CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

“La vita è così amara,
il vino è così dolce;
perché dunque non bere?”
(Umberto Saba)

Carta dei vini a cura di Ledio Qatja

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Indice

1) Intro

2) Indice

3) Servizio al calice e abbinamenti al menù

4) Champagne: Montagne de Reims, Montagne de Reims Rosé

5) Vallée de la Marne

6) Côte des Blancs

7) Côte des Bar e Crémant du Jura

8) Vini Spumanti Italiani: Piemonte, Emilia-Romagna

9) Friuli-Venezia Giulia, Lombardia

10) Trentino

11) Vini Bianchi Italiani: Piemonte, Lombardia, Veneto

12) Trentino

13) Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia

14) Emilia-Romagna, Liguria, Marche

15) Umbria, Abruzzo

16) Sicilia, Sardegna, Basilicata

17) Vini Rossi Italiani: Valle d'Aosta, Piemonte

18) Piemonte, Lombardia, Liguria

19) Veneto, Trentino e Alto Adige

20) Emilia-Romagna, Umbria, Toscana

21) Abruzzo, Campania, Puglia, Sicilia, Sardegna, Vini Rossi Francesi

22) Germania, Vini Francesi: Bourgogne, Provence

23) Alsace, Centre-Val de Loire, Grandi Formati (Magnum 1,5L)

24) Vini da Dessert, Birre Artigianali

25) Carta Amari e Distillati: Amari, Grappe

26) Armagnac, Whisky e Whiskey

27) Rum, Vodka

Legenda :

Vini prodotti da Agricoltori Artigiani Artisti (Triple A)

Vini prodotti con colture Bio e Biodinamiche

Vini con grandi macerazioni e fermentazioni in anfora o terracotta

Vini senza solfiti aggiunti

Vini terminati

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Degustazioni di calici in abbinamento al menù

Wine Pairing « Nel Blu.. »	*€ 45 3 CALICI*
Wine Pairing « Ancòra »	*€ 55 4 CALICI*
Wine Pairing « Universo »	*€ 65 5 CALICI*

Bollicine al calice

***Bosio** - Franciacorta Brut Satèn S.A.*	*€ 15*
***Cesconi** - Trento DOC Extra Brut S.A.*	*€ 15*
***Drappier** - Brut Nature Rosé S.A.*	*€ 20*

Bianchi al calice

***Aichholz** – "Rosa" Gewurztraminer 2023*

***Livio Felluga** - Friulano 2023*

***Pieropan** – "Calvarino" Soave Classico 2023*

***Poggio della Dogana** - "Belladama" Albana 2023*

€ 14

Rossi al calice

***Angelo Negro** – "Dina" Barbera d'Alba 2023*

***Chiara Condello** - Sangiovese di Predappio 2022*

€14

Vini da dessert

***Château Simon** – Sauternes Barsac 2022*

***Ferrucci** – "Domus Aurea" Albana Passito 2021*

***Luca Attanasio** - "Fioremio" Primitivo 2021*

€12

Champagne

Montagne de Reims

Krug *- Grand Cuvée "171ème Édition" Brut S.A.(Reims)*
Pinot Noir 45%, Chardonnay 35%, Meunier 20%
€ 430

Palmer & Co. - *Blanc de Noir Brut S.A. (Reims)*
Pinot Noir 100%
€ 160

Montagne de Reims Rosé

Laurent Perrier *- Cuvée Rosé Brut S.A.(Tours-sur-Marne)*
Pinot Noir 100%
€ 150

Ruinart *- Brut Rosé (Reims)*
Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%
€ 180

Bollinger *- "Cuvèe Rosé" Brut S.A. (Aÿ)*
Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Meunier 15%
€ 180

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Vallée de la Marne

***Perrier Jouèt** - Grand Brut S.A. (Épernay)*
Pinot Noir 40%, Meunier 40%, Chardonnay 20%
€130

***Bollinger** - "Special Cuvée" Brut S.A. (Aÿ)*
Chardonnay 40%, Pinot Noir 40%, Meunier 20%
€ 140

***Bollinger** - "La Grande Année" Brut 2015 (Aÿ)*
Chardonnay 40%, Pinot Noir 40%, Meunier 20%
€ 350

***Jacquesson** - "Cuvée 747" Extra Brut S.A.(Dizy)*
Chardonnay 45%, Pinot Noir 30%, Meunier 25%
€ 150

***Jacquesson** - "Cuvée 742" Dégorgement Tardif S.A.(Dizy)*
Chardonnay 50%, Pinot Noir 30%, Meunier 20%
€ 280

***Gosset** - Champagne Extra Brut S.A. (Épernay)*

Pinot Noir 40%, Meunier 30%, Chardonnay 30%

€120

***Gosset** – Grand Réserve Brut S.A. (Épernay)*

Chardonnay 45%, Pinot Noir 45%, Meunier 10%

€140

***Remy Bertin** - "Tradition" Extra Brut S.A. (Vincelles)*
Meunier 80%, Pinot Noir 20%
€ 120

***Remy Bertin** – Blanc de Noir Brut S.A. (Vincelles)*
Meunier 100%
€ 130

Côtes des Blancs

Delamotte - *Brut S.A. (Le Mesnil-sur-Oger)*
Chardonnay 55%, Pinot Noir 35%, Meunier 10%
€ 130

Herbelet *- Brut S.A. (Oger)*
Chardonnay 100%
€ 130

Nominé Renard *- Brut S.A. (Villevenard)*
Chardonnay 40%, Pinot Noir 30%, Meunier 30%
€ 110

Ruinart *- Blanc de Blancs Brut S.A. (Le Mesnil-sur-Oger)*
Chardonnay 100%
€ 190

Guiborat *- "Prohibition" Blanc de Noirs Extra Brut S.A. (Cramant)*
Meunier 100%
€ 150

Guiborat *- "Tethys" Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut S.A. (Cramant)*
Chardonnay 100%
€ 120

Laurent Perrier *- Blanc de Blancs Brut Nature S.A. (Tours-sur-Marne)*
Chardonnay 100%
€150

Laurent Perrier *- "La Cuvèe" Brut S.A. (Tours-sur-Marne)*
Chardonnay 55%, Pinot Noir 35%, Meunier 10%
€ 100

Laurent Perrier *- "Heritage" Brut S.A. (Tours-sur-Marne)*
Chardonnay 55%, Pinot Noir 45%
€ 140

Dom Perignon *- Brut Vintage 2013 (Hautvillers)*
Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%
€ 370

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Côte des Bar

Drappier *– Blanc de Noir Brut Nature S.A. (Urville)*
Pinot Noir 100%
€ 100

Drappier *– "Clarevallis" Extra Brut S.A. (Urville)*
Pinot Noir 75%, Chardonnay 10%, Meunier 10%, Pinot Bianco 5%
€ 120

Drappier *- Brut Rosé de Saignée S.A. (Urville)*
Pinot Noir 100%
€ 100

Drappier *- Brut Nature Rosé S.A. (Urville)*
Pinot Noir 100%
€ 120

Rémi Leroy *- Brut Nature S.A. (Meurville)*
Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%
€120

Rémi Leroy *- Brut Rosé S.A. (Meurville)*
Pinot Noir 80%, Meunier 20%
€120

Crémant du Jura

Domaine de la Touraize *– Arbois-Jura Brut Nature 2022*
Chardonnay 80 %, Savagnin 20%
€ 75

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Vini Spumanti Italiani

Piemonte

Erpacrife *– "Erpacrife Bianco" Dosaggio Zero 2021*
Timorasso, Cortese, Erbaluce e Moscato
€ 65

Emilia-Romagna

Cantina Dalla Volta *– "Il Mattaglio" Dosaggio Zero S.A.*
Chardonnay 100%
€ 55

Cantina Dalla Volta – *Lambrusco di Sorbara Rosé Brut S.A.*
Lambrusco di Sorbara 100%
€ 55

Monticino Rosso *– Albana Spumante Dosaggio Zero 2019*
Albana 100%
€ 60

Terre della Rocca *– "Ysola" Dosaggio Zero S.A.*
Albana 100%
€ 60

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Friuli-Venezia Giulia

Kante *– "KK" Dosaggio Zero S.A.*
Chardonnay 50%, Malvasia Istriana 50%
€ 60

Lombardia

Bellavista *– "Teatro alla Scala" Brut 2020*
Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%
€ 90

Bellavista *– "Pas Operé" Brut 2018*
Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%
€ 110

Bellavista – *"Vittorio Moretti" Dosaggio Zero Riserva 2016*
Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%
€160

Bosio *- Franciacorta Brut Satèn S.A.*
Chardonnay 100%
€ 60

Corte Fusia *– Franciacorta Brut S.A.*
Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%
€ 60

Corte Fusia *- Franciacorta Brut Satèn S.A.*
Chardonnay 90%, Pinot Bianco 10%
€ 70

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Trentino

Cesconi *– "Blauwal" Extra Brut S.A.*
Chardonnay 93%, Pinot Bianco 4%, Pinot Noir 3%
€ 65

Ferrari *– "Perlé" Brut Riserva 2018*
Chardonnay 100%
€ 100

Ferrari *– "Perlé Nero" Brut Riserva 2017*
Pinot Noir 100%
€ 110

Ferrari *– "Perlé Rosé" Brut Riserva 2018*
Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
€ 120

Ferrari *– "Perlé Bianco" Brut Riserva 2016*
Chardonnay 100%
€ 110

Ferrari *– "Riserva Lunelli" Brut 2016*
Chardonnay 100%
€ 150

Ferrari *– "Giulio Ferrari - Riserva del Fondatore" Extra Brut 2012*
Chardonnay 100%
€ 260

Ferrari *– "Giulio Ferrari - Riserva del Fondatore" Rosé Extra Brut 2015*
Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
€ 320

Marchesi Guerrieri Gonzaga *– "Cuvèe Pietra" Extra Brut 2020*
Chardonnay 100%
€ 70

Marchesi Guerrieri Gonzaga *– Extra Brut Riserva 2017*
Chardonnay 100%
€ 100

Monfort *– "Cuvèe 85" Brut S.A.*
Chardonnay 100%
€ 55

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Vini Bianchi Italiani

Piemonte

Gaja *- "Rossj Bass" Langhe Bianco 2023*
Chardonnay 100%
€ 140

Lombardia

Bellavista *– "Uccellanda" 2019*
Chardonnay 100%
€ 100

Tenuta Roveglia *- "Vigne di Catullo" Lugana Riserva 2021*
Turbiana 100%
€ 60

Tenuta Roveglia *- "Wighel" Lugana 2023*
Turbiana 100%
€ 50

Veneto

Pieropan *– "Calvarino" 2023*
Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30%
€ 60

Pieropan *– "La Rocca" 2023*
Garganega 100%
€ 80

Pieropan *– "Soave Classico" 2024*
Garganega 85%, Trebbiano di Soave 15%
€ 40

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Trentino

Cesconi *– "Blanc" 2021*
Sauvignon Blanc 100%
€ 80

Tenute San Leonardo *– "Vette" 2024*
Sauvignon Blanc 100%
€ 55

Aichholz *– "Ginestra" Riesling 2023*
Riesling 100%
€ 55

Aichholz *– "Rosa" Gewurztraminer 2023*
Gewurztraminer 100%
€ 55

Elisabetta Foradori *- Manzoni Bianco 2024*
Manzoni Bianco 100%
€ 60

Elisabetta Foradori *- Nosiola 2023*
Nosiola 100%
€ 90

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Alto Adige

Gump Hof *- "Praesulis" Weissburgunder 2023*
Pinot Bianco 100%
€ 55

Gump Hof *- "Praesulis" Sauvignon Blanc 2023*
Sauvignon Blanc 100%
€ 55

Gump Hof *– "Praesulis" Gewurztraminer 2023*
Gewurztraminer 100%
€ 55

Friuli-Venezia Giulia

Denis Montanar *– "Santdrigo" 2023*
Tocai Friulano 100%
€ 50

Kante *– Vitovska 2022*
Vitovska 100%
€ 60

Kante *– Chardonnay 2022*
Chardonnay 100%
€ 60

Jermann *- Vintage Tunina 2022*
Sauvignon Blanc 25%, Chardonnay 25%, Ribolla Gialla 20%, Malvasia Istriana 15%, Picolit 15%
€ 110

Livio Felluga *- Ribolla Gialla 2023*
Ribolla Gialla 100%
€ 60

Livio Felluga *- Friulano 2023*
Tocai Friulano 100%
€ 60

Livio Felluga *- Sauvignon 2023*
Sauvignon 100%
€ 60

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Emilia-Romagna

Poggio della Dogana *- "Belladama" Albana 2023*
Albana 100%
€ 50

Monticino Rosso *- "Codronchio" Albana 2023*
Albana 100 %
€ 60

Terre della Rocca *- "Alle 12 a Monte Tondo" Albana 2023*
Albana 100 %
€ 55

Lodi Corazza *- "Zigant" Pignoletto Classico Sup. 2022*
Grechetto Gentile 100%
€ 60

Lodi Corazza *- Pignoletto Frizzante. S.A.*
Grechetto Gentile 100%
€ 40

Liguria

Durin *- "Gèva" 2023*
Pigato 100%
€ 60

Durin *- Vermentino 2023*
Vermentino 100%
€ 55

Marche

Croce del Moro *- "Il Moro della Genga" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2024*
Verdicchio 100%
€ 45

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Umbria

Antinori - *"Cervaro della Sala" 2023*
Chardonnay 90%, Grechetto 10%
€ 120

Arnaldo Caprai - *"Grecante" Colli Martani 2022*
Grechetto 100%
€ 45

Abruzzo

La Valentina - *"Spelt" 2021*
Trebbiano d'Abruzzo 100%
€ 55

Campania

Marisa Cuomo - *"Fiorduva" 2023*
Ripoli 40%, Fenile 30%, Ginestra 30%
€ 120

Marisa Cuomo - *"Ravello" 2024*
Falanghina 60%, Biancolella 40%
€ 70

Marisa Cuomo - *"Furore Bianco" 2024*
Falanghina 60%, Biancolella 40%
€ 70

Quintodecimo - *"Giallo d'Arles" 2024*
Greco di Tufo 100%
€ 90

Quintodecimo - *"Via del Campo" 2023*
Falanghina 100%
€ 90

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Sicilia

Tenute di Castellaro - *"Porticello Bianco" 2024*
Carricante 60%, Moscato Bianco 40 %
€ 60

Occhipinti – *"SP68" 2024*
Zibibbo 60%, Albanello 40 %
€ 60

Sardegna

Antichi Vigneti Manca – *"Li Sureddi" 2021*
Vermentino 80%, Girò Bianco 20 %
€ 75

Antichi Vigneti Manca – *"Pinù" 2023*
Girò Bianco 60 %, Vermentino 40%
€ 50

Argiolas -*"Iselis" 2023*
Nasco di Cagliari 100%
€ 55

Audarya - *"Estissa" 2023*
Malvasia 100%
€ 60

Basilicata

Musto Carmelitano - *"Maschitano Bianco" 2022*
Moscato Bianco 100%
€ 50

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Vini Rossi Italiani

Valle d'Aosta

La Crotta di Vegneron *- "Quatre Vignobles" Chambave Superior 2021*
Petit Rouge 70%, Gamay 15%, Fumin 10%, Pinot Noir 5%
€ 65

La Crotta di Vigneron *- "Chambave" 2023*
Petit Rouge 70%, Gamay 15%, Fumin 10%, Pinot Noir 5%
€ 50

Piemonte

Ceretto *- Barolo 2020*
Nebbiolo 100%
€ 100

Cascina Fontana *- "Vino Rosso" 2023*
Nebbiolo 100%
€ 65

Cantine Nervi (Giacomo Conterno) *- Gattinara 2020*
Nebbiolo 100%
€ 120

Giuseppe Cortese *- Barbaresco 2018*
Nebbiolo 100%
€ 75

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Piemonte

***Angelo Negro** - "Dina" Barbera d'Alba 2023*
Barbera d'Alba 100%
€ 50

***Gaja** - "Dagromis" Barolo 2019*
Nebbiolo 100%
€ 160

***G.D. Vajra** – "Bricco delle Viole" Barolo 2015*
Nebbiolo 100%
€ 170

***Giacomo Conterno** – "Vigna Cerretta" Barbera d'Alba 2020*
Barbera d'Alba 100%
€ 110

Lombardia

***Rainoldi** - "Inferno" Valtellina Sup. Riserva 2021*
Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
€ 60

***Rainoldi** - "Fruttaio Cà Rizzieri" Sfursat Valtellina Sup. Riserva 2019*
Chiavennasca (Nebbiolo) 100%
€ 110

Liguria

***La Felce** – "FelceRosso" 2023*
Sangiovese, Massaretta, Canaiolo, Merlot
€ 50

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Veneto

Pieropan – *"Ruberpan" Valpolicella Superiore 2021*
Corvina Veronese 60%, Corvinone 30%, Rondinella 5%, Croatina Veronese 5%
€ 60

Speri – *Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2021*
Corvina Veronese 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%
€ 55

Speri – *"Sant'Urbano" Amarone della Valpolicella 2019*
Corvina Veronese 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%
€ 95

Trentino e Alto Adige

Alois Lageder - *"Conus" Lagrein 2021*
Lagrein 100%
€ 65

Alois Lageder - *"Mimuèt" Pinot Nero 2022*
Pinot Noir 100%
€ 70

Cesconi – *"Franc" 2021*
Cabernet Franc 100%
€ 90

Cesconi - *Moratel 2020*
Lagrein 40%, Teroldego 30%, Merlot 15%, Cabernet 15%
€ 50

Dorigati - *"Dunkel" Lagrein 2022*
Lagrein 100%
€ 50

Gump Hof - *"Praesulis" Pinot Nero 2021*
Pinot Noir 100%
€ 70

Tenute San Leonardo - *"Terre" 2020*
Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Carménère 10%
€ 55

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Emilia-Romagna

Chiara Condello *- Sangiovese di Predappio 2022*
Sangiovese 100%
€ 60

Chiara Condello *– "Le Lucciole" Sangiovese di Predappio 2021*
Sangiovese 100%
€ 130

Mutiliana *- "Tramazo" 2021*
Sangiovese 100%
€ 60

Nicolucci *- "Vigna del Generale" Superiore Riserva 2021*
Sangiovese 100%
€ 80

Umbria

Arnaldo Caprai *– Montefalco Rosso 2020*
Sangiovese 80%, Sagrantino 20%
€ 50

Toscana

Antinori *- "Tignanello" 2014*
Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%
€ 240

Bibi Graetz *- "Testamatta" 2021*
Sangiovese 100%
€ 160

Castello di Ama *- "San Lorenzo" Chianti Classico Gran Selezione 2011*
Sangiovese 80%, Merlot e Malvasia Nera e Cabernet Franc 20%
€ 150

Tenuta San Guido *- "Guidalberto" 2022*
Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%
€ 100

Tenuta San Guido *- "Sassicaia" 2019*
Cabernet sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%
€ 390

Villa Antinori Tenuta Guado al Tasso *- "Il Bruciato" Bolgheri 2021*
Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 25%, Syrah 15%
€ 70

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Abruzzo

Emidio Pepe - *Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2011*
Montepulciano 100%
€ 150

Valle Reale - *Montepulciano d'Abruzzo 2018*
Montepulciano 100%
€ 60

Campania

Cavalier Pepe - *"Opera Mia" Taurasi 2015*
Aglianico 100%
€ 70

Puglia

A Mano - *"Primitivo" 2022*
Primitivo 100%
€ 45

Vereto - *"Vallone" Salice Salentino Riserva 2020*
Negroamaro 100%
€ 45

Sicilia

Arianna Occhipinti – *"Il Frappato" 2022*
Frappato di Vittoria 100%
€ 90

Arianna Occhipinti – *"Siccagno" 2021*
Nero d'Avola 100%
€ 80

Sardegna

Audarya – *Monica di Sardegna 2022*
Monica di Sardegna 100%
€ 45

Vini Rossi Francesi

Amiot – *Bourgogne Pinot Noir 2022*
Pinot Noir 100%
€ 85

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Germania

Immich-Batterieberg – *"C.A.I." Riesling Kabinett Mosel (Trocken)*
Riesling 100%
€ 50

Reichsgraf von Kesselstatt - *"Schloss Marienlay" 2023*
Riesling 100%
€ 75

Vini Francesi

Bourgogne

Bouchard - *Beaune du Château 1er Cru 2021*
Chardonnay 100%
€ 130

Sylvain Mosnier - *Chablis 2023*
Chardonnay 100%
€60

Provence

Château d'Esclans – *"The Pale" 2023 (Rosato)*
Cinsault, Syrah, Grenache
€ 60

Château de Roquefort - *"Le Corail" 2022* *(Rosato)*
Syrah, Cinsault, Clairette, Grenache Noir, Grenache Blanc, Carignano
€ 60

Château de Roquefort - *"Petit Salè" 2024*
Clairette, Vermentino, Ugni Blanc
€ 55

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Alsace

Gruss – *"Vin d'Alsace" Gewurztraminer 2022*
Gewurztraminer 100%
€ 50

Centre-Val de Loire

Baudouin – *"Effusion" Anjou Blanc 2022*
Chenin Blanc 100%
€ 100

Dagueneau – *"Tradition" Pouilly Fumè 2023*
Sauvignon Blanc 100%
€ 70

Domaine Fouassier – *"Les Grand Champs" Sancerre Blanc 2023*
Sauvignon Blanc 100%
€ 75

Grandi Formati

Delamotte – *Brut S.A. 1,5 L*
Chardonnay 55%, Pinot Noir 35%, Meunier 10%
€ 260

Follador – *"Nani dei Berti – Rive di Col San Martino" Valdobbiadene Prosecco Sup. 2022 1,5L*
Glera 100%
€ 110

Jacquesson - *"Cuvée 742" Dégorgement Tardif S.A. 1,5L*
Chardonnay 50%, Pinot Noir 30%, Meunier 20%
€ 580

Jacquesson - *"Cuvée 745" Extra Brut S.A. 1,5L*
Chardonnay 60%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%
€ 340

Jacquesson - *"Cuvée 747" Extra Brut S.A. 1,5L*
Chardonnay 60%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%
€ 320

Laurent Perrier – *"La Cuvèe" Brut S.A. 1,5 L*
Chardonnay 55%, Pinot Noir 35%, Meunier 10%
€ 220

Antichi Poderi dei Marchesi di Barolo – *Barolo 2019 1,5 L*
Nebbiolo 100%
€ 200

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Vini da Dessert

Château Simon *– Sauternes Barsac 2022*
Sauvignon Blanc, Semillion e Muscadelle 750 ML
€ 80

Ferrucci *– "Domus Aurea" Albana Passito 2021*
Albana 100% 500 ML
€ 60

Luca Attanasio *- "Fioremio" 2021*
Primitivo 100 % 750 ML
€ 60

Pieropan *– "Le Colombare" Recioto di Soave 2020*
Garganega 100% 500 ML
€ 70

Vignaioli di Santo Stefano *– Moscato d'Asti 2024*
Moscato Bianco 100% 750 ML
€ 55

Birre Artigianali

Birrificio Amarcord *(Rimini) – "Gradisca" Lager Bionda 50 cl, 5,2% vol.*

€ 12

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Carta Distillati

Amari

Essenza Mediterranea *– "Amaro Eroico" Agrumato*
Calabria
28% Alc./Vol.
€10

Pellegrini Private Stock *– "Barba-turico" Balsamico*
Lombardia
29.5% Alc./Vol.
€10

Grappe

Berta *– "Monprà" Grappa invecchiata di Barbera e Nebbiolo*
40% Alc./Vol.
€14

Capovilla *– Grappa di Amarone*
41% Alc./Vol.
€14

Erouva *- Grappa Bianca*
39.9% Alc./Vol.
€14

Poli *- Grappa alla Liquirizia*
40% Alc./Vol.
€10

Poli *- Grappa Merlot*
Secca
40% Alc./Vol.
€10

Poli *- Grappa Moscato*
Morbida
40% Alc./Vol.
€10

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Armagnac

Janneau *– Grand Armagnac VSOP*
Francia
40% Alc./Vol.
€16

Whisky e Whiskey

Caol Ila *– Single Malt 12 anni*
Scozia
43% Alc./Vol.
€16

Craigellachie *- Single Malt 13 anni*
Scozia
46% Alc./Vol.
€16

Koval *- Single Barrel Bourbon Whiskey*
Stati Uniti
47% Alc./Vol.
€16

Nikka *– "From the Barrel" Blended Whisky*
Giappone
51,4% Alc./Vol.
€14

The Quiet Man *- Blended Irish Whiskey*
Irlanda
40% Alc./Vol.
€16

Tokinoka *– Blended Whisky*
Giappone
40% Alc./Vol.
€14

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Rum

Clement *– Canne Bleue Agricole*
Martinica
50% Alc./Vol.
€12

Don Papa *– Mt. Kanlaon 7 anni*
Filippine
40% Alc./Vol
€14

Ron Zacapa *- Solera Gran Reserva*
Guatemala
40% Alc./Vol.
€16

William Hinton *- 3 Anni*
Portogallo
40% Alc./Vol.
€12

Vodka

Ciroc
Francia
40% Alc./Vol.
€12

Belvedere
Polonia
40% Alc./Vol.
€12

Tenjaku
Giappone
40% Alc./Vol.
€12

“Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro, un buon amico.”
Molière