



PALAZZO CORTESI
CUCINA & VINO

carta dei vini

Vini Bianchi Marche

“Le Busche” Marche IGT Chardonnay – Umani Ronchi €22

“Casal di Serra” Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore – Umani Ronchi €18

“Vecchie Vigne” Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore – Umani Ronchi €28

“Terra delle Lame” Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico – Vignamato € 20

“Ambrosia” Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOCG Riserva – Vignamato € 32

“Arsicci” Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore – Fattoria Nanni € 20

“Argonauta” Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore – Zaccagnini € 20

“Pier delle Vigne Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva Classico DOCG” – Zaccagnini € 32

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva DOCG – Villa Bucci € 62

“Versus” Marche Bianco IGT Incrocio Bruni 54 – Vignamato € 20

“Le Oche” – Fattoria San Lorenzo €28

“Campo delle Oche” – Fattoria San Lorenzo €42

“Ergon” Verdicchio di Matelica DOC – Borgo Paglianetto €20

“Vertis” Verdicchio di Matelica DOC – Borgo Paglianetto €28

“Cambrugiano” Verdicchio di Matelica DOCG Riserva – Belisario €26

“Caecus” Verdicchio di Matelica DOC – I Tre Monti € 18

Verdicchio di Matelica DOC – Monacesca €18

“Mirum” Verdicchio di Matelica DOCG Riserva – Monacesca €38

“Bianco Vellente” Marche Bianco IGP Garofanata – Villa Lazzarini €28

“Bianco Lazzarino” Marche Incrocio Bruni 54 IGP – Villa Lazzarini €20

“Bianco Mari” Ribona DOC – Villa Lazzarini € 18

“Floris” Colli Maceratesi Ribona DOC – Andrea Giorgetti €20

“Baccius” Colli Maceratesi Ribona DOC – Tenute Murola € 20

“Clochard” Marche Bianco IGT – La Calcinara € 22

Offida Passerina DOCG – Gobbi & Mannocchi € 18

Offida Pecorino DOCG – Gobbi & Mannocchi €20

“Villa Angela” Passerina IGT – Velenosi € 20

Pecorino DOC – Velenosi € 20

“Rosa” Rosato Marche IGT – Velenosi € 20

Vini Bianchi d'Italia

Langhe Arneis DOC – Cadia € 21

Collio Chardonnay DOC – Muzic € 25

Müller Thurgau DOC – Hofstatter € 30

“Josep” Gewurztraminer DOC – Hofstatter €34

Custoza DOC – Monte del Fra €22

Vini Rossi Marche

- “Ruggine” Marche IGT 2017- Clara Marcelli € 130
- “Notte” Rosso Conero DOC – Moroder € 24
- “San Lorenzo” Rosso Conero DOC - Umani Ronchi € 22
- “Cùmaro” Rosso Conero DOC – Umani Ronchi € 30
- Rosso Conero DOC – Fattoria Le Terrazze € 24
- “Sassi Neri” Rosso Conero Riserva DOCG – Fattoria Le Terrazze € 60
- “Il Cacciatore di Sogni” Rosso Conero DOC – La Calcinara € 22
- “Folle” Rosso Conero DOCG Riserva – La Calcinara € 48
- “Boezio Franco – La via Salmastra” Rosso Conero DOCG – Zaccagnini € 30
- “Ergon” Marche Rosso IGT Bio - Borgo Paglianetto €20
- “Materia” Marche Rosso IGT – Borgo Paglianetto € 22
- “Rosalaccio” Marche Rosso IGT – Vignamato € 20
- “Rosso Fontebiga” Marche Sangiovese IGP – Villa Lazzarini € 28
- “Teodoro” Marche Rosso IGT Montepulciano – Tenute Murola 22
- “Brunforte” Marche Rosso IGT Merlot – Tenute Murola € 38
- “Antek” Marche Rosso IGT Sangiovese – Tenute Murola €38
- “Agar” Marche Rosso IGT – Tenute Murola 120€
- “Borgaruccio” Colli Maceratesi Rosso DOC – I Tre Monti € 21
- “Dasempre del pozzo buono” Lacrima di Morro d’Alba – Vicari € 22
- Lacrima di Morro d’Alba DOC – Mancinelli € 20
- Rosso Piceno Superiore DOC – Gobbi & Mannocchi €24
- “Arshura” Marche Rosso IGT – Valter Mattoni € 52
- Rosso Piceno DOC – Velenosi € 19
- Lacrima di Morro Superiore DOC – Velenosi € 24
- “Ninfa Sibilla” Rosso Marche IGT - Velenosi € 24
- “Brecciarolo” Rosso Piceno DOC Superiore - Velenosi € 22
- “Roggio del Filare” Rosso Piceno DOC Superiore – Velenosi € 55
- “Erasmus Castelli” Marche Rosso IGT – Maria Pia Castelli € 65

Vini Rossi d'Italia

- Montepulciano d'Abruzzo DOCG – Emidio Pepe € 88
- “Sassicaia” 2018 Bolgheri DOC – Tenuta San Guido € 608
- “Tignanello” Toscana IGT – Marchesi Antinori € 270
- Chianti DOCG – Poggiotondo € 22
- “Terre di Cresci” Chianti Classico DOCG – Poggiotondo € 28
- “Vigna delle Conchiglie” Chianti Riserva DOCG – Poggiotondo € 74
- Chianti Superiore DOCG – Le due Arbie Dievole €24
- Brunello di Montalcino Bio DOCG – Poggio Landi € 55
- Valpolicella Classico DOC – Mazzi € 28
- Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC – Giusti € 42
- “Sanperetto”Valpolicella Classico Superiore DOC – Mazzi € 35
- “Punta di Villa” Amarone della Valpolicella Classico DOCG – Mazzi € 100
- “Socrè” Barbaresco DOCG – Cita Flumen et Ultra €50
- Amarone della Valpolicella DOCG -Giusti € 70
- Amarone della Valpolicella Classico DOCG – Giusti €125
- “El Sartù” Langhe DOC Nebbiolo - Parusso € 35
- “Peramando” Barolo DOCG – Parusso € 82
- Montefalco Sagrantino DOCG – Fratelli Pardi € 35
- Morellino di Scansano DOCG – Tenuta Cavallini € 22
- “Sellato” Primitivo Gioia del Colle DOP – Tenuta Viglione € 24
- “Marpione” Primitivo Riserva DOP - Tenuta Viglione € 38
- “Blauburgunder” Festival Pinot Nero DOC – Meran €22
- Dolcetto d'Alba DOC – Cadia €22
- Barbera d'Alba – Cadia € 22
- Nebbiolo d'Alba DOC – Cadia € 26
- “Monvigliero” Barolo DOC – Cadia € 62
- “Amperg” Lagrein Riserva – Klaus Lentsch € 34

Vini Rossi Francia

- Chateau Pomerol – La Croix € 115
- Chateau Castelau – La Croix € 90

Metodo classico

Metodo Classico Dosaggio zero – Zaccagnini € 38

“Spumante” Brut – Borgo Paglianetto € 38

“LH2” Extra Brut Metodo Classico – Umani Ronchi € 30

“La Hoz Rosè” Metodo Classico Nature – Umani Ronchi € 32

“Jurek” Brut Metodo Classico – Tenute Murola €26

Franciacorta “Monogram” Blanc de Blancs Brut Cuvee – Castel Faglia € 38

Franciacorta Pas dose Noir Vintage 2025 – Conti Ducco € 52

Franciacorta Blanc de Blancs Brut - Conti Ducco € 40

Franciacorta Blanc de Blancs Brut - Marchese Antinori € 58

Franciacorta Rosè Brut - Marchese Antinori € 54

Franciacorta DOCG Cuvee Prestige – Ca’ del Bosco € 62

Franciacorta DOCG Grande Cuvee Alma Brut – Bellavista € 65

Trento DOC – Conti d’Arco € 35

Trento DOC Perlè – Ferrari € 70

Trento DOC 2009 “Riserva del Fondatore” – Giulio Ferrari € 255

Trento DOC 2008 Rosè “Riserva del Fondatore” – Giulio Ferrari € 390

Francia

Champagne R.D. 2007 Extra brut - Bollinger € 370

Champagne “Cristal” 2015 - Louis Roederer € 420

Champagne Brut “Reserve Imperial” – Moet & Chandon € 85

Champagne Brut “Ice Imperial” – Moet & Chandon € 125

Champagne “St. Petersburg” Cuvee Brut – Veve Clicquot € 85

Champagne Vintage 2013 Brut – Dom Perignon € 330

Champagne Vintage 2012 Brut – Dom Perignon € 350

Champagne Grande Cuvee 171eme Edition – Krug € 380

Champagne La Cuvee Brut - Laurent Perrier € 80

Champagne Cuvée Rosé Brut – Laurent Perrier € 130

Champagne Grand Cordon Rouge Brut – Mumm € 88

Metodo Martinotti

“Varà” Spumante Passerina Brut – Tenute Murola €20

Passerina Spumantizzata Brut – Velenosi € 22

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Extra Brut – Montelliana € 22

Vini dolci e passiti

Vì de Visciola – Vignamato €28

“Antares” Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito DOP – Vignamato € 35

“Vino Cotto” – Terre San Ginesio €20