

# Menu

## LOCANDA



# DELLA PIEVE

*Ristorante - Pizzeria - Catering - Camere*  
*Restaurant - Pizzeria - Catering - Rooms*



[www.locandadellapieve.com](http://www.locandadellapieve.com)

Tel. 0737.692072 - Cell. 333.7196428

Via Roma, 3 (in Piazza)

**Pievebovigliana Valfornace (MC)**

CIN IT043058B4KXOGJMB



locanda\_della\_pieve



Locanda della Pieve



Seguici per essere informato sui nostri eventi e serate  
*Follow us and stay updated about all our events*

## ANTIPASTI

### *Appetizers*

- Antipasto fantasia (adatto per 2 persone)  
tagliere con affettati formaggi, bruschette e 2 portate calde ..... € 20,00  
*Fantasy Appetizer (suitable for 2 people)*  
*Plate of cured meats, cheeses, bruschetta, and 2 hot courses*
- Bruschetta al tartufo..... € 8,00  
*Truffle bruschetta*
- Bruschetta al lardo aromatizzato alle prugne ..... € 6,00  
*Lard flavoured with plums bruschetta*
- Bruschetta mista (pomodoro, tartufo, carciofini) ..... € 6,00  
*Mixed bruschetta (tomato, truffle, artichokes)*
- Crostini misti (prosciutto, alici e ciauscolo) ..... € 6,00  
*Mixed croutons (ham, anchovies, spreadable salami)*
- Carpaccio di manzo con rucola e grana..... € 12,00  
*Beef carpaccio with arugula and grana cheese*
- Trippa alla romana ..... € 8,00  
*Roman-style tripe*
- Fagioli e cotiche ..... € 8,00  
*Beans and pork rinds*
- Prosciutto stagionato alla cenere al coltello ..... € 12,00  
*Hand cut ham seasoned under ash*
- Prosciutto stagionato al vino al coltello..... € 12,00  
*Hand cut wine cured ham*
- Coratella di agnello ..... € 9,00  
*Lamb offal*
- Lumache di terra al sugo con finocchio selvatico ..... € 12,00  
*Land snails with wild fennel*

## Convenzioni per ditte e gruppi

### *Agreements for companies and groups*

## PRIMI PIATTI

### *First Courses*

Tagliatelle al capriolo ..... € 10,00  
*Roe Tagliatelle (roe deer)*

Gnocchi alla papera..... € 10,00  
*Duck Gnocchi*

Spaghetti ai gamberi di fiume ..... € 14,00  
*Freshwater crayfish spaghetti*

Tagliatelle al tartufo..... € 16,00  
*Truffle Tagliatelle*

Mezzelune ripiene di ciauscolo alla crema di zucca  
e guanciale croccante ..... € 12,00  
*Mezzelune (crescents) stuffed with ciauscolo (spreadable salami)  
in pumpkin cream and crispy bacon*

Ravioli ripieni di carbonara al pistacchio..... € 15,00  
*Ravioli stuffed with pistachio carbonara*

Panzerottini di carne tartufati..... € 16,00  
*Truffle Panzerottini*

\* \* \*

Per intolleranze e allergeni chiedere al personale  
*Please advise the staff in advance about any food intolerances or allergies*

In base alla disponibilità qualche piatto potrebbe non essere disponibile  
*Depending on availability, some dishes may not be available*

Coperto..... € 2.50  
*cover charge*

Supplemento spettacolo o musica..... € 3,00  
*Surcharge for shows or music*

Non si effettuano conti separati  
*No separate checks*

Non si effettuano mezze porzioni  
*No half portions*

## SECONDI PIATTI

*Main courses*

|  |         |
|--|---------|
| Spezzatino di cervo .....                        | € 18,00 |
| <i>Venison stew</i>                              |         |
| Agnello alla brace .....                         | € 14,00 |
| <i>Grilled lamb</i>                              |         |
| Tagliata di manzo rucola e grana.....            | € 17,00 |
| <i>Sliced beef with arugula and grana cheese</i> |         |
| Tagliata di manzo al tartufo .....               | € 22,00 |
| <i>Truffle sliced beef</i>                       |         |
| Grigliata mista .....                            | € 16,00 |
| <i>Mixed grilled meat</i>                        |         |
| Arrosticini di pecora (10 pezzi).....            | € 13,00 |
| <i>Sheep arrosticini (10 pieces)</i>             |         |
| Bandierine di agnello fritte .....               | € 15,00 |
| <i>Fried lamb chops</i>                          |         |
| Trota alla brace.....                            | € 10,00 |
| <i>Grilled trout</i>                             |         |
| Trota alla brace tartufata.....                  | € 15,00 |
| <i>Grilled trout with truffle</i>                |         |

**Affidati a noi per il tuo evento speciale,  
insieme lo renderemo unico,  
menù personalizzati e allestimento a tema,  
direttamente da noi o dove preferisci**

*Entrust your special event to us:  
together we will make it unique,  
with customized menus and theme settings here  
or wherever you choose.*

## FRITTURE

### *Fried food*

|  |         |
|--|---------|
| Olive ascolana (8 pezzi) <i>Ascolana olives*</i> (8 pieces) .....    | € 5,00  |
| Cremini (8 pezzi) <i>Cremini*</i> (fried cream) (8 pieces) .....     | € 5,00  |
| Patatine <i>French Fries*</i> .....                                  | € 4,50  |
| Verdurine <i>Fried vegetables*</i> .....                             | € 4,50  |
| Mozzarelline (8 pezzi) <i>Mozzarella sticks*</i> (8 pieces) .....    | € 5,00  |
| Fiori di zucca (5 pezzi) <i>Zucchini flowers*</i> (5 pieces) .....   | € 5,00  |
| Suppli (al pezzo) <i>Suppli*</i> (cheese-rice ball) (per piece)..... | € 2,50  |
| Fritto misto <i>Mixed fried food*</i> .....                          | € 12,00 |

\* prodotto surgelato in origine

\* product frozen at origin

Per i contorni chiedere al personale

For side dishes please ask the staff

## DOLCI

### *Desserts*

|   |        |
|---|--------|
| Tiramisù.....   | € 6,00 |
| <i>Tiramisu</i>   |        |
| Panna cotta .....   | € 6,00 |
| <i>Panna cotta</i>  |        |
| Crema Catalana .....                                      | € 6,00 |
| <i>Catalan Cream</i>                                      |        |
| Millefoglie espressa .....                                | € 7,00 |
| <i>Express Millefeuille</i>                               |        |
| Tortino caldo ai 2 cioccolati.....                        | € 7,00 |
| <i>Hot cupcake with two chocolates</i>                    |        |
| Saccottino caldo di pasta fillo con mele e mandorle.....  | € 7,00 |
| <i>Filo dough warm saccottino with apples and almonds</i> |        |
| Torta di ricotta e visciole .....                         | € 7,00 |
| <i>Ricotta and sour cherries cake</i>                     |        |
| Crema al caramello salato e cioccolato.....               | € 7,00 |
| <i>Salted caramel and chocolate custard</i>               |        |
| Tartufo nero/bianco .....                                 | € 6,00 |
| <i>Black/white truffle</i>                                |        |
| Tozzetti con vino cotto.....                              | € 6,00 |
| <i>Tozzetti with cooked wine</i>                          |        |
| Ciambelline con vino cotto .....                          | € 6,00 |
| <i>Donuts with cooked wine</i>                            |        |

## PIZZE BIANCHE (BASE SENZA POMODORO)

*White pizzas (base without tomato)*

|   |         |
|---|---------|
| Locanda (mozzarella, fiori di zucca e alici).....                         | € 9,50  |
| <i>Locanda (mozzarella, zucchini flowers and anchovies)</i>               |         |
| Al tartufo (mozzarella e tartufo grattugiato) .....                       | € 13,00 |
| <i>Al Tartufo (mozzarella and grated truffle)</i>                         |         |
| Rustica (mozzarella, bresaola, rucola e grana ) .....                     | € 10,00 |
| <i>Rustica (mozzarella, bresaola, arugula and grana cheese)</i>           |         |
| Caprese (mozzarella a fette, pomodoro a fette, alici, origano) .....      | € 9,50  |
| <i>Caprese (sliced mozzarella, sliced tomato, anchovies and oregano)</i>  |         |
| Biancaneve (solo mozzarella) .....  | € 7,00  |
| <i>Snow White (only mozzarella)</i>                                       |         |
| Gamberetti di mare (mozzarella, gamberetti e rucola) .....                | € 12,00 |
| <i>Gamberetti di mare (mozzarella, shrimps and arugula)</i>               |         |
| Gorgonzola e speck (mozzarella, gorgonzola e speck) .....                 | € 10,00 |
| <i>Gorgonzola and speck (mozzarella, gorgonzola cheese and speck)</i>     |         |
| Norcina (mozzarella e salsiccia) .....                                    | € 8,50  |
| <i>Norcina (mozzarella and sausage)</i>                                   |         |
| Contadina (mozzarella e prosciutto crudo) .....                           | € 9,50  |
| <i>Contadina (mozzarella and cured ham)</i>                               |         |
| Salmone (mozzarella e salmone affumicato ) .....                          | € 13,00 |
| <i>Salmon (mozzarella and smoked salmon)</i>                              |         |
| Toscana (mozzarella, funghi, rucola e grana).....                         | € 9,50  |
| <i>Toscana (mozzarella, mushrooms, arugula and grana cheese)</i>          |         |
| Crostino (mozzarella e prosciutto cotto).....                             | € 8,00  |
| <i>Crostino (mozzarella and cooked ham)</i>                               |         |
| Tirolo (mozzarella, scamorza, speck) .....                                | € 9,50  |
| <i>Tirolo (mozzarella, scamorza cheese and speck)</i>                     |         |
| Bufalina (mozzarella di bufala, pomodorini e basilico) .....              | € 11,00 |
| <i>Bufalina (buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil)</i>           |         |
| Campagnola (mozzarella, pomodorini, rucola e grana) .....                 | € 9,50  |
| <i>Campagnola (mozzarella, cherry tomatoes, arugula and grana cheese)</i> |         |
| Zucchine (mozzarella, zucchine, mais e prosciutto cotto).....             | € 9,00  |
| <i>Zucchine (mozzarella, zucchini, corn and cooked ham)</i>               |         |
| Focaccia .....  | € 6,00  |
| <i>Bread</i>  |         |
| <b>Aggiunta tartufo</b> .....   | € 5,00  |
| <i>addition truffle</i>   |         |

## PIZZE ROSSE (BASE CON POMODORO)

*Red pizzas (base with tomato sauce)*

|  |         |
|--|---------|
| Diavola (mozzarella e salame piccante).....  | € 9,00  |
| <i>Diavola (mozzarella and spicy salami)</i>   |         |
| Tonno (mozzarella e tonno).....  | € 9,00  |
| <i>Tuna (mozzarella and tuna)</i>  |         |
| Rossini (mozzarella, carciofini e mayonnaise) .....                                  | € 8,50  |
| <i>Rossini (mozzarella, artichokes and mayonnaise)</i>                               |         |
| Margherita (mozzarella) .....  | € 7,00  |
| <i>Margherita (mozzarella)</i>   |         |
| Napoli (mozzarella, alici e origano) .....   | € 8,50  |
| <i>Napoli (mozzarella, anchovies and oregano)</i>                                    |         |
| 4 stagioni (mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, wurstel e funghi) ...          | € 9,00  |
| <i>4 seasons (mozzarella, cooked ham, artichokes, hot-dog sausage and mushrooms)</i> |         |
| 4 formaggi (mozzarella e formaggi vari) .....  | € 9,00  |
| <i>4 cheeses (mozzarella and various cheeses)</i>                                    |         |
| Wurstel (mozzarella e wurstel).....  | € 8,50  |
| <i>Wurstel (mozzarella and hot-dog sausage)</i>                                      |         |
| Boscaiola (mozzarella, funghi e prosciutto cotto).....                               | € 9,00  |
| <i>Boscaiola (mozzarella, mushrooms and cooked ham)</i>                              |         |
| Francescana (mozzarella, funghi e prosciutto crudo) .....                            | € 10,00 |
| <i>Francescana (mozzarella, mushrooms and cured ham)</i>                             |         |
| Funghi (mozzarella e funghi).....  | € 8,00  |
| <i>Funghi (mozzarella and mushrooms)</i>   |         |
| Prosciutto (mozzarella e prosciutto crudo).....                                      | € 9,50  |
| <i>Prosciutto (mozzarella and cured ham)</i>   |         |
| Braccio di ferro (mozzarella, spinaci, gorgonzola e speck) .....                     | € 10,00 |
| <i>Braccio di ferro (mozzarella, spinach, gorgonzola cheese and speck)</i>           |         |
| Perugina (mozzarella, salsiccia e olive) .....                                       | € 9,00  |
| <i>Perugina (mozzarella, sausage and olives)</i>                                     |         |
| Pugliese (mozzarella, funghi, cipolla e salsiccia).....                              | € 9,00  |
| <i>Pugliese (mozzarella, mushrooms, onion and sausage)</i>                           |         |
| Capricciosa (mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, e funghi)...                  | € 9,00  |
| <i>Capricciosa (mozzarella, cooked ham, artichokes and mushrooms)</i>                |         |
| Calzone (mozzarella e prosciutto crudo) .....  | € 9,00  |
| <i>Calzone (mozzarella and cured ham)</i>  |         |
| Marinara (pomodoro, aglio, prezzemolo, origano e alici) .....                        | € 7,00  |
| <i>Marinara (tomato, garlic, parsley, oregano and anchovies)</i>                     |         |
| Disco volante - calzone intero (mozzarella, prosciutto cotto e funghi)..             | € 9,00  |
| <i>Disco volante - whole calzone (mozzarella, cooked ham and mushrooms)</i>          |         |

## PIZZE SFIZIOSE

*Tasty pizzas*

|  |         |
|--|---------|
| Vissana (mozzarella e ciauscolo) .....   | € 9,50  |
| <i>Vissana (mozzarella and ciauscolo (spreadable salami )</i>                  |         |
| Pecorino e Pere (pecorino, mozzarella e pere) .....                            | € 9,50  |
| <i>Pecorino and Pears (pecorino cheese, mozzarella and pears)</i>              |         |
| Costarica (mozzarella, pancetta e ananas) .....                                | € 9,50  |
| <i>Costarica (mozzarella, bacon and pineapple)</i>                             |         |
| Bolognese (mozzarella, mortadella, glassa di aceto balsamico)... €             | 9,50    |
| <i>Bolognese (mozzarella, mortadella and balsamic vinegar glaze)</i>           |         |
| Genovese (mozzarella, pesto e pomodorini) .....                                | € 9,50  |
| <i>Genovese (mozzarella, pesto and cherry tomatoes)</i>                        |         |
| Trevisana (mozzarella, taleggio, radicchio e noci) .....                       | € 10,00 |
| <i>Trevisana (mozzarella, taleggio cheese, radicchio and walnuts)</i>          |         |
| Valdinon (gorgonzola, mozzarella e mele).....                                  | € 9,50  |
| <i>Valdinon (gorgonzola cheese, mozzarella and apples)</i>                     |         |
| Focosa (mozzarella, cipolle e pancetta) .....                                  | € 9,00  |
| <i>Focosa (mozzarella, onion and bacon)</i>                                    |         |
| Amatriciana (pomodoro, mozzarella, pancetta e pecorino).....                   | € 9,50  |
| <i>Amatriciana (tomato, mozzarella, bacon and pecorino cheese)</i>             |         |
| Carbonara (uovo, pancetta, pepe, mozzarella e pecorino) .....                  | € 9,50  |
| <i>Carbonara (egg, bacon, pepper, mozzarella and pecorino cheese)</i>          |         |
| Nutella (focaccia con nutella) .....   | € 12,00 |
| <i>Nutella (focaccia bread with nutella)</i>                                   |         |
| Varnelli (focaccia con varnelli e zucchero di canna) .....                     | € 12,00 |
| <i>Varnelli( focaccia bread with Varnelli and brown sugar)</i>                 |         |
| Pistacchio (focaccia con mortadella, pistacchio e stracciatella)... €          | 12,00   |
| <i>Pistachio (Focaccia bread with mortadella, pistachio and stracciatella)</i> |         |
| Aggiunta mozzarella di bufala / stracciatella .....                            | € 2,50  |
| <i>Addition of buffalo mozzarella cheese / cream stracciatella</i>             |         |
| Aggiunta prosciutto crudo/ speck / bresaola .....                              | € 3,00  |
| <i>Addition of ham / speck / bresaola</i>                                      |         |
| Aggiunta patate fritte .....   | € 2,50  |
| <i>Addition of French fries</i>  |         |
| Aggiunta altro ingrediente .....   | € 1,00  |
| <i>Addition of any other ingredient</i>  |         |



## BEVANDE

### *Drinks*

Acqua 1 lt ..... € 2,50

*Water 1 lt.*

Vino della casa 1/4 lt ..... € 2,50

*House wine 1/4 lt*

Vino della casa 1/2 lt ..... € 4,50

*House wine 1/2 lt*

Vino della casa 1 lt ..... € 8,50

*House wine 1 lt.*

Birra alla spina Bionda: Media..... € 5,00

*Blonde Draft beer: Medium*

Piccola..... € 3,00

*Small*

1 Lt ..... € 10,00

*1 Lt*

Birra alla spina Rossa: Media..... € 7,00

*Medium Red Draft*

Piccola..... € 4,00

*Small*

1 Lt ..... € 14,00

*1 Lt*

Coca alla spina: Media..... € 5,00

*Medium Coke on tap*

Piccola..... € 3,00

*Small*

1 Lt ..... € 8,00

*1 Lt*

Coca Bottiglia 1,5 lt..... € 5,00

*Bottle of Coke 1,5 lt*

Bibite in lattina..... € 2,50

*Canned drinks*

## CARTA DEI VINI

*Wine List*

### Bianchi *White Wines*

#### Flois

Colli Maceratesi DOC, Andrea Giorgetti, Marche ..... € 20,00

Ribona 100% Colore paglierino, vivace con riflessi verdolini. Bouquet floreale di camomilla, tarassaco e fruttato con sentori di pesca, prugna, lime e cedro. Fresco e sapido, finale persistente.

Maturazione in acciaio. Gradazione 13%

*Colli Maceratesi DOC, Andrea Giorgetti, Marche*

*Ribona 100%, Straw-yellow colour, intense with greenish reflections.*

*Floral bouquet made of chamomile and dandelion. Fruity with scents of peach, plum, lime and cedar. Fresh and savory and persistent in its end.*

*Aged in stainless steel. Alcohol 13%*



#### Solhe

Passerina IGP. Gobbi e Mannocchi, Marche..... € 16,00

Passerina 100% Giallo chiaro limpido e brillante con lievi sfumature verde erba. Al naso esprime note di mela cotogna matura su un fondo di fiori di mandorlo e sfumature tropicali. In bocca, alle sensazioni percepite al naso si uniscono sapori importanti di mandorle bianche che si prolungano in un finale morbido e delicato. Acciaio. Gradazione 12%

*Passerina IGP. Gobbi e Mannocchi, Marche*

*Passerina 100% clear and brilliant light yellow with slight green grass shades. To the nose-feel it has notes of ripe quince on a bottom of almond flowers and tropical shades. Important tastes of white almonds are combined in mouth with the sensations perceived through the nose, which continue softly and gently in its finish. Steel. Alcohol 12%*



#### Primodicupi

Marche Bianco IGT, Coppacchioli-Tattini, Marche..... € 30,00

Vissanello 100% Giallo paglierino. Bouquet floreale di fiori bianchi e gialli, mandorla e erbe tipiche di montagna dove viene coltivato. Sapido e persistente in bocca, gradevole nota amaricante nel finale, schietto e incisivo, con un carattere unico e strutturato. Acciaio. Gradazione 13,5%

*Marche Bianco IGT, Coppacchioli-Tattini, Marche*

*Vissanello 100% straw-yellow. Floral bouquet made of white and yellow flowers, almond and typical mountain herbs, where it is cultivated. It is savory and persistent in mouth, nice bitter note at the end, blunt and incisive, with a unique and balanced character. Steel. Alcohol 13,5%*



## Topazyo

Falerio Pecorino DOP, Gobbi e Mannocchi, Marche ..... € 16,00  
Pecorino 100% Giallo paglierino intenso con riflessi verderame. Profumo intenso con sentori floreali di campo, frutta gialla matura e una buona nota di mineralità. In bocca fresco, di buon corpo e di buona rispondenza gusto-olfattiva. Acciaio. Gradazione 13%

*Falerio Pecorino DOP, Gobbi e Mannocchi, Marche  
Pecorino 100% intense straw-yellow with verdigris reflections. It has a strong scent of wildflowers fragrances, ripe yellow fruits and a good note of minerality. Fresh to the mouth, full bodied and with a great tasting and smelling reaction. Steel. Alcohol 13%*



## Cambrugiano

Verdicchio di Matelica Riserva DOCG, Belisario, Marche ..... € 30,00  
Verdicchio 100% Colore giallo dorato. Al naso sensazioni di mandorla fresca, nespole e pesca matura, fiori di camomilla, erbe aromatiche e cereali impregiate da sbuffi speziati e cornice minerale fumé. Al palato si presenta con fitta trama tartarica ingentilita dalle note gliceriche. Intensa la spinta sapida che guida la chiusura di lunga persistenza minerale. Barrique e acciaio. Gradazione 13,50%

*Verdicchio di Matelica Riserva DOCG, Belisario, Marche  
Verdicchio 100% golden yellow colour. It gives the nose perceptions of fresh almond, loquats and ripe peach, chamomile flowers, aromatic herbs and cereals enriched by spicy whiffs and a smoked mineral frame. The mouth-feel is characterized by a deep tartaric structure softened by glycerine notes. Its long mineral persistence finish is led by an intense savory force. Barrel and steel. Alcohol 13,50%*



## Rosato Rosé Wines

### Irriverente

IGT, Fattoria Duri Marche ..... € 18,00  
100% Vernaccia Nera, Un vino dal colore e dal profumo intrigante. Al naso si percepiscono frutti rossi selvatici, fragoline di bosco e ribes rosso. Si contraddistingue per la sua freschezza spiccata ed equilibrata. Sono peculiari le leggere note di pepe e spezie tipiche del vitigno. Ha una sua personalità, decisa e delicata allo stesso tempo. Acciaio. Gradazione 13%

*IGT, Fattoria Duri Marche 100% Vernaccia Nera, a wine made of interesting aroma and colour. Wild red fruits and strawberries, red currant can be perceived to the nose. It stands out for its remarkable and balanced freshness. Its slight notes of pepper and typical vineyard spices are unusual. This wine has its own personality, which is determined and delicate at the same time. Steel. Alcohol 13%*



## Rossi Red Wines

### Io sono la prima

Serrapetrona DOC, Fattoria Duri, Marche ..... € 18,00  
100% Vernaccia Nera. Questo vino fa risaltare maggiormente la freschezza e i profumi tipici del vitigno. Le uve vengono raccolte rigorosamente a mano la prima settimana di ottobre, poco prima della massima maturazione. All'olfatto si riconoscono: chiodi di garofano, spezie e una lieve nota di frutti rossi acerbi. Al palato è complesso, dove spiccano freschezza, croccantezza del frutto e una nota vegetale ben armonizzata. Gradazione 12.5%

*Serrapetrona DOC, Fattoria Duri, Marche 100% Vernaccia Nera. This wine mainly highlights the freshness and the grape variety typical aromas. The grapes are picked manually only during the first week of October, just before the full ripening. There are aromas of cloves, spices and a slight note of unripe red fruits. The mouth-feel is complex, where freshness and crisp of the fruit are emphasized with a well balanced vegetal note. Alcohol 12,5%*



### Estella

Serrapetrona DOC, Fattoria Duri, Marche ..... € 20,00  
100% Vernaccia Nera Rosso Rubino limpido e luminoso. Turbini di prugne rosse, pepe rosa e terra umida. In bocca elegante e fine, di ottimo equilibrio. tramonta su note di giuggiola matura e geranio. Botti di legno, Gradazione 13,5%

*Serrapetrona DOC, Fattoria Duri, Marche 100% Vernaccia Nera Clear and bright ruby red. Whirlwinds of red plums, pink pepper and moist land. To the mouth it is elegant and refined, excellent balance. It ends with notes of ripe jujube and geranium. Wooden barrel. Alcohol 13,5%.*



### 1961

IGT Marche Rosso, Fattoria Duri, Marche ..... € 16,00  
Sangiovese, Ciliegiolo, Merlot

Dalle uve raccolte nel piccolo vigneto di famiglia, impiantato nel 1961, nasce un vino caldo e di lunga persistenza. L'aroma è di frutti rossi maturi e di legno balsamico. Rimane ben equilibrato con una piacevole freschezza di base. L'età del vigneto conferisce una nota sapida che lo impreziosisce ulteriormente. Un vino unico e irripetibile. Gradazione 13%  
*IGT Marche Rosso, Fattoria Duri, Marche Sangiovese, Ciliegiolo, Merlot This warm and long persistence wine has origin from the grapes picked in the little family vineyard, planted on the 1961. Red fruits and balsamic wood are the aromas that characterize this wine, which stays well balanced and pleasantly fresh. The age of the vineyard gives it a savory note that enriches it even more. A unique and beyond comparison wine. alcohol 13%*



### Lacrima di Morro d'Alba

DOC, Stefano Mancinelli, Marche ..... € 20,00

Lacrima 100% Rosso Rubino con venature violacee. Bouquet molto intenso con sentori floreali di viola, rosa e note fruttate di frutti di bosco. Morbido, intenso con note speziate. Finale persistente ed equilibrato. Acciaio. Gradazione 12,5%

*DOC, Stefano Mancinelli, Marche Lacrima 100% Ruby red with violet reflections. It opens up to the nose with a very intense bouquet made of viola, rose and mixed berries. It is soft and strong with spicy notes. Persistent and balanced in its finish. Steel. Alcohol 12,5%*



### Il Cacciatore di Sogni

Rosso Conero DOC, La Calcinara Marche ..... € 20,00

Montepulciano 100% Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Complesso, intenso con sentori fruttati di marasca, prugna e cuoio. Finale lungo e persistente. Botte grande. Gradazione 14,5%

*Rosso Conero DOC, La Calcinara Marche Montepulciano 100% Intense ruby red with violet reflections. Complex, strong with fruity scents of marasca cherry, plum and leather. Long and persistent in its finish. Big barrel. Alcohol 14,5%*



### Rubyo

Rosso Piceno DOP, Gobbi e Mannocchi, Marche ..... € 16,00

Montepulciano 50%, Sangiovese 50%. Rosso rubino limpido con riflessi viola. Profumo intenso e persistente di frutta rossa fresca, amarene, fragole, prugne e lampone con un accenno di violaccioca. Secco e gradevolmente tannico, dalla buona persistenza gustativa e di giusta struttura. Acciaio. Gradazione 14%

*Rosso Piceno DOP, Gobbi e Mannocchi, Marche Montepulciano 50%, Sangiovese 50%. Clear ruby red with violet reflections. Intense and persistent scent of fresh red fruits, black cherries, strawberries, plums and raspberry with a hint of wallflower. Dry and pleasantly tannic, it has a good persistence of taste with a nice structure. Steel. Alcohol 14%*



### Rosso Piceno Superiore

DOC, Aurora, Marche ..... € 25,00

Blend di Montepulciano e Sangiovese. Colore rosso rubino vivo e brillante che sfodera intense note di frutti rossi maturi, di more, di gelso, di prugna, di ciliegia. Fruttato dai profumi intensi di ciliegia e prugna. Morbido, concentrato, persistente. Botte grande. Gradazione 13,5%

*DOC, Aurora, Marche Blend di Montepulciano e Sangiovese. Deep and bright ruby red colour that brings out intense notes of ripe red fruits, blackberries, mulberry, plum and cherry. It is fruity with strong aromas of cherry and plum. Soft, concentrated, persistent. Big barrel. Alcohol 13,5%*



## Folle

Rosso Conero DOCG Riserva, La Calcinara, Marche..... € 45,00

Rosso Rubino intenso, impenetrabile. Complesso, elegante, aperto, speziato, polvere di cacao e leggermente terroso. Chiodi di garofano, tabacco, pepe nero e leggera fragranza di caffè. Corposo e sapido. Tannini ricchi ma vellutati. Materico. Barrique e cemento. Gradazione 14,5%

*Rosso Conero DOCG Riserva, La Calcinara, Marche Intense and impenetrable ruby red. Complex, elegant, open, spicy, cocoa powder and slightly earthy. Cloves, tobacco, black pepper and a slight coffee fragrance. Full-bodied and savory wine. Rich of tannin but soft. Consistent. Aged in barrique and cement. Alcohol 14,5%*



## Passiti

### Dessert Wines

#### 'PPiccato

Rosso IGT, Fattoria Duri, Marche € 5,00 al bicchiere  
Vernaccia Nera 100%. Rubino denso e impenetrabile. Profumi di frutta rossa sotto spirito, ciliegia, prugna e amarena accompagnati da dolci tratti di miele di corbezzolo. Accenni di rosa rossa. Grappoli appesi in fruttai per 5 mesi. Legno di castagno per 36 mesi. Gradazione 12,5%

*Rosso IGT, Fattoria Duri, Marche Vernaccia Nera 100%. Thick and strong ruby. It opens up to the nose with aromas of red fruits under spirit, cherry, plum and black cherry. All these fragrances are combined with sweet notes of strawberry tree honey. Red rose hints. Hung bunches in drying loft for 5 months. Preserved in chestnut wood for 36 months. Alcohol 12,5%*



## Durante

#### Durante

Bianco IGT, Fattoria Duri Marche al bicchiere ..... € 7,00

Vernaccia nera 100%. Color Ambra. Intrigante e complesso il naso, sensazioni fruttate di albicocche disidratate, fichi secchi, datteri, carruba e frutti esotici. Sfumature di miele di castagno e zafferano. Note balsamiche e mentolate. Uve appassite in fruttai per 5 mesi. Acciaio. Gradazione 12,5%

*Bianco IGT, Fattoria Duri Marche Vernaccia nera 100% Amber colour. Interesting and complex to the nose, fruity scents of dried apricots and figs, dates, carob and exotic fruits. Hints of chestnut honey and saffron. Minty and balsamic notes. Hung bunches in drying loft for 5 months. Steel. Alcohol 12,5%*



## Bollicine Sparkling Wines

### Mionetto Luxury Collection

Valdobbiadene Prosecco Extra Dry DOCG, Spago Mionetto, Veneto... € 24,00  
100% Glera. Colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdognoli. Bouquet armonico e garbato che esprime i profumi tipici del vitigno di provenienza quali la mela, la pera ed i fiori di acacia. Al gusto è delicato, fresco e fruttato. Acciaio. Gradazione 11%

*Valdobbiadene Prosecco Extra Dry DOCG, Spago Mionetto, Veneto 100% Glera. Slight straw-yellow colour with faint greenish reflections. Harmonized and nice bouquet, which expresses its typical vineyard aromas, such as apple, pear and acacia flowers. Its flavour is delicate, fresh and fruity. Steel. Alcohol 11%*



### Metodo Classico Millesimato Chardonnay

Coppacchioli Tattini, Marche ..... € 45,00  
100% Chardonnay. Il vino si presenta giallo paglierino brillante, stupisce per il suo perlage intenso e cremoso. Un vitigno molto strutturato e longevo. La sua essenza mescola le caratteristiche dell'altitudine con i profumi del territorio: ginestra e profumi del territorio: ginestra, nocciola, rosa canina, cardo. La sua unicità sta nella grande potenza e struttura, fiera come la montagna in cui nasce. Fresco, minerale, ma anche adatto a un lungo invecchiamento. Persistente. In vasche d'acciaio inox e con un breve periodo in botti grandi all'italiana. Segue un affinamento sui lieviti per un minimo di 48 mesi. Gradazione 13,5%

*Coppacchioli-Tattini, Marche 100% Chardonnay. This wine displays a brilliant straw-yellow colour, it amazes with its intense and creamy effervescence. The vineyard is very structured and long-lived. Its essence combines the altitude features with the territory fragrances: gorse, hazelnut, rose hip, cardoon. Its uniqueness consists of great power and structure, proud like the mountain where it has origin. Fresh, mineral, perfectly suited to long ageing. Persistent. Preserved in stainless steel tanks and for a short period in big barrel Italian-style. It follows an ageing for a minimum of 48 months. Alcohol 13,5%*



### Vernaccia di Serrapetrona

Vernaccia Serrapetrona DOCG - Dolce, Alberto Quacquareni, Marche... € 22,00  
100% Vernaccia nera di cui 60% delle uve appassite. Uno spumante rosso che racchiude l'essenza di un metodo unico nel suo genere. Sono necessarie ben 3 fermentazioni, con il 60% delle uve che vengono lasciate appassire in delle stanze con ventilazione naturale per tre mesi, prima di ottenere una bottiglia che esalta come pochi i profumi primari tipici del vitigno. Colore Rubino Vivace. Perlage ricco, persistente, molto gioioso. In bocca molto corposo, sapido, rotondo fino al dolce, morbido e lungo, dal retrogusto gradevolmente amarognolo. Gradazione 13%

*Vernaccia di Serrapetrona DOCG - Dolce, Alberto Quacquareni, Marche 100% Vernaccia Nera di cui 60% delle uve appassite. A red sparkling wine that contains the essence of a one of a kind technique. In order to produce it three fermentations are required: 60% of grapes are left to wilt in rooms with natural ventilation for three months. The result is a bottle that highlights the primary typical vineyard aromas. Intense ruby colour. Rich effervescence, persistent, very joyful. To the mouth it is really full bodied, savory, round until sweetness, soft and long. It is pleasantly slightly bitter. Alcoholic 13%*



Vieni a conoscere le nostre strutture  
*Come and find out our accommodation facilities*

# BELLA ASSISI

*B&B*



Via delle Fonti, 18 - Castelnuovo di Assisi (PG)  
Tel. **345.2197381** (Leonardo) [www.bellassisi.it](http://www.bellassisi.it)  
IT054001C101030728

## CAMERE *i Giardini*



Via Roma, 62 - Pieve Torina (MC)  
**333.7196428** - [www.igiardinibeb.it](http://www.igiardinibeb.it)  
IT043038B4GP9QTOK2



Camere e appartamenti  
Via Savonanzi - Camerino  
**333.7196428**  
[Casainacamerino.it](http://Casainacamerino.it)