caselle" <i>Carricante</i>	Benanti, Catania	€ 19,00
Etna Bianco Superiore Doc 2006"Pietramarina" <i>Carricante</i>	Benanti, Catania	€ 33,00

Rossi in Francia

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2006	Domaine Michel Gros, (Côte-d'Or)	€ 40,00
Marsannay Pinot Noir 1996	Domaine Bruno Clair, (Côte-d'Or)	€ 42,00

Rossi in Slovenia

Burja rosso 2006	Sutor, Vipavska Dolina, Podraga	€ 28,00
Pinot noir 2007	Sutor, Vipavska Dolina, Podraga	€ 28,00

Vini Rossi in Italia

Marche

Sangiovese, Rosso Piceno e Rosso conero

Dalle uve sangiovese e montepulciano si possono ottenere sangiovesi in purezza, rosso piceno e rosso conero. Il rosso piceno, dal colore rosso rubino al palato si presenta asciutto, gradevole ed armonico e viene ottenuto da uve montepulciano e sangiovese (possono essere presenti anche altre uve a bacca rossa fino ad un massimo del 15%). Il rosso conero è ottenuto principalmente da uve montepulciano in purezza con l'ammissione di un 15% massimo di sangiovese. Di colore rosso rubino intenso e sfumature violacee, con sentori di ciliegia selvatica, prugna e frutti di bosco. Il finale può rivelare note speziate e minerali a seconda dei terreni di provenienza. I tannini sono sempre molto presenti perché l'uva ne è ricca. Al naso e in bocca evoca sentori di frutta rossa e si può accompagnare a piatti a base di carne, legumi e verdure

Sangiovese Colli Pesaresi Doc 2007	Az Agraria Guerrieri, Piagge(PU)	€ 13,00
Sangiovese Colli Pesaresi Doc 2006 "Galileo"	Az Agraria Guerrieri, Piagge(PU)	€ 15,00
Sangiovese Colli Pesaresi doc 2007	Fattoria Mancini, Pesaro(PU)	€ 17,00
Marche Rosso Sangiovese "Orano" igt 2005	Maria Pia Castelli, Monte Urano	€ 22,00
Rosso Piceno doc "Di Gino" 2006	San Lorenzo, Montecarotto(AP)	€ 14,00
Rosso Piceno Superiore "Il Brecciarolo" doc 2006	Velenosi, Ascoli Piceno(AP)	€ 16,00
Rosso Conero doc 2005	San Lorenzo, Montecarotto(AN)	€ 16,00
Rosso Conero doc 2006	Piantatelonghe, Candia(AN)	€ 16,00
Rosso Conero doc 2005 "Rossini"	Piantatelonghe, Candia(AN)	€ 30,00

Lacrima di Morro D'Alba

Dalla struttura abbastanza corposa e dal gusto asciutto un vino di colore rosso rubino intenso con sapore gradevole, morbido e fruttato adatto per l'abbinamento con i salumi, piatti a base di salse "rosse" e carni bianche.

Lacrima "Rubico" doc 2007	Marotti Campi, Morro D'Alba(AN)	€ 13,00
Lacrima Superiore "Orgiolo" doc 2006	Marotti Campi, Morro D'Alba(AN)	€ 16,00
Lacrima igt 2008 "Amirkal"	Veneranda Vite, Montemarciano(AN)	€ 18,00
Colli Pesaresi doc2006 Pinot Nero "Focara"	Fattoria Mancini, Pesaro(PU)	€ 24,00
Guerriero Nero Marche Rosso Igt 2007 <i>Uvaggio: Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot</i>	Az. Agraria Guerrieri, Piagge(PU)	€ 15,00

Piemonte

Barbera del Monferrato frizzante "La Monella"2004	Braida, Rocchetta Tanaro	€ 12,50
Barbera d'Alba 2004 "Gabutti"	Cappellano, Serralunga D'alba(CN)	€ 19,00
Dolcetto d'Alba 2007 "Gabutti"	Cappellano, Serralunga D'alba(CN)	€ 17,00

Friuli venezia giulia

Cjarandon Collio rosso 2006 <i>Uvaggio: merlot, cabernet sauvignon e franc</i>	Ronco dei tassi, Cormons(UD)	€ 20,00
Schioppettino Collio Rosso 2008	Sirch, Cividale del Friuli(UD)	€ 16,00

Trentino Alto Adige

Schiava Grigia 2007	Tramin, Termeno(BZ)	€ 13,00
Lagrein doc 2007	Tramin, Termeno(BZ)	€ 15,00

Emilia Romagna

Sottobosco 2007 <i>Uvaggio:Quattro tipologie di lambrusco</i>	Cà De Noci, Quattro Castella(RE)	€ 21,00
Barbera 2009	Camillo Donati, Arola (PA)	€ 15,50

Toscana

Morellino "Terre del Poliziano" docg 2007	Az. Agricola Lohsa, Magliano(GR)	€ 17,00
---	---	----------------

Puglia

Primitivo doc 2007 "Anima di Primitivo"	Emera, Guagnano(LE)	€ 14,00
---	----------------------------	----------------

Sicilia

Rosso igt 2006 Nero D'Avola "Majus"	Vinicola Ajello, Mazara del Vallo(TP)	€ 14,00
Frappato Igt 2008	Azienda Agricola Cos, Vittoria(RG)	€ 18,00

Sardegna

Cannonau di Sardegna doc 2002	Az. Agricola Contini, Cabras (OR)	€ 19,00
-------------------------------	--	----------------