d'ISTINTO

GUSTO E PASSIONE

FAME

SETE

ENG

Una Golosa idea Regalo?
Ecco la d'istinto Gift Card

Scegli il tuo regalo #distinto tra quelle disponibili:

50€ - 80€ - 120€

Click On

RECENSIONI **PRENOTA** **SEGUICI SU**

MENÙ DI DEGUSTAZIONE PER NASO E PALATO

DEGUSTAZIONE DI COPPIA
TRA TRADIZIONE, CREATIVITÀ E SCIENZA IN CUCINA

SARDA IN SAOR
CON MAIONESE DI POLPO E
BROCCOLO CALABRESE
1,4,12 [6,8]

FRESINA CON RICOTTA DI PECORA,
ARINGA AFFUMICATA,
POMODORI SECCHI, PESTO DI **ERBE AROMATICHE**
E COLATURA DI ALICI DI CETARA RISERVA
1,4,7,8

FREGOLA SARDA RISOTTATA ALLE **VONGOLE**
CON **ESTRATTO DI PREZZEMOLO**
E PANE PANKO TOSTATO
1,14 [2,4,6,9,10,11]

FILETTO DI SALMONE CONFIT,
IN OLIOCOTTURA,
CON PACCASASSI E
MAIONESE ALLA RAPA ROSSA
3,4,7,10,12 [8]

GELATO AL MASCARPONE
CON SALSA AL CAFFÈ, MANDORLE E SPRAY AL RUM
1,3,5,6,7,8,12 [11]

IL MENÙ DEGUSTAZIONE SI INTENDE A COPPIA
100 € A COPPIA - BEVANDE ESCLUSE

d'ISTINTO

GUSTO E PASSIONE

ANTIPASTI

€

CRUDO DI **GAMBERO ROSA**, 14
GELÉE DI **ANANAS**, MELA VERDE MARINATA
E PESTO DI **RUCOLA**
2,4,7,8,9 [12]

FRESINA CON RICOTTA DI PECORA, 12
ARINGA AFFUMICATA,
POMODORI SECCHI, PESTO DI **ERBE AROMATICHE**
E COLATURA DI ALICI DI CETARA RISERVA
1,4,7,8

TORTILLA DI RISO ALLA CURCUMA, 12
CARCIOFI* SPADELLATI E
CREMA DI CACIOCAVALLO
3,7

FALAFEL DI LENTICCHIE ROSSE 12
CON YOGURT ALLA CURCUMA,
SALSA DI SOIA CARAMELLATA E PEPE ROSA
6,7 [1,10,11]

d'ISTINTO

GUSTO E PASSIONE

ANTIPASTI

€

Polpette croccanti di tacchino, **14**
grana padano,
rapa e zenzero
1,3,7,12

Finger-burgers di scottona*, **14**
pesto di senape,
ricotta di pecora,
confettura di visciole
1,3,10,11,7 [6,13]

d'ISTINTO

GUSTO E PASSIONE

PRIMI

€

Fregola sarda risottata alle vongole 16
con **estratto di prezzemolo**
e pane panko tostato
1,14 [2,4,6,9,10,11]

Gnocchi di semolino gratinati 16
con **crema di zucchine**
e paprika affumicata
1,3,7

Riso nero Venere 15
con **fave * piselli*** e pecorino
7

Lasagna morbida al cucchiaio 14
in vasocottura
con **ragù di bovino**
1,3,7,8

d'ISTINTO

GUSTO E PASSIONE

SECONDI

€

Medaglioni di filetto di maiale 18
COTTO A BASSA TEMPERATURA
CON **VELLUTATA DI PATATA AMERICANA**,
E GRUE DI CACAO
7 [6]

Pollo in potacchio: 18
POLLO A PEZZI MARINATO CON
SALVIA E ROSMARINO E COTTO IN CASSERUOLA
CON POMODORI E OLIVE NERE
12 [7,8,13]

Farinata di ceci: 14
TORTA SALATA DI FARINA DI CECI
FARCITA CON **ERBE DI CAMPO**
E PECORINO STAGIONATO
7 [6]

Polpo* GRATINATO, 18
PUREA DI PISELLI* E
PEPERONI ARROSTITI
1,14

Filetto di salmone confit, 18
IN OLIOCOTTURA, CON PACCASASSI E
MAIONESE ALLA RAPA ROSSA
3,4,7,10,12 [8]

d'ISTINTO GUSTO E PASSIONE

CONTORNI

	€
Patate arrosto	5
Insalata mista	4
Contorno di stagione	6

d'ISTINTO

GUSTO E PASSIONE

DOLCI

€

Yogurt artigianale con **frutti di bosco*** spadellati, miele alla lavanda e cioccolato di modica 6
7

Gelato al mascarpone con salsa al caffè, mandorle e spray al rum 6
1,3,5,6,7,8,12 [11]

La Moretta fanese: cremoso al caffè, panna cotta alla Moretta e crumble al cacao 6
1,7

La nostra piccola pasticceria con un calice di Vino dolce 10
1,3,5,6,7,8,11,12

Crème brûlée cotta in vaso al cardamomo 6
3,7

d'ISTINTO GUSTO E PASSIONE

BEVANDE

		€
Acqua in vetro naturale / gassata	0,75 lt	3
Birra artigianale 0,33 lt		6
Aperol Spritz		6
Americano		7
Gin Tonic		8
Bibite analcoliche		4
Caffè (50% arabica 50% robusta)		2
Decaffeinato / Orzo		2
+ correzione		0,5
Caffè Moretta / Turchetto		3
Punch al rum / Punch al mandarino		4
Tisane		3
Amari e distillati		4-8
Vini dolci		6-10

SERVIZIO, PANE E COPERTO 3,00 €

d'ISTINTO

GUSTO E PASSIONE

Poiché nei nostri piatti possono essere presenti potenziali allergeni (segnalati nel menù con i numeri corrispendenti, anche se presenti in tracce tra parentesi [] e consultabili nel nostro ricettario),
i Sigg. Clienti che soffrono di allergie
sono invitati a segnalarlo.

Alcuni dei nostri prodotti sono da noi abbattuti a -35 °C per conservare al meglio la loro freschezza: corsivo.
Qualora la natura non ci assista, utilizziamo prodotti surgelati all'origine di ottima qualità:
(*)prodotto surgelato all'origine.

Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.

INFORMATIVA AI CONSUMATORI
PRESENZA DI ALLERGENI ALIMENTARI

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire:
   mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti
    in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO_2
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

AL CALICE

VINI BIANCHI

VINI ROSSI

BOLLICINE

VINI ROSATI

VINI ESTERI

AL CALICE BOLLICINE

€

La Casa dei Fiori [Veneto] 4
Prosecco Extra Dry (glera) Clara C

Rosato Spumante [Piemonte] 6
Rosato Brut (brachetto d'acqui) Monteruello

AL CALICE BIANCHI

Magia [Marche] 5
(Verdicchio, Manzoni bianco) Vigna della Cava

Eden Passerina [Marche] 5
(Passerina) Tenuta Spinelli

AL CALICE ROSATI

Flò Rosato [Marche] 5
(Montepulciano) Vigna della Cava

AL CALICE ROSSI

Lacrima di Morro d'Alba [marche] 5
(Lacrima) Lucchetti

Rosso Conero [marche] 6
(Montepulciano) Piantate Lunghe

d'istinto

gusto e passione

MARCHIGIANI

NAZIONALI

VINI BIANCHI MARCHIGIANI

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico D.O.P.
(Verdicchio) Azienda Vignamato

Secco, ma vellutato, con note di frutta matura, pesca, mela.

€ 16

Origini, Castelli di Jesi Verdicchio D.O.C.G. Riserva Classico Biologico
(Verdicchio) Fattoria Nannì

Fermentazione in vasche d'acciaio, dove poi riposa per 6 mesi sulle fecce fini. Apertura floreale seguita da erbe aromatiche, anice e sfumature iodate. Al palato è ricco, succoso, strutturato, di delicata freschezza ma di grande sapidità e lunghezza.

€ 30

Cantore John, Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. D.O.C. Biologico Orange
(Verdicchio) Fattoria Nannì

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione con le bucce. Aromi di pesca matura, arance, albicocca. In bocca risulta secco, sapido, aromatico e fresco, con un finale di mele elegante e persistente. Affinamento in acciaio.

€ 35

Tardivo ma non tardo, Castelli di Jesi Verdicchio D.O.C.G. Riserva Classico
(Verdicchio) Azienda Santa Barbara

Affinamento su fecce fini per 2 anni con successivi 6 mesi in bottiglia. Profumi di frutta tropicale, variazioni speziate e vegetali. Ricco, morbido e finale leggermente amarognolo.

€ 60

Pistillo, Offida Pecorino D.O.C. Biologico
(Pecorino) Azienda Poderi San Lazzaro

Al primo impatto erbe aromatiche come melissa, mentuccia e salvia; poi gentili profumi di pomacee. Passaggio in barrique per circa 4 mesi.

€ 22

Verdicchio di Matelica D.O.C. Biologico
(Verdicchio) Azienda Collestefano

Raffinata coesione di note floreali, fruttate e vegetali. Succosità e salinità.
Slancio sul finale elegante.

€ 20

Vertis, Verdicchio di Matelica D.O.C. Biologico
(Verdicchio) Azienda Borgo Paglianetto

Floreale e fruttato, con sentori di biancospino, acacia e pesca bianca, arricchiti da sfumature minerali e di erbe aromatiche. Equilibrato il sorso, gradevolmente sapido.

€ 30

Magia, Marche I.G.T. Bianco
(Manzoni Bianco, Verdicchio) Azienda Vigna della Cava

L'uvaggio di Manzoni Bianco (incrocio tra Riesling Renano e Pinot bianco) e Verdicchio crea un vino aromaticamente tendente al Riesling ma con la tenacia gustativa del "marchigiano" .

€ 20

Eden, Marche I.G.T. Passerina
(Passerina) Azienda Tenuta Spinelli

Al naso note di pesca e di frutta tropicale, cui si aggiungono richiami al biancospino e alla rosa gialla. Al sorso ha un buon corpo, è equilibrato, fresco e lungo nella persistenza.

€20

Scirocco da Mare,
Marche Bianco I.G.T. Biologico
(Chardonnay) Azienda Le Senate

Al naso frutta gialla matura e folate marine. In bocca è giovane, fresco, sapido con un finale secco e morbido. Maturato 6 mesi in acciaio e 6 mesi in legno.

€ 20

Crocifisso, Marche Bianco I.G.T. Biologico
(Pecorino, Sangiovese) Azienda Vittorini

Strutturato, sapido e morbido, complesso, con una lunga persistenza e un bel frutto giallo.
Trascorre 10 mesi sui lieviti senza l'aggiunta di solforosa parte in acciaio e parte in barrique.

€ 24

VINI BIANCHI NAZIONALI

Selezione Flora, Chardonnay Alto Adige D.O.C.
(Chardonnay) Azienda Girlan [Trentino - Alto Adige]

Selezione dei migliori vigneti. Fermentazione in botti di rovere. Aromi di pera, cedro, lime. Ottima struttura, sapido e minerale. Affina 12 mesi in botte sui lieviti e 6 mesi in bottiglia.

€ 35

Lacrimabianco, Lacryma Christi Bianco del Vesuvio D.O.C.
(Caprettone, Catalanesca) Az. Olivella [Campania]

Profumi di zagara, melone bianco invernale, mela cotogna. La bocca è contraddistinta da sapida mineralità e fresca acidità. Affina sulle fecce fini per 4 mesi e 2 mesi di bottiglia.

€ 22

Monte Carbonare, Soave Classico D.O.C.
(Garganega) Azienda Suavia [Veneto]

Al naso sentori di agrumi, pietra focaia ed erbe di montagna. Al palato si rivela fine, di ottima freschezza e mineralità. Fermentazione in acciaio e affinamento per 15 mesi sulle fecce fini.

€ 25

Grüner Veltliner Mitterberg I.G.T. Biologico
(Grüner Veltliner) Azienda Garlider
[Trentino - Alto Adige]

Fruttato, piacevolmente speziato, con aromi delicati di fiori ed erbe aromatiche.
Fermentazione in botti di acciaio inox. M

€ 32

Lugana D.O.C.
(Turbiana) Azienda Patrizia Cadore [Lombardia]

Complesso, elegante, ben strutturato, sapido, con profumazione di mandorla e note minerali. Il sorso è dritto, asciutto e avvolgente, con chiusura acido-sapida.

€ 20

Zui, Ribolla Gialla delle Venezie I.G.T.
(Ribolla Gialla) Az. Russolo [Friuli Venezia Giulia]

Profumo floreale, fragrante. Asciutto, fresco, leggero ma con buona persistenza in bocca.

€ 22

Ermes. Irpinia Greco D.O.P. Biologico

(Greco) Az. Antico Castello [Campania]

Regime di lotta integrata in vigna. Al naso slanci di salvia e mela golden. Assaggio accattivante, corpo prepotente e vena fresca e minerale. Affinamento su fecce fini in acciaio per 6 mesi.

€ 20

Alos, Costa Toscana Vermentino I.G.T. Biodinamico

(Vermentino) Azienda Macchion dei Lupi [Toscana]

Fermentazione spontanea in vasche aperte e macerazione sulle bucce. Matura 8 mesi in vasche di cemento. Al naso frutti a polpa bianca, agrumi e tiglio. In bocca marcata sapidità.

€ 25

Trebbiano d'Abruzzo D.O.C. Biodinamico

(Trebbiano) Azienda Emidio Pepe [Abruzzo]

Pigiatura con i piedi in grandi vasche di legno, fermentazione spontanea in vasca di cemento vetrificato. Nessuna filtrazione. Al naso note di frutti bianchi maturi, frutta secca ed erbe di montagna. Secco, sapido, scattante e pieno in bocca. Affinamento in cemento e bottiglia.

€ 60

MARCHIGIANI

NAZIONALI

VINI ROSSI MARCHIGIANI

Rosso Conero D.O.C.
(Montepulciano) Azienda Piantate Lunghe

Frutta a bacca rossa, viola e fiori essicati, spezie dolci e cenni balsamici di eucalipto. In bocca è caldo e vellutato, piuttosto persistente. Affinamento in vasche di cemento vetrificato.

€ 22

Lacrima di Morro d'Alba D.O.C.
(Lacrima) Azienda Lucchetti

Bouquet tipicamente floreale con note intense di rosa e viola e frutti rossi in sottofondo. Medio corpo, morbido e ben equilibrato.

€ 18

Podere 72, Rosso Piceno Superiore D.O.C. Bio
(Montepulciano, Sangiovese) Az. Poderi San Lazzaro

Profumi di frutti di bosco. Di struttura ed eleganza.
16 mesi in Barrique di rovere francese.

€ 25

Amistà, Marche Rosso I.G.T.
(Montepulciano) Azienda Ca'Liptra

Dotato di freschezza e bevibilità. Sentori di marasca e tabacco. Termina la fermentazione in barriques esauste e vasche d'acciaio, affinando sulle fecce fini per 9 mesi.

€ 25

Guerriero della terra, Marche Rosso I.G.T.
(Montepulciano, Sangiovese) Azienda Guerrieri

Solo nelle migliori annate dal vigneto più vecchio dell'azienda viene prodotto questo "Amarone delle Marche". Appassimento delle uve e affinamento in barrique per 18 mesi.

€ 35

Cacinello, Marche Rosso I.G.T.
(Cabernet Sauvignon,Petit Verdot,Merlot) Az. Le Senate

Note di frutti rossi, cannella, tabacco. Vino sapido, lungo, con dolci tannini e grande struttura. Affina 1 anno in piccole botti ed 1 anno in bottiglia.

€ 35

d'ISTINTO

GUSTO E PASSIONE

Mossone, Marche I.G.T. Merlot
(Merlot) Azienda Santa Barbara

Note di frutta rossa matura, vaniglia, caffè e cioccolato. Morbido, di gran corpo, giustamente caldo ed avvolgente. Affina in barrique nuove per 18 mesi.

€ 60

VINI ROSSI NAZIONALI

Langhe D.O.C. Nebbiolo
(Nebbiolo) Azienda Parusso [Piemonte]

Fermentazione spontanea. Eleganti note di frutta, fiori e spezie aprono la strada a un tannino dolce e fine che lo rende facilmente bevibile sin dai primi mesi in bottiglia.

€ 28

Patricia, Pinot Noir Alto Adige D.O.C.
(Pinot Noir) Cantina Girlan [Trentino Alto-Adige]

Strutturato e fruttato, arricchito da sentori di vaniglia. Affinamento di 15 mesi in parte nelle barrique e 6 mesi in bottiglia.

€ 30

Valpolicella Ripasso Classico Superiore D.O.C.
(Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella)
Tenuta Lena di Mezzo [Veneto]

Al naso profumi di ciliegie sotto spirito, prugne, piccole bacche rosse, liquirizia, tabacco. Al palato si presenta asciutto, sapido, corposo e piacevolmente armonico. Affina 20 mesi in legno.

€ 28

Costa d'Amalfi Rosso
(Piedirosso, Aglianico) Marisa Cuomo [Campania]

Profumo di ciliegia matura, liquirizia. Caratterizzato da un piacevole fondo di note speziate, sapido e minerale. Esclusivamente in acciaio per esaltare al massimo il frutto.

€ 30

Doss, Cabernet Sauvignon Riserva D.O.C.
(Cabernet Sauvignon) Girlan [Trentino Alto-Adige]

Vino corposo e dal colore carico. Profumi speziati e di frutta matura. Bella persistenza, eleganza con tannini rotondi e fini. Affinamento in botti grandi e barrique per 18 mesi.

€ 30

Lamole, Chianti Classico D.O.C.G. Biologico
(Sangiovese) Azienda I Fabbri [Toscana]

Fresco bouquet di piccoli frutti rossi cui seguono delicate note di rosa. Vino rotondo e armonico, di media struttura. Equilibrato. Affina in vasca di cemento per 12 mesi.

€ 28

Valdovato Roero D.O.C.G. Biodinamico
(Nebbiolo) Azienda Cascina Fornace [Piemonte]

Fermentazione spontanea. Al naso prugna secca, pesca matura, liquirizia e china. Il sorso è di dinamica bevibilità, tannino misurato. Affinamento in botti di rovere e successivo in bottiglia.

€ 32

Torrette Superiore Valle d'Aosta D.O.C.
(Fumin, Petit Rouge) Azienda Ottin [Valle d'Aosta]

Dominano i frutti rossi maturi di bosco, con note di marmellate e lievi sentori speziati e affumicati. Buona acidità equilibrata dalla ricchezza tannica.

€ 32

Taurasi D.O.C.G. Biologico
(Aglianico) Azienda Antico Castello [Campania]

Impronta minerale e note di rose essiccate, legno balsamico, spezie orientali, sandalo, caffè tostato, china, note fumè. Al palato è vellutato e persistente. Affina 14 mesi in barrique.

€ 35

Montefalco Sagrantino D.O.C.G.
(Sagrantino) Azienda Adanti [Umbria]

Note di more e prugne, di grafite, liquirizia, bacche di ginepro ed erbe aromatiche. In bocca è robusto e complesso, dall'importante trama tannica, ma armonico e molto equilibrato. Affinamento 30 mesi in botti grandi e 12 mesi in bottiglia.

€ 35

60/20/20, Veneto Rosso I.G.P.
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)
Azienda Zýmē [Veneto]

Vinificazione in cemento con lievito indigeno. Al naso mirtillo, more selvatiche e spezie. Di buona tannicità e struttura, con note di pepe e terra argillosa. Affinamento in barriques nuove per minimo 30 mesi. Affinamento in bottiglia per 1 anno.

€ 45

Basarin, Barbaresco D.O.C.G.
(Nebbiolo)
Azienda Adriano Marco e Vittorio [Piemonte]

Basarin, una delle zone a Neive più vocate per la coltura del Nebbiolo. Profumo di violetta e rosa canina con sentori di spezie, liquirizia e confettura. Armonico, gradevolmente tannico e asciutto. 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

€ 45

d'istinto

gusto e passione

Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.

(Corvina Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina)
Azienda Stefano Accordini [Veneto]

Lungo appassimento delle uve per 120 giorni e prolungato affinamento in barrique. Grande struttura, complesso, elegante e vellutato, ha un bouquet caldo, speziato ed aromi di frutta appassita.

€ 45

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

(Sangiovese Grosso) Azienda Palazzo [Toscana]

Varietà Sangiovese Grosso a Montalcino chiamata "Brunello". Ampio, persistente con sentori di sottobosco, confetture rosse e liquirizia. Affinamento di 36 mesi in botti di rovere e barrique, 8-12 mesi in bottiglia.

€ 50

Barolo D.O.C.G.

(Nebbiolo) Azienda Parusso [Piemonte]

Vigneti situati nei comuni di Monforte d'Alba e Castiglione Falletto. Fermentazione spontanea. Sentori di frutta matura, note speziate, balsamiche e minerali. Al palato è morbido, armonico, delicato nei tannini.

€ 55

Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.

(Corvina Corvinone, Rondinella, Oseleta, Croatina)
Azienda Zýmē [Veneto]

Vigneti situati in Negrar. Appassimento naturale per minimo 3 mesi. Fermentazione spontanea. Note di ciliegia matura, marasca e prugne leggermente appassite, spezie. Entra con avvolgente sapidità confermando le note olfattive e allargando alla confettura, con l'invecchiamento prolunga spaziando con note delicate di pepe, liquirizia e cacao. Matura in botti di rovere di Slavonia per minimo 5 anni e affinamento in bottiglia per minimo 1 anno.

€ 120

Vigna Ganger, Pinot Noir Riserva Alto Adige D.O.C.

(pinot Noir) Azienda Girlan [Trentino Alto-Adige]

Vigneto situato a Mazon. Sentori di frutta matura, ciliegia e marasca, frutti di bosco, in particolare lampone e una leggera nota di marzapane. Al gusto è elegante e raffinato, molto persistente, con buona acidità e sapidità. Ha un'ottima struttura e tannini morbidi ed equilibrati. Affinamento per 20 mesi in barrique e successivamente un ulteriore affinamento in bottiglia per 18 mesi.

€ 150

d'ISTINTO GUSTO E PASSIONE

NAZIONALI

ESTERE

BOLLICINE NAZIONALI

La Casa dei Fiori, Prosecco D.O.C. Extra Dry
(Glera) Azienda Clara C [Veneto]

Metodo Charmat. Snello e leggero di alcool, di grande morbidezza e di equilibrio.

€ 15

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Brut Prosecco Superiore Millesimato
(Glera) Azienda BiancaVigna [Veneto]

Metodo Charmat. Chiare note fruttate di mela e frutta a polpa bianca. Al palato è cremoso, piacevolmente acidulo e fruttato. Delicata nota minerale nel finale e buona persistenza.

€ 22

Frizzante, Marche Bianco I.G.T. Biologico
(Verdicchio) Azienda Collestefano [Marche]

Rifermentato in bottiglia col fondo. Al naso è fresco ed agrumato; in bocca è sapido e molto beverino grazie alla sua simpatica bollicina ed alla bassa gradazione alcolica.

€ 20

Bolla Rosa, Spumante Rosato Brut
(Lacrima) Azienda Giusti Piergiovanni [Marche]

Metodo Charmat. Al naso note di rosa canina e violette; fragrante e piacevole.

€ 20

Acqui Rosè D.O.C.G. Spumante Brut
(Brachetto d'Acqui) Azienda Monteruello [Piemonte]

Metodo Charmat. Morbido e profumato, giovane e fresco, con bouquet floreale, piacevole retrogusto di piccoli frutti rossi e finale elegante. Sapore delicatamente secco, aromatico ed equilibrato.

€ 22

Brut Rosè Metodo Classico Millesimato Bio
(Lacrima) Azienda Podere Santa Lucia [Marche]

Metodo Classico.Perlage fine, elegante e persistente.
Naso complesso e fresco, note di frutti rossi croccanti, viola, rosa e note di lievito.
Il sorso è vellutato, appagante. Lunga la persistenza. Sui lieviti 24-30 mesi.

€ 30

Perlugo, Metodo Classico Biologico
(Verdicchio) Azienda Pievalta [Marche]

Metodo Classico dosaggio zero. Profumi di erbe aromatiche e mallo di mandorla, sapido e persistente.

€ 28

Spumante Metodo Classico Blanc de Blancs Bio extra brut
(Pecorino) Azienda Cossignani L.E. Tempo [Marche]

Metodo Classico. Fiori bianchi di ginestra e note fruttate di mela. In bocca è fresco, secco e sapido di fine ed equilibrata intensità aromatica, struttura possente. Affinamento di 24 mesi sui lieviti.

€ 42

Spumante Metodo Classico Rosè Bio Brut
(Sangiovese) Azienda Cossignani L.E. Tempo [Marche]

Metodo Classico. Note di marasca, melograno e rosa. In bocca è fresco, vellutato con una perfetta armonia tra freschezza gustativa e cremosità della spuma. Affinamento di 24 mesi sui lieviti.

€ 42

Alta Langa Brut Metodo Classico Dosaggio Zero
(Pinot Nero, Chardonnay) Azienda Avezza [Piemonte]

Metodo Classico. Unisce acidità, sapidità, corpo e struttura. 30 mesi dalla presa di spuma.

€ 32

X.T. ,Blanc de Morgex et de La Salle Vallée d'Aoste D.O.C.
(Prié Blanc Blanc de Morgex) Cave Mont Blanc [Valle d'Aosta]

Metodo Classico. Fine, minerale e fruttato con lieve sentore di scorza di agrume e fiori bianchi. Dégorgement non prima di 17 mesi.

€ 35

Perlè, Brut Trento D.O.C.
(Chardonnay) Az. Ferrari [Trentino Alto-Adige]

Metodo Classico. Maturazione sui lieviti di ben 5 anni. Sentori di fiori di mandorlo e mela renetta con un accenno di crosta di pane. Sensazione vellutata e aromatica.

€ 42

Animante, Franciacorta Brut D.O.C.G.

(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)
Barone Pizzini [Lombardia]

Metodo Classico. Perlage fine e persistente. Al naso esprime sentori di erbe aromatiche e una bella scia minerale. Al palato è fresco, cremoso, sapido.

€ 35

Franciacorta Brut Satèn D.O.C.G.

(Chardonnay, Pinot Bianco)
Az. Montedelma [Lombardia]

Metodo Classico. Perlage fine e persistente. Al naso note di bergamotto, di ginestra e di tiglio aprono a un assaggio armonico e persistente.

€ 35

BOLLICINE ESTERE

Crémant De Bourgogne Brut
(Chardonnay) Coquard [Francia]

Metodo Classico. Note di pera, fiori bianchi e agrumi. Croccante e fresco, texture delicata, bella cremosità e finale sapido. Sui lieviti da 12 a 15 mesi.

€ 30

Crémant De Savoie Brut
(Jacquère) Justin [Francia]

Metodo Classico. Perlage fine e persistente, ottima acidità e freschezza con interessanti aromi agrumati e leggere sfumature di cenere. Sui lieviti 24 mesi.

€ 35

Crémant Du Jura Brut Biodinamico
(Chardonnay) Bourdy [Francia]

Metodo Classico. Sentori di fiori bianchi e agrumi si combinano perfettamente con le note ossidative caratteristiche della vinificazione dello Jura. Fresco, minerle e sapido.

€ 40

Champagne Cuvée Brut Blanc de Blanc
(Chardonnay) Franck Debut [Francia]

Metodo Classico. Blanc de Blanc 100% Chardonnay nella Montagne de Reims.
Note floreali di acacia e arancia candita.

€ 60

Renaissance, Champagne Extra Brut Biodinamico
(Pinot Meunier) Vadin Plateau [Francia]

Metodo Classico. Pas Dosè. Blanc de Noir 100% Pinot Meunier in Premier Cru del villaggio di Cumieres, Valle della Marna. Piuttosto sapido, note leggermente tostate e finale lungo.

€ 60

Champagne Brut Royal
(33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier) Pommery [Francia]

Metodo Classico. Al naso note floreali, agrumate e fruttate, con delicate sfumature di crosta di pane. Al palato è vivace ed elegante, ampio e ricco, si distende verso un finale rinfrescante.

€ 60

Champagne Brut Nature
(80%Pinot Nero, 20%Chardonnay)
Benoit Gaullet [Francia]

Metodo Classico. Piccolo produttore della Côte des Bar con riconoscimento di Alto Valore Ambientale. Minerale, fruttato con ottima spalla acida. Residuo zuccherino assente.

€ 60

Champagne Extra Brut Réserve
(60%Pinot Nero, 40%Chardonnay)
Cédric Guyot [Francia]

Metodo Classico. Vigneron Indépendant della Côte de Sezanne.
Al naso frutta candita, biscotto, frangipane. In bocca l'acidità porta un piacevole equilibrio.

€ 60

Champagne Royal Rèserve Brut
(65%Pinot Nero, 30%Chardonnay, 5%Pinot Meunier)
Philipponat [Francia]

Metodo Classico. All'aerazione, note di frutti rossi, agrumi e miele. In bocca fruttato e strutturato, ampio e lungo. Finale che conferisce una leggera nota di biscotto e pane fragrante.

€ 65

Champagne Brut la Cuvée
(50%Chardonnay, 35%Pinot Nero, 15%Pinot Meunier)
Laurent-Perrier [Francia]

Metodo Classico. Note di pietra focaia e agrumi, con un finale di crosta di pane e miele.
In bocca è raffinato, fresco, armonico, con un'ottima mineralità.

€ 65

Champagne Brut Rèserve
(40%Chardonnay, 60%Pinot Nero e Pinot Meunier)
Taittinger [Francia]

Metodo Classico. Floreale e fruttato, fiori bianchi, pesca, vaniglia e sfumature minerali.
In bocca fresco, delicato e rotondo, con note leggermente dolci di miele e frutta fresca.

€ 75

VINI ROSATI

Rosa di Elena, Marche Rosato I.G.T. Biologico
(Sangiovese,Cabernet) Az. Collestefano [Marche]

Profumo di melograno, iris, fiori bianchi, un tocco di anice. Al palato è lieve, succoso e schietto su note di melograno, pesca noce, mela rossa. Matura in acciaio (4 mesi "sur lie").

€ 18

Flò, Marche Rosato I.G.T.
(Montepulciano) Azienda Vigna della Cava [Marche]

Profumo di cioccolato bianco, fragoline di bosco e geranio; in bocca invita a continui sorsi.

€ 20

Lacrima Marche Rosato I.G.T. Biologico
(Lacrima) Azienda Podere Santa Lucia [Marche]

Fermentazione con lieviti indigeni. Sentori di mela verde, banana e petali di rosa. Gusto delicato, fresco, di facile beva. Affinamento di 6 mesi in acciaio sui lieviti e di 2 mesi in bottiglia.

€ 18

Elisetta, Marche Rosato I.G.T. Biologico
(Grenache) Azienda Poderi San Lazzaro [Marche]

Note di ciliegia e anguria al naso. Sapido e minerale. Affina 6 mesi in acciaio e di 2 in bottiglia.

€ 20

Scheriol, Vino Rosato Naturale
(Freisa) Azienda Cascina Gasparda [Piemonte]

Fermentazione spontanea in vetroresina senza controllo di temperatura. Non è filtrato, nè chiarificato. Al naso note di melograno ed erbe aromatiche. In bocca è schietto e diretto.

€ 24

Bolla Rosa, Rosato Spumante Brut
(Lacrima) Azienda Giusti Piergiovanni [Marche]

Metodo Charmat. Al naso note di rosa canina e violette; fragrante e piacevole.

€ 20

Acqui Rosè D.O.C.G. Spumante Brut
(Brachetto d'Acqui) Azienda Monteruello [Piemonte]

Metodo Charmat. Morbido e profumato, giovane e fresco, con bouquet floreale, piacevole retrogusto di piccoli frutti rossi e finale elegante. Sapore delicatamente secco, aromatico ed equilibrato.

€ 22

d'ISTINTO

GUSTO E PASSIONE

Brut Rosè Metodo Classico Millesimato Bio

(Lacrima) Azienda Podere Santa Lucia [Marche]

Metodo Classico.Perlage fine, elegante e persistente. Naso complesso e fresco, note di frutti rossi, viola, rosa e note di lievito. Il sorso è vellutato con unga la persistenza. Sui lieviti 24-30 mesi.

€ 30

Spumante Metodo Classico Rosè Bio Brut

(Sangiovese) Azienda Cossignani L.E. Tempo [Marche]

Metodo Classico. Note di marasca, melograno e rosa. In bocca è fresco, vellutato con una perfetta armonia tra freschezza gustativa e cremosità della spuma. Affinamento di 24 mesi sui lieviti.

€ 42

VINI BIANCHI ESTERI

Riesling Gleisweiler Buntsandstein Trocken
(Riesling) Sauer [Germania]

Biologico. Al naso dominano i sentori fruttati di mela, pesca e pompelmo, segue poi una distinta nota minerale. Al palato è fresco, con un'elegante acidità.

€ 32

Riesling Village "Gueberschwihr" Alsace AAC
(Riesling) Jean Claude Gueth [Francia]

Di seta, fruttato e floreale, delicato e sottile. Le note minerali emergono sia al naso che alla beva. Lungo, persistente e di buon corpo.

€ 32

Furmint Štajerska Slovenija
(Furmint) Verus Vinogradi [Slovenia]

Note erbacee, mela cotogna, pere e limoni. Molto delicato, ma persistente, ottimo bilanciamento con acidità. Il 10% viene fermentato in botte per tre settimane.

€ 30

Pinot Blanc Auxerrois Alsace AAC
(Pinot Blanc Auxerrois) Jean Claude Gueth [Francia]

Ottimo profumo di miele, uva passa e mela. Lungo finale semi-secco e retrogusto persistente. Tutto in ottimo equilibrio.

€ 30

Chablis Vielles Vignes AOC
(Chardonnay) Alain Geoffroy [Francia]

Nord Est della Borgogna. Note floreali di mentolo, acacia e citronella, odori di panini appena sfornati. Morbido, finale lungo con presenza minerale e delicato sentore di legno.

€ 35

Fusional, Sauvignon Blanc Biologico
(Sauvignon Blanc) Chapel Peak [Nuova Zelanda]

Sentori di frutta fresca, ananas, albicocca. In bocca è fresco, fruttato, di buona acidità. Incontro tra la tradizione francese ed il nuovo mondo.

€ 30

Une Hirondelle,
Roussette de Savoie AOP Biodinamico

(Altesse) Les 13 Lunes [Francia]

Fermentazione spontanea. Affinamento di 11 mesi in botti nuove di rovere e d'acacia. Vino elegante e bilanciato, ha una buona acidità con note di agrumi, fiori bianchi e mandorla.

€ 32

Pouilly-Fuissé AOP Biodinamico

(Chardonnay) Cornin [Francia]

Sud della Borgogna. Fermentazione con lieviti indigeni e riposo su fecce fini per 12 mesi. Bocca ampia sostenuta da deliziosi aromi di pesca matura, limone candito e ananas grigliato.

€ 45

VINI ROSSI ESTERI

Supérieur Bordeaux Reserve
(Cabernet Sauvignon, Merlot)
Château Sainte-Marie [Francia]

Regala al naso eleganti profumi di lampone, frutti di bosco, foglie di tè essiccate e spezie orientali. Corpo discreto e i tannini appaiono setosi. 12 mesi di barrique.

€ 35

Moulin a Vent AOP
(Gamay)
Des Gandelins [Francia]

Regione del Beaujolais. I grappoli vengono lasciati maturare interi per 10 gg, poi pigiati in pressa di legno del XVIII secolo. Tannini armoniosi, note fruttate e speziate. 8 mesi in acciaio.

€ 35

Côtes Du Jura Rouge AOC Biodinamico
(Poulsard, Trousseau, Pino Noir)
Jean Bourdy [Francia]

Uvaggi miscelati alla vendemmia, poi fermentati con lieviti indigeni. Note fruttate di amarena e liquirizia. Sapido, minerale, tannini di seta. Invecchiato in botti di rovere antico .

€ 50

TASTING MENU
FOR NOSE AND PALATE

COUPLE TASTING
BETWEEN TRADITION, CREATIVITY AND SCIENCE

Scallop* with wasabi mayonnaise
turnip cream and fried onion
3,4,6,8,9,10,14 [7]

Crispy bread with sheep's ricotta cheese,
smoked herring, dried tomatoes,
rocket pesto
and anchovies sauce
1,4,7,8

Typical Sardinian pasta
(similar to cous cous) with **clams**,
parsley extract and toasted bread
1,14 [2,4,6,9,10,11]

Salmon fillet,
rock samphire and
red turnip mayonnaise
3,4,7,10,12 [8]

Homemade ice cream with coffee sauce,
almonds and rum spray
1,3,5,6,7,8,12 [11]

The tasting menu is per couple
100 € per couple - excluding drinks

d'istinto

gusto e passione

STARTERS

€

CRISPY BREAD WITH SHEEP'S RICOTTA CHEESE, **12**
SMOKED HERRING, DRIED TOMATOES,
ROCKET PESTO
AND ANCHOVIES SAUCE
1,4,7,8

RED LENTIL FALAFEL **12**
WITH TURMERIC YOGURT,
CARAMELIZED SOY SAUCE AND PINK PEPPER
6,7 [1,10,11]

TURMERIC RICE TORTILLA, **12**
ARTICHOKES* AND CACIOCAVALLO CHEESE CREAM
3,7

RAW SHRIMP, **PINEAPPLE GELÉE**, **14**
MARINATED GREEN APPLE
AND **ROCKET PESTO**
2,4,7,8,9 [12]

d'ISTINTO GUSTO E PASSIONE

STARTERS

€

BEEF FINGER-BURGERS*, 14
MUSTARD PESTO, RICOTTA CHEESE,
WILD CHERRIES JAM
3,6,7,10,12

14

CRISPY TURKEY MEATBALLS, TURNIP,
GRANA PADANO CHEESE AND GINGER
1,3,7,12

d'ISTINTO

GUSTO E PASSIONE

FIRST COURSES

€

Typical Sardinian pasta (similar to cous cous) with **clams**, **parsley extract** and toasted bread — 16
1,14 [2,4,6,9,10,11]

Baked semolina gnocchi, zucchini cream with smoked paprika — 16
1,3,7

Black Venus rice with **broad beans, peas** and pecorino cheese — 15
7

Soft lasagna cooked in jar with **beef ragout** — 14
1,3,7,8

d'ISTINTO

GUSTO E PASSIONE

MAIN COURSES

€

Pork tenderloin 18
WITH **CREAM OF CHESTNUT**
AND COCOA
7 [6]

Chicken WITH TOMATOES, BLACK OLIVES 18
AND AROMATIC HERBS
12 [7,8,13]

Salty pie of chickpea flour 14
STUFFED WITH **GREEN VEGETABLES**,
AND AGED SHEEP CHEESE
7 [6]

d'ISTINTO GUSTO E PASSIONE

MAIN COURSES

€

Octopus*, Spicy Sausage Spread and **mashed potatoes** — 18
7,14

Salmon fillet, — 18
rock samphire and
red turnip mayonnaise
3,4,7,10,12 [8]

SIDE DISHES

€

Roast potatoes — 5

Mixed salad — 4

Seasonal vegetables — 6

d'ISTINTO

GUSTO E PASSIONE

Dessert

€

Yogurt 6
with sautéed berries*, lavender honey
and Modica chocolate
7

Ice cream 6
with coffee sauce,
almonds and rum spray
1,3,5,6,7,8,12 [11]

Creamy coffee, 6
panna cotta with aniseed liqueur
and cocoa crumbles
1,7

Our small pastry 10
with a glass of wild cherry sweet wine
1,3,5,6,7,8,11,12

Crème brûlée 6
with cardamom
3,7

d'ISTINTO GUSTO E PASSIONE

DRINKS

		€
Water in glass bottle	0,75 lt	3
Craft beer	0,33 lt	6
Aperol Spritz		5
Americano		7
Gin Tonic		8
Alcohol free drinks		4
Coffee		2
Decaffeinated coffee		2
+ liquor		0,5
Liqueurs and grappas		4-8
Rum e whisky		5-8

SERVICE AND HOMEMADE BREAD 3,00 €

WINES

d'ISTINTO

GUSTO E PASSIONE

Since potential allergens may be present in our dishes (marked on the menu with the corresponding numbers, even if present in traces in brackets [] and consulted in our cookbook),
Mr. and Mrs. Customers who suffer from allergies
are invited to point this out.

Some of our products are blast chilled to -35 °C by us to best preserve their freshness: italics.
Should nature not assist us, we use top-quality frozen products at origin:
(*)product frozen at origin.

Fish intended and to be consumed raw or practically raw has undergone prior reclamation treatment in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004.

Consumer information
Presence of food allergens

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and crustacean products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and derived products
6. Soybeans and derived products
7. Milk and milk products (including lactose)
8. Nuts, viz:
almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecans [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia nuts or Queensland walnuts (Macadamia ternifolia), and their derived products
9. Celery and its derived products
10. Mustard and derived products
11. Sesame seeds and derived products
12. Sulfur dioxide and sulfites
in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of SO 2
13. Lupins and products thereof
14. Mollusks and derived products