CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

"Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia e una scintilla all'amore"

(Edmondo De Amicis)

Carta dei vini a cura di Ledio Qatja

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Indice

1) Intro

2) Indice e Legenda

3) Degustazione di calici in abbinamento al menù, Cocktails e Bollicine al calice

4) Vini Bianchi, Rossi e da Dessert al calice

5-6-7) Champagne

8) Champagne Rosé e Crémant du Jura

9) Vini Spumanti Italiani: Piemonte, Emilia-Romagna

10) Friuli-Venezia Giulia, Lombardia

11) Trentino

12) Vini Bianchi Italiani: Piemonte, Lombardia, Veneto

13) Trentino

14) Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia

15) Emilia-Romagna, Liguria, Marche

16) Umbria, Abruzzo, Campania

17) Sicilia, Sardegna, Basilicata

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

19) Piemonte, Lombardia, Liguria

20) Veneto, Trentino e Alto Adige

21) Emilia-Romagna, Umbria, Toscana

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

23) Germania, Slovenia, Vini Francesi: Bourgogne, Provence

24) Alsace, Centre-Val de Loire, Grandi Formati (Magnum e Jeroboam)

25) Vini da Dessert

26) Carta Amari e Distillati: Amari e liquori

27) Grappe

28) Bas Armagnac e Cognac, Whisky e Whiskey

29) 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.. »	*€ 55 3 CALICI*
Wine Pairing « Ancòra »	*€ 65 4 CALICI*
Wine Pairing « Universo »	*€ 75 5 CALICI*

Cocktails Alcolici ed Analcolici

***Americano** – Bitter Mediterraneo Giacobini, Vermouth Rosso Cà Rugate, Soda € 16*

***Gin Tonic** – Gin (Tanqueray, Koval Barreled, Koval Cranberry), Acqua Tonica Fever Tree € 16*

***Negroni** – Bitter Mediterraneo Giacobini, Gin Koval Barreled, Vermouth Rosso Cà Rugate € 18*

***Americano Analcolico** – Bitter Vol0, Vermouth Vol0, Soda € 14*

***Gin Tonic Analcolico** – Gin Tanqueray 0.0 Alc., Acqua Tonica Fever Tree € 14*

Bollicine al calice

***Erpacrife** – "Erpacrife Bianco" Dosaggio Zero 2021 (Timorasso, Cortese, Erbaluce e Moscato) € 17*

***Cesconi** - Trento DOC Extra Brut S.A. (Chardonnay 93%, Pinot Bianco 4%, Pinot Noir 3%) € 17*

***Drappier** – "Carte d'Or" Brut S.A. (Pinot Noir 80%, Chardonnay 15%, Meunier 5%) € 22*

Bianchi al calice

Aichholz *– "Rosa" Gewurztraminer 2025 € 17*

Durin *– Vermentino della Riviera Ligure di Ponente 2025 € 17*

Giovannini - *"GioJa" Albana 2025*  *€ 16*

Kante – *Vitovska 2023 € 17*

Rossi al calice

Angelo Negro *– Barbera d'Alba 2023 €17*

Chiara Condello *- Sangiovese di Predappio 2022*  *€17*

Vini da dessert

Château Simon *– Sauternes Barsac (Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle) 2022 €15*

Donnafugata *– "Ben Ryé" Passito di Pantelleria (Zibibbo) 2023 €18*

Ferrucci *– "Domus Aurea" Albana Passito 2022*  *€12*

Luca Attanasio *- "Fioremio" Primitivo 2021*  *€12*

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Champagne

***Bollinger** - "La Grande Année" Brut 2015(dég. 10/23)*
Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%
€ 350

***Bollinger** - "Special Cuvée" Brut S.A.*
Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Meunier 15%
€ 140

***Delamotte** - Brut S.A.*
Chardonnay 55%, Pinot Noir 35%, Meunier 10%
€ 130

***Dom Perignon** – "Vintage 2013" Brut*
Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%
€ 390

***Drappier** – Brut Nature S.A.*
Pinot Noir 100%
€ 100

***Drappier** – "Carte d'Or" Brut S.A.*
Pinot Noir 80%, Chardonnay 15%, Meunier 5%
€ 100

***Drappier** – "Clarevallis" Extra Brut S.A.*
Pinot Noir 75%, Chardonnay 10%, Meunier 10%, Blanc Vrai 5%
€ 100

***Gosset** - Extra Brut S.A.*
Pinot Noir 40%, Chardonnay 30%, Meunier 30%
€120

***Gosset** – "Grand Réserve" Brut S.A.*
Chardonnay 45%, Pinot Noir 45%, Meunier 10%
€140

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Guiborat *- "Tethys .21" Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut S.A. (deg. 11/23)*
Chardonnay 100%
€ 130

Herbelet *– Grand Cru Blanc de Blancs Brut S.A.*
Chardonnay 100%
€ 130

Krug *– "Grand Cuvée 171ème Édition" Brut S.A.*
Pinot Noir 45%, Chardonnay 35%, Meunier 20%
€ 490

Jacquesson *- "Cuvée 742 - Dégorgement Tardif" Extra Brut S.A. (dég. 04/23)*
Chardonnay 50%, Pinot Noir 30%, Meunier 20%
€ 350

Jacquesson *- "Cuvée 748" Extra Brut S.A. (dég. 04/25)*
Chardonnay 60%, Pinot Noir 25%, Meunier 15%
€ 170

Jacquesson *- "Cuvée 749" Extra Brut S.A. (dég. 08/25)*
Chardonnay 60%, Pinot Noir 20%, Meunier 20%
€ 160

Laurent Perrier *- Blanc de Blancs Brut Nature S.A.*
Chardonnay 100%
€150

Laurent Perrier *- "Heritage" Brut S.A.*
Chardonnay 55%, Pinot Noir 45%
€ 170

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Laurent Perrier *- "La Cuvèe" Brut S.A.*
Chardonnay 55%, Pinot Noir 35%, Meunier 10%
€ 120

Nominé Renard *- Brut S.A. (dég. 12/23)*
Chardonnay 40%, Pinot Noir 30%, Meunier 30%
€ 110

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

Perrier Jouèt *– "Grand Brut" S.A.*
Pinot Noir 40%, Meunier 40%, Chardonnay 20%
€140

Rémi Leroy *– Extra Brut S.A. (dég. 05/23)*
Pinot Noir 70%, Chardonnay 20%, Meunier 10%
€120

Remy Bertin *– Blanc de Noirs Extra Brut S.A.*
Meunier 100%
€ 130

Remy Bertin *- "Tradition" Extra Brut S.A.*
Meunier 80%, Pinot Noir 20%
€ 110

Ruinart *- Blanc de Blancs Brut S.A.*
Chardonnay 100%
€ 190

Ruinart *- Brut S.A.*
Pinot Noir 55%, Chardonnay 40%, Meunier 5%
€ 130

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Champagne Rosé

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

***Drappier** - Rosé Brut Nature S.A.*
Pinot Noir 100%
€ 130

***Drappier** - Rosé de Saignée Brut S.A.*
Pinot Noir 100%
€ 130

***Laurent Perrier** – "Cuvée Rosé" Brut S.A.*
Pinot Noir 100%
€ 160

***Ruinart** – Rosé Brut*
Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%
€ 180

Crémant du Jura

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

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Vini Spumanti Italiani

Piemonte

***Colombo** – Alta Langa Blanc de Noir Extra Brut 2022 (dég. 03/26)*
Pinot Noir 100%
€ 65

***Erpacrife** – "Erpacrife Bianco" Dosaggio Zero 2021 (dég. 10/24)*
Timorasso, Cortese, Erbaluce e Moscato
€ 65

***Erpacrife** – "Erpacrife Rosato" Dosaggio Zero 2020 (dég. 10/24)*
Nebbiolo 100%
€ 65

Emilia-Romagna

***Cantina Della Volta** – "Il Mattaglio" Brut S.A. (dég. 11/25)*
Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%
€ 55

***Cantina Della Volta –** Lambrusco di Sorbara Rosé Brut S.A. (dég. 11/24)*
Lambrusco di Sorbara 100%
€ 55

***Fattoria Monticino Rosso** – Albana Spumante Dosaggio Zero 2019 (dég. 10/24)*
Albana 100%
€ 55

***Terre della Rocca** – "Ysola" Dosaggio Zero S.A. (dég. 11/25)*
Albana 100%
€ 55

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Friuli-Venezia Giulia

Kante *– "KK" Dosaggio Zero S.A.*
Chardonnay 50%, Malvasia Istriana 50%
€ 55

Kante *– "KK" Rosè Dosaggio Zero S.A.*
Pinot Noir 100%
€ 55

Lombardia

Bellavista *– "Teatro alla Scala" Brut 2020 (dég. 2024)*
Chardonnay 75%, Pinot Noir 25%
€ 90

Bellavista *– "Pas Operé" Brut 2018 (dég. 2023)*
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.* *(dég. 01/26)*
Chardonnay 100%
€ 70

Corte Fusia *– Franciacorta Brut S.A. (dég. 02/25)*
Chardonnay 70%, Pinot Noir 20%, Pinot Bianco 10%
€ 65

Corte Fusia *- Franciacorta Brut Satèn S.A. (dég. 01/26)*
Chardonnay 90%, Pinot Bianco 10%
€ 70

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Trentino

Cesconi *– "Blauwal" Extra Brut S.A. (dég. 2024)*
Chardonnay 93%, Pinot Bianco 4%, Pinot Noir 3%
€ 65

Ferrari *– "Perlé" Brut Riserva 2018 (dég. 2024)*
Chardonnay 100%
€ 100

Ferrari *– "Perlé Nero" Blanc de Noirs Brut Riserva 2018 (dég. 2025)*
Pinot Noir 100%
€ 150

Ferrari *– "Perlé Rosé" Brut Riserva 2018 (dég. 2025)*
Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
€ 100

Ferrari *– "Perlé Bianco" Brut Riserva 2016 (dég. 2024)*
Chardonnay 100%
€ 120

Ferrari *– "Riserva Lunelli" Brut 2016 (dég. 2024)*
Chardonnay 100%
€ 140

Ferrari *– "Giulio Ferrari - Riserva del Fondatore" Extra Brut 2012 (dég. 2023)*
Chardonnay 100%
€ 280

Ferrari *– "Giulio Ferrari - Riserva del Fondatore" Extra Brut 2015 (dég. 2024)*
Chardonnay 100%
€ 250

Ferrari *– "Giulio Ferrari - Riserva del Fondatore" Rosé Extra Brut 2015 (dég. 2024)*
Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
€ 320

Marchesi Guerrieri Gonzaga *– "Cuvèe Pietra" Extra Brut 2020 (dég. 2024)*
Chardonnay 100%
€ 70

Marchesi Guerrieri Gonzaga *– Extra Brut Riserva 2017 (dég. 2023)*
Chardonnay 100%
€ 100

Monfort *– "Cuvèe 85" Brut S.A. (dég. 2025)*
Chardonnay 90%, Pinot Noir 10%
€ 60

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Vini Bianchi Italiani

Piemonte

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

Lombardia

Bellavista *– "Uccellanda" 2020*
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

***Aichholz** – "Ginestra" Riesling 2024*
Riesling 100%
€ 50

***Aichholz** – "Il Sambuco" Sauvignon 2024*
Sauvignon Blanc 100%
€ 50

***Aichholz** – "Rosa" Gewurztraminer 2025*
Gewurztraminer 100%
€ 50

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

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

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

***Tenute San Leonardo** – "Vette" 2025*
Sauvignon Blanc 100%
€ 55

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Alto Adige

Gump Hof *– "Praesulis" Gewurztraminer 2024*
Gewurztraminer 100%
€ 55

Gump Hof *- "Praesulis" Sauvignon Blanc 2024*
Sauvignon Blanc 100%
€ 55

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

Friuli-Venezia Giulia

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

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

Kante *– Chardonnay 2023*
Chardonnay 100%
€ 60

Kante *– Sauvignon 2022*
Sauvignon Blanc 100%
€ 60

Kante *– Vitovska 2023*
Vitovska 100%
€ 60

Radikon *– Ribolla Gialla 2020* ***0,5L***
Ribolla Gialla 100%
€ 75

Radikon *– Slatnik 2023*
Chardonnay 80%, Tocai Friulano 20%
€ 75

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Emilia-Romagna

Giovannini *- "GioJa" Albana 2025*
Albana 100%
€ 45

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

Terre della Rocca *- "Alle 12 a Monte Tondo" Albana 2024*
Albana 100 %
€ 50

Liguria

Durin *- "Gèva" 2025*
Pigato 100%
€ 60

Durin *- Vermentino 2025*
Vermentino 100%
€ 55

Marche

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

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Umbria

Antinori *- "Cervaro della Sala" 2024*
Chardonnay 90%, Grechetto 10%
€ 120

Abruzzo

La Valentina *- "Spelt" 2024*
Trebbiano d'Abruzzo 100%
€ 50

Campania

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

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

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

Quintodecimo *- "Giallo d'Arles" 2025*
Greco di Tufo 100%
€ 80

Quintodecimo *- "Via del Campo" 2023*
Falanghina 100%
€ 80

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Sicilia

Arianna Occhipinti – *"SP68" 2024*
Zibibbo 60%, Albanello 40 %
€ 55

Graci - *Etna Bianco 2025*
Carricante 85%, Catarratto 15%
€ 60

Graci - *Etna Bianco "Arcurìa" 2023*
Carricante 100%
€ 110

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

Sardegna

Antichi Vigneti Manca – *"Li Sureddi" 2021*
Vermentino 80%, Girò Bianco 20 %
€ 70

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

Argiolas -*"Iselis" 2024*
Nasco di Cagliari 100%
€ 50

Audarya - *"Estissa" 2023*
Malvasia 100%
€ 55

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%
€ 110

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

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 2020*
Nebbiolo 100%
€ 160

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

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

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 2022*
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 *– "Le Lucciole" Sangiovese di Predappio 2021*
Sangiovese 100%
€ 130

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

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

Villa Antinori Tenuta Guado al Tasso *- "Il Bruciato" Bolgheri 2023*
Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30%, Syrah 20%
€ 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

Vallone - *"Vereto" 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 2023 (Trocken)*
Riesling 100%
€ 55

Reichsgraf von Kesselstatt - *"Schloss Marienlay" 2023*
Riesling 100%
€ 50

Slovenia

Čotar – *Malvazija Istriana 2021*
Malvasia Istriana 100%
€ 75

Vini Francesi

Bourgogne

Bouchard - *Beaune du Château 1er Cru 2021*
Chardonnay 100%
€ 160

Gueguen - *Chablis 2025*
Chardonnay 100%
€ 70

Sylvain Mosnier - *Chablis 2025*
Chardonnay 100%
€60

Provence

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

Château de Roquefort - *"Le Corail" 2023* *(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 2023*
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 (Magnum e Jeroboam)

Corte Fusia *– Franciacorta Brut S.A.1,5L (dég. 01/26)*
Chardonnay 70%, Pinot Noir 20%, Pinot Bianco 10%
€ 130

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

Ferrari *– "Grand Cuvée" 2017 3L*
Chardonnay 100%
€ 380

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

Jacquesson *- "Cuvée 742" Dégorgement Tardif S.A. 1,5L*
Chardonnay 50%, Pinot Noir 30%, Meunier 20%
€ 700

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
€ 60

Donnafugata *– "Ben Ryé" Passito di Pantelleria 2023*
Zibibbo 100% 750 ML
€ 125

Ferrucci *– "Domus Aurea" Albana Passito 2022*
Albana 100% 500 ML
€ 50

Luca Attanasio *- "Fioremio" 2021*
Primitivo 100 % 750 ML
€ 50

Pieropan *– "Le Colombare" Recioto di Soave 2020*
Garganega 100% 500 ML
€ 75

Vignaioli di Santo Stefano *– Moscato d'Asti 2024*
Moscato Bianco 100% 750 ML
€ 40

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Carta Distillati

Amari e liquori

***Cà Rugate** – Vermouth Rosso (Amarone della Valpolicella ed infusi di erbe)*
Veneto
17,5% Alc./Vol.
€10

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

***Pellegrini Private Stock** – "Baffotonico – Elixir Amaricante"*
Lombardia
33% Alc./Vol.
€10

***Pellegrini Private Stock** – "Barbaturico – Elixir Balsamico"*
Lombardia
29,5% Alc./Vol.
€10

***Pellegrini Private Stock** – "Medichina – Elixir Extra Amaricante"*
Lombardia
35% Alc./Vol.
€10

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Grappe

***Berta** – "Monprà" Grappa Invecchiata di Barbera e Nebbiolo*
Piemonte
40% Alc./Vol.
€10

***Pellegrini Private Stock** – "Erouva – Basso Grado" Grappa Bianca*
Venetp
39.5% Alc./Vol.
€10

***Pellegrini Private Stock** – "Erouva – Basso Grado" Grappa Invecchiata*
Veneto
38% Alc./Vol.
€10

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

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

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

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Bas Armagnac e Cognac

Drouet *– Cognac Grande Champagne 1er Cru VSOP*
Nouvelle-Aquitaine - Francia
40% Alc./Vol.
€16

Veuve Goudoulin *– Bas Armagnac VSOP*
Gascogne - Francia
40% Alc./Vol.
€16

Whisky e Whiskey

Adelphi's *– "Speyside" Single Malt Scotch Whisky 10 anni*
Moray - Scozia
46% Alc./Vol.
€14

Ardnamurchan *– "A/D – Sauternes Cask Release" Highland Single Malt Scotch Whisky 8 anni*
Highland - Scozia
50% Alc./Vol.
€18

Caol Ila *– Islay Single Malt Whisky 12 anni*
Islay - Scozia
43% Alc./Vol.
€14

Craigellachie *- Single Malt Scotch Whisky 13 anni*
Moray - Scozia
46% Alc./Vol.
€14

Koval *- Single Barrel Bourbon Whiskey*
Illinois - Stati Uniti
47% Alc./Vol.
€14

Nikka *– Coffey Malt Whisky*
Tohōku - Giappone
45% Alc./Vol.
€18

The Quiet Man *- Blended Irish Whiskey*
Derry – Irlanda del Nord
40% Alc./Vol.
€14

CESENATICO
Ancòra
Agostino Iacobucci

Rum

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

Pellegrini Private Stock *– "Origini" Rum Tradizionale da Barili Unici (17 e 29)*
Belize
54,3% Alc./Vol.
€20

Pellegrini Private Stock *– "Origini" Rum Tradizionale da Barili Unici (4 e 73)*
Guyana
53,6% Alc./Vol.
€20

Ron Zacapa Centenario *- Solera Gran Reserva*
Zacapa - Guatemala
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