


DIGUSTO

MACERATA

CAFFE' • CUCINA • PIZZA • SUSHI

il VINO la BIRRA



*La semplicità delle cose belle
è un'esperienza*



*I nostri Sommelier
Lucia Guzzini e Leonardo Blanco
vi guideranno alla scoperta delle Cantine presenti,
svelandovi curiosità, storia
e caratteristiche dei vini in degustazione.*

*Gli abbinamenti ideali,
con i piatti della nostra cucina
e la trasmissione della cultura del vino,
saranno un'occasione unica
per soddisfare le vostre curiosità
e i vostri gusti.*



*Carta
dei Vini*

VINI BIANCHI		CALICE	BOTTIGLIA
	Passerina Bio Terra Fageto <i>"Letizia"</i>	€ 3,50	€ 14,00
	Pecorino Offida DOCG Terra Fageto <i>"Fenesia"</i>	€ 4,00	€ 15,00
	Colli Maceratesi DOC Conti degli Azzoni <i>"Ribona"</i>	€ 4,00	€ 14,00
	Colli Maceratesi DOC Sant'Isidoro <i>"Pausula"</i>	€ 4,00	€ 14,50
	Verdicchio di Matelica DOC La Monacesca <i>"Monacesca"</i>	€ 4,50	€ 16,50
	Verdicchio di Matelica Riserva DOCG La Monacesca <i>"Mirium"</i>		€ 28,50
	Verdicchio di Matelica bio Belisario <i>"Vigneti B."</i>	€ 4,00	€ 14,50
	Verdicchio di Matelica Riserva DOCG Belisario <i>"Cambrugiano"</i>	€ 5,00	€ 22,00
	Guewurstaminer Südtirol Alto Adige K. Martini & Sohn	€ 4,50	€ 17,00
	Muller Turgau Südtirol Alto Adige K. Martini & Sohn	€ 4,00	€ 14,50
	Sauvignon Südtirol Alto Adige K. Martini & Sohn	€ 4,00	€ 15,00
	Marche IGT Murolo <i>"Baccius"</i>	€ 4,00	€ 14,00
	Sauvignon Blanc New Zealand Marlborough <i>"Saint Clair"</i>	€ 5,00	€ 24,50
	Marche IGP Garofanata 100% Villa Lazzarini <i>"Bianco Vallente"</i>	€ 4,00	€ 14,50
	Marche IGP Incrocio Bruni 54 Villa Lazzarini <i>"Bianco Lazzarino"</i>		€ 18,50
	Fiano di Avellino DOCG Tenuta Scuotto		€ 17,50
	Catarrato IGP Terre Siciliane <i>"Petrachiarà"</i>		€ 16,50
	Falanghina Tenuta Scuotto <i>"Beneventano"</i>	€ 4,50	€ 18,00
	Vermentino di Sardegna Mora & Memo <i>"Tino"</i>	€ 4,50	€ 18,00
	GRECO DI TUFO DOCG Tenuta Scuotto	€ 4,00	€ 14,50
	Chardonnay Südtirol Alto Adige Tiefenbrunner	€ 4,50	€ 17,50
	Sauvignon Südtirol Alto Adige Tiefenbrunner	€ 4,50	€ 17,50

 in abbinamento con degustazioni e aperisushi
 in abbinamento con aperitivo stuzzicheria, degustazioni e aperisushi

	CALICE	BOTTIGLIA
Muller Thurgau Tiefenbrunner	€ 4,00	€ 14,50
Gewurztraminer Tiefenbrunner	€ 4,50	€ 19,00
Ribolla Gialla Doc Friuli Colli Orientali <i>“Colutta”</i>	€ 5,00	€ 18,50
Riesling Dry Mosel Dr Loosen		€ 22,00
Grillo Terre siciliane IGP Vignemie <i>“Heritage”</i>	€ 4,00	€ 16,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC <i>“Zaccagnini”</i>	€ 4,00	€ 14,50
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC <i>“Salmagina”</i>	€ 4,50	€ 17,50
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC <i>“L’insolito del pozzo buono”</i>	€ 4,50	€ 18,00
Moscato Bianco Collien Pescaresi <i>“Fonte Grotta”</i>	€ 4,00	€ 14,50
Vermentino di Gallura Superiore DOCG <i>“Piero Mancini”</i>	€ 4,50	€ 17,50
Cheverny A.O.C. della Loira Francia <i>“Sauvignon Chardonnay”</i>	€ 5,00	€ 21,50
Muller Turgau Kabinett O.B.A. <i>“Horst Saver”</i>	€ 5,00	€ 21,50
Alsace Edel Zwicker Reserve <i>“Fernan Engel”</i> 1Lt	€ 4,50	€ 23,00



VINI ROSSI		CALICE	BOTTIGLIA
	Rosso Piceno DOC Murola <i>"Orbesallia"</i>	€ 4,00	€ 14,00
	Marche IGT Montepulciano Murola <i>"Teodoro"</i>	€ 4,50	€ 16,50
	Marche IGT Sangiovese Murola <i>"Cama"</i>	€ 4,50	€ 16,50
	Rosso Conero DOC Bio Moroder <i>"Moroder"</i>	€ 4,00	€ 15,00
	Conero DOCG Riserva Moroder <i>"Dorico"</i>		€ 33,00
	Marche IGT Merlot Saputi <i>"Abate Pallia"</i>		€ 19,00
	Marche Rosso IGT Alberto Quacquarelli <i>"Colli della Serra"</i>	€ 4,50	€ 18,00
	Marche Rosso IGT Conti degli Azzoni <i>"Passatempo"</i>	€ 5,00	€ 21,00
	Lacrima di Morro d'Alba DOC Velenosi <i>"Quercia Antica"</i>	€ 4,50	€ 16,00
	Dolcetto d'Alba DOC Fratelli Seghesio <i>"Seghesio"</i>	€ 4,50	€ 17,50
	Barolo DOCG 2012 Fratelli Seghesio <i>"Seghesio"</i>		€ 43,50
	Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2012 Vigneti Di Ettore <i>"Ettore Righetti"</i>		€ 62,00
	Marche Rosso IGT 2007 Conti degli Azzoni <i>"Conte Roberto"</i>		€ 28,50
	Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG San Lorenzo <i>"Antares"</i>		€ 18,50
	Colli Maceratesi DOC (50% Sang, 50% Lacrima) <i>"Appezana"</i>	€ 4,50	€ 15,00
	Lacrima di Morro d'Alba DOC Vicari <i>"Da sempre del pozzo buono"</i>	€ 4,00	€ 14,50
	Laghe DOC Nebbiolo Fratelli Seghesio		€ 23,50
	Chianti Classico DOCG Victorio Fiore <i>"Poggio Scalette"</i>	€ 5,00	€ 21,50
	Chianti Classico DOCG 2015 Castelli in Villa		€ 33,00
	Rosso di Montalcino Il Poggione <i>"di Franceschi"</i>	€ 5,00	€ 22,50
	Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Cantine Sant'Agata <i>"Na Vota"</i>		€ 24,50

	CALICE	BOTTIGLIA
Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2015 Cantine Sant'Agata "Pro Nobis"		€ 28,50
Nobile di Montepulciano DOCG 2014 "Le Casalte"	€ 5,00	€ 18,50
Barbera del Monferrato DOC Volpuva "Vicara"		€ 32,50
Marche IGT San Giovese 2013 14.5% Murola "Antek"		€ 36,00
Marche IGT Merlot 2011 Murola "Brunforte"		€ 28,50

CALICE BOTTIGLIA

BOLLICINE

 Spumante rosato di Lacrima metodo Classico "Sfumature"		€ 23,50
 Passerina spumatizzata Metodo Martinotti Murola "Varà"	€ 3,50	€ 15,00
 Valdobbiadene DOCG Extradry De Faveri	€ 4,50	€ 19,00
Valdobbiadene Millesimato Brut De Faveri		€ 22,00
Spumante Rosato Extradry De Faveri	€ 4,50	€ 18,50
Spumante Brut Metodo Classico Murola "Jurek"		€ 22,00
Spumante Brut pas dosé Metodo Classico Conti degli Azzoni "Ephelia"		€ 22,00
Vernaccia di Serrapetrona dolce DOCG Alberto Quacquareni		€ 18,00
Vernaccia di Serrapetrona secca DOCG Alberto Quacquareni		€ 19,00
Fontana Fredda Asti Spumante DOCG	€ 4,00	€ 18,00
Franciacorta Brut DOCG Mosnel	€ 5,00	€ 26,00
Franciacorta Pas dosé DOCG Mosnel		€ 28,00
Franciacorta Rosè DOCG Mosnel		€ 32,00
Champagne Brut Stephane Breton		€ 50,00
Trento DOC Brut Balter	€ 5,00	€ 22,00
Asti spumante DOCG Ca da Gal	€ 4,00	€ 18,00

 in abbinamento con degustazioni e aperisushi
 in abbinamento con aperitivo stuzzicheria, degustazioni e aperisushi

VINI PASSITI E LIQUOROSI

CALICE

Moscato di Pantelleria Miceli <i>"Tanit"</i>	€ 4,00
Passito Sant'Isidoro <i>"Ottone"</i>	€ 4,00
Passito Degli Azzoni <i>"Sultano"</i>	€ 4,00
Porto Tawny Quinta do Noval	€ 5,00
Vino di Visciole Vicari	€ 3,50
Passito di Lacrima Vicari <i>"Amaranto"</i>	€ 4,00
Marsala dolce <i>Vintage Old 10 ani</i> Heritage	€ 5,00
Marsala secco <i>Vintage Old 10 ani</i> Heritage	€ 5,00



*Carta
delle Birre*

BIRRE ALLA SPINA - 🍺🍺 0,2cl/0,3cl/0,4cl

NAZIONALE - Bionda

BIRRIFICIO BALADIN

La prima birra italiana ottenuta al 100% con prodotti nazionali Limpida, di colore giallo paglierino, profumi erbacei e aromati con sentori di malto grazie alla leggera speziatura, piacevole nota amaricante.

Grado alcolico: 6%

€ 3,50 🍺🍺/€ 5,00/€ 6,50



OPEN WHITE - Bianca

BIRRIFICIO BALADIN

Interpretazione Baladin della birra di frumento.

Corpo delicato, schiuma pannosa con profumi di lievito molto fresca con sentori di agrumi e coriandolo.

Birra molto fresca e saporita.

Grado alcolico: 5%

€ 3,50 🍺🍺/€ 5,00/€ 6,50



OPEN AMBER - Ambrata

BIRRIFICIO BALADIN

Unione dei malti ambrati con gli aromi dei luppoli americani.

Gusto equilibrato con sentori di cereali e frutta secca bilanciati da note di amaro e profumi aromatici.

Grado alcolico: 7,5%

€ 3,50 🍺🍺/€ 5,00/€ 6,50



BUSH - Amber Belgian Strong Ale

BIRRIFICIO DUBUISSON

Birra belga ad alta fermentazione.

Corposa, con un inteso bouquet olfattivo: malto, caramello, frutta, agrumi, frutta tropicale e frutta secca, mele e vaniglia.

Retrogusto agrodolce e nota alcolica consistente.

Grado alcolico: 12%

€ 3,50 🍺🍺/€ 5,00/€ 6,50



EGGENBERG - Lager Chiara

BIRRIFICIO EGGENBERG

Birra bionda a bassa fermentazione.

Colore chiaro brillante, con aroma luppolato ed un morbido sapore di malto. Retrogusto rinfrescante.

Grado alcolico: 4,9%

€ 3,00 🍺🍺/€ 4,00/€ 5,00



BIRRE IN BOTTIGLIA

OPEN GOLD - American Pale Ale BIRRIFICIO BALADIN

Carattere forte e accattivante, di colore oro carico. Note agrumate di pompelmo si accompagnano al piacevole aroma del luppolo.

Grado alcolico: 7,5% € 5,00



Tennent's

€ 4,00



Corona

€ 4,00



Menabrea

€ 4,00



Guinness Draught Stout

Grado alcolico: 4,2% 33cl

€ 4,50



Wold Top Against The Grain

gluten free Alc: 4,5% 500ml

€ 6,00



Asahi

€ 4,00



REALE - Pale Ale - Ambrata

BIRRIFICIO DEL BORGO

La prima, originale, l'unica Reale

Grado alcolico: 6,4%

€ 5,00



REALE EXTRA - American Pale Ale - Dorata intensa

BIRRIFICIO DEL BORGO

La Reale con tanto luppolo EXTRA

Grado alcolico: 6,4%

€ 5,00



DUCHESSA - Saison - Dorata

BIRRIFICIO DEL BORGO

L'eleganza del Farro dei Monti della Duchessa

Grado alcolico: 5,8%

€ 5,00



MY ANTONIA - Imperial Pilsen - Dorata

BIRRIFICIO DEL BORGO

Il sorprendente incontro tra Italia e America

Grado alcolico: 7,5%

€ 5,00



KETO REPORTER - Porter al tabacco - Nera

BIRRIFICIO DEL BORGO

Grado alcolico: 5,2%

€ 5,00



ENKIR - Saison - Dorata

BIRRIFICIO DEL BORGO

Grado alcolico: 6,1%

€ 5,00



MALEDETTA - Belgian Ale - Ambrato

BIRRIFICIO DEL BORGO

Grado alcolico: 6,2%

€ 5,00



CORTIGIANA - Golden Ale

BIRRIFICIO DEL BORGO

Grado alcolico: 5,2%

€ 5,00



GENZIANA - Golden Ale

BIRRIFICIO DEL BORGO

Grado alcolico: 5,2%

€ 5,00



AMA è il progetto birrario dal respiro internazionale firmato Birra Amarcord.
Un trittico di birre eleganti, profumate e ricche di personalità,
pensate per la ristorazione.

AMA BIONDA - Golden Belgium Ale

BIRRIFICIO AMARCORD

*Colore dorato brillante e schiuma compatta.
Note fruttate e sentori floreali di miele da
fiori d'arancio. Grande eleganza, armonia
ed equilibrio al palato.*

Grado alcolico: 6% 0,75cl € 14,00



AMA BRUNA - Strong Belgian Ale

BIRRIFICIO AMARCORD

*Ambrata, colore intenso e schiuma persi-
stente. Bouquet aromatico con piacevoli
note tostate, sentori di frutta rossa e una
leggera speziatura. Morbida ed equilibrata.*

Grado alcolico: 7,5% 0,75cl € 14,00




AMA MORA - Imperial Coffe Porter

BIRRIFICIO AMARCORD

*Un blend selezionato di caffè regala
complessità e profondità a questa birra
scura, dalla schiuma compatta. Bouquet
complesso con note di cioccolato, frutta
secca e liquirizia.*

Grado alcolico: 9% 0,75cl € 14,00





Piazza Cesare Battisti, 8 - 62100 Macerata MC
Info e prenotazioni: 0733.472922 / 333.3659841 / 333.8454709
digustomacerata@gmail.com