

Carta dei Vini

vini da dessert

Calice

Bianchello Passito "Ambreo di Grifoglietto" *Villa Ligi* 6,00 euro

Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito DOC "Antares" *VignAmato* 6,00 euro

Piemonte DOC Moscato Passito "La Bella Estate" *Vite Colte* 6,00 euro

Bottiglia

Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito DOC "Antares" *VignAmato* 28,00 euro

Piemonte DOC Moscato Passito "La Gatta" *Vite Colte* 19,00 euro

Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito DOC "Antares" *VignAmato* 35,00 euro



"Antares da cinquant'anni"

Viale R. Ruggeri, 15 – FANO PU
www.ristoranteyankeefano.it
tel. 0721 807748



distillati

Grappe

Grappa classica *Bertagnoli* 4,00 euro

Grappa barricata *Bertagnoli* 5,00 euro

Grappa di Moscato *Jacopo Poli* 5,00 euro

Grappa di Verdicchio *Brunori* 5,00 euro

Grappa di Pinot Nero *Le Vieux Moulin* 5,00 euro

Whisky

Whyte & Mackay Blended Scotch 6,00 euro

Redemption Straight Rye Whiskey di segale 7,00 euro

Rum

Millonario reserva especial 15 anni 8,00 euro

Bacoo 4 year old rum repubblica dominicana 8,00 euro

Amari

Amaro Jefferson 6,00 euro

Amaro Archibugio *Ngricca Distillati Piceni* 5,00 euro

Amaro dei 30 4,00 euro

spumanti

Marche

Passerina brut “Sofia” metodo charmat *Tenuta Spinelli* 16,00 euro
Spumante brut “Settecolli” metodo charmat (Verdicchio e Chardonnay) *Villa Ligi* 17,00 euro
Bianchello brut “Mòrell” metodo classico *Claudio Morelli* 28,00 euro
Verdicchio dosaggio zero “Le Lute” metodo classico *Ca’ Liptra* 38,00 euro
Pecorino extra brut metodo classico *Tenute Cossignani* 45,00 euro

Lombardia

Franciacorta DOCG brut *Castelveder* 32,00 euro
Franciacorta DOCG Satèn *Castelveder* 35,00 euro
Franciacorta DOCG 2018 brut millesimato *Rizzini* 45,00 euro
Franciacorta DOCG dosaggio zero *Andrea Arici* 42,00 euro
Oltrepò pavese “Organza” (Riesling e Pinot nero) *Marchesi di Montalto* 32,00 euro
Oltrepò pavese “Costagrossa 2016” (Pinot nero) *Marchesi di Montalto* 38,00 euro
Oltrepò pavese “Cruasè rosè” (Pinot nero) *Marchesi di Montalto* 34,00 euro

Trentino

Trento DOC metodo classico *Man Spumanti* 35,00 euro

Piemonte

Alta Langa DOCG brut millesimato *Del Tetto* 37,00 euro

Veneto

Prosecco DOC “Marna blu” *Masot Vini* 17,00 euro

Francia

Champagne Brut “Supreme traditional” *Aleran* 55,00 euro
Cremant de Bourgogne (Blanc de blanc) extra brut *Château de Garnerot* 48,00 euro

vini selvaggi

Veneto

Garganega “Lazaro” *Masiero* 28,00 euro
Pinot grigio “Moki” *Masiero* 25,00 euro

Trentino

“Zero Infinito” metodo ancestrale *Pojer e Sandri* 30,00 euro

vini bianchi

Marche (locali)

Bianchello del Metauro DOC *Guerrieri* 12,00 euro
Bianchello del Metauro DOC “Albaspino” bio *Villa Ligi* 16,00 euro
Bianchello del Metauro superiore DOC “Il Giglio” bio *Di Sante* 18,00 euro
Bianchello del Metauro DOC “Campioli” bio *Fiorini* 18,00 euro
Bianchello del Metauro DOC “Chiaraluçe” *Crespaia* 19,00 euro
Bianchello del Metauro DOC “Borgo torre” *Claudio Morelli* 20,00 euro
Bianchello del Metauro DOC “Gessara” *Giuseppe Vitali* 24,00 euro

Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC bio *La Staffa* 20,00 euro
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC “Le Oche” bio *San Lorenzo* 24,00 euro
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC “Palombare” *Campanelli* 24,00 euro
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC “Bucci” *Villa Bucci* 30,00 euro
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOCG riserva “San Paolo” *Pievalta* 32,00 euro
Verdicchio dei Castelli di Jesi “Lauro” *Podere Mattioli* 35,00 euro
Verdicchio dei Castelli di Jesi “Ambrosia” *VignAmato* 32,00 euro
Verdicchio di Matelica DOC “Selezione” *Gagliardi* 21,00 euro
Verdicchio di Matelica riserva DOC “Maccagnano” *Gagliardi* 29,00 euro
Verdicchio di Matelica “Arpia” bio DOC “*Stroppigliose*” 23,00 euro
Marche Bianco IGT “Valdè” (Verdicchio 90% e Trebbiano 10%) *Oppedentro* 22,00 euro
Marche Rosato IGT “Flò” *Vigna della Cava* 24,00 euro
Marche Bianco IGT “Clochard” *La Calcinara* 24,00 euro
Marche IGT Rosato “La Vigna delle Terrazze” *Claudio Morelli* 19,00 euro
Passerina IGT “Vitale” *Maroni Giovanna* 18,00 euro
Pecorino IGT “Irata” *Clara Marcelli* 22,00 euro

Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo *Valle Reale* 26,00 euro

Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli DOC *Marco Sara* 25,00 euro
Sauvignon *Ferlat* 25,00 euro
Pinot grigio ramato *Draga* 25,00 euro
Malvasia Collio DOC *Terre del Faet* 25,00 euro

Trentino

Chardonnay “Arlevo” IGT *Eredi di Cobelli Aldo* 25,00 euro
Gewürztraminer Trentino DOC *Zanotelli* 26,00 euro

Lombardia

Riesling Oltrepò Pavese DOC Superiore Se. C. *Marchesi di Montalto* 28,00 euro

Toscana

Toscana IGT “Luna Bianca” *Poggio alla luna* 20,00 euro

Piemonte

Roero Arneis DOCG “Villata” *ViteColte* 19,00 euro
Erbaluce di Caluso “Eolga” *Ilaria Salvetti* 26,00 euro

Campania

Falanghina “Demetra” *Antico Castello* 22,00 euro

Sicilia

Grillo Terre Siciliane IGT “Biancammare” *Barraco* 26,00 euro
Etna Bianco “Aedes” bio *Custodi delle Vigne dell'Etna* 28,00 euro
Terre Siciliane IGT “Catarratto” *Barraco* 30,00 euro

Sardegna

Vermentino di Gallura DOCG “Jankara” *Renato e Angela Spanu* 30,00 euro

Francia

Chablis AOC *Domaine Besson* 40,00 euro

vini rossi

Marche

Colli pesaresi Sangiovese “Bosco delle Cave” *Claudio Morelli* 18,00 euro
Lacrima di Morro d'Alba DOC “Mezzanotte” 18,00 euro
Rosso Conero “Fausti” *Fioretti Brera* 24,00 euro
Marche Rosso IGT “Skiants”(Aleatico) *Villa Ligi* 24,00 euro

Trentino

Pinot Nero Trentino DOC *Zanotelli* 29,00 euro

calici

Bianchello del Metauro DOC *Guerrieri* 4,00 euro
Marche IGT Rosato “La Vigna delle Terrazze” *Claudio Morelli* 5,00 euro
Verdicchio dei Castelli di Jesi *Mezzanotte* 5,00 euro
Passerina IGT “Vitale” *Maroni Giovanna* 5,00 euro
Roero Arneis DOCG “Villata” *ViteColte* 5,00 euro
Prosecco DOC “Marna blu” *Masot Vini* 6,00 euro
Franciacorta DOCG brut *Castelveder* 8,00 euro

birre in bottiglia

Birra Weisse 50cl *Jacob* 6,00 euro
Herren Pils 50cl *Keesmann* 6,00 euro
Birra rossa Dunkles 50cl *Krug* 6,00 euro
Birra senza glutine Italicum 33cl *Birra dei Castelli* 5,00 euro
Birra analcolica 33cl *Forst* 5,00 euro

cocktails

Gin Tonic con Acqua brillante Recoaro
Hayman's Gin *London dry gin* 8,00 euro
tradizione, autentico e raffinato

Gin Tonic con Acqua brillante Recoaro
Etneum *Volcanic Premium gin* 8,00 euro
profumato, delicato e gentile

Aperol / Campari Spritz 6,00 euro

Americano 6,00 euro