



BOTTEGA E DEGUSTERIA

la cerqua

1964



BOTTEGA E DEGUSTERIA
la cerqua
1964

Seguici sui social:

Instagram e Facebook @lacerquasirolo

Prenota o ordina da asporto:

Chiamaci: +39 071 736 0656

Scrivici su WhatsApp: +39 338 932 5845

Indirizzo:

Via Italia 11 e 36, 60020, Sirolo, Italia

MENÙ

TAGLIERI

per uno affamato o due curiosi

CUORE DEI SIBILLINI € 18

salumi e formaggi marchigiani con olive all'ascolana classiche

NON SOLO PECORA € 18

assortimento di formaggi marchigiani con olive all'ascolana tartufo

DEL BOSCO € 22

salumi e formaggi marchigiani tartufati con olive all'ascolana ciauscolo

perfetto da condividere

LA CERQUA € 28

salumi e formaggi marchigiani e olive all'ascolana classiche

ACQUALAGNA € 32

salumi e formaggi marchigiani tartufati con olive all'ascolana ciauscolo

CRESCIA

SPIAGGIA URBANI € 12

crudo, pecorino ed erbe

SPIAGGIA SAN MICHELE € 10

ciauscolo e paccasassi

SPIAGGIA SASSI NERI € 10

mortadella e paccasassi

MONTE CONERO € 12

mortadella al tartufo, pecorino al tartufo e crema di tartufo bianco

PASSO DEL LUPO € 11

ciauscolo, pecorino al tartufo e salsa tartufata

PARCO DELLA REPUBBLICA € 11

salame piccante, pecorino piccante e cime di rapa

LE DUE SORELLE € 10

pecorino e verdure miste

ARCO GOTICO € 10

lonza, pecorino e confettura di cipolla

PRIMI PIATTI

prodotti artigianali

FARRO, CECI E VERDURE DI STAGIONE € 10

LASAGNA AL RAGÙ € 12

LASAGNA VEGETARIANA € 12

LASAGNA AL TARTUFO € 14

I FRITTI

OLIVE ALL'ASCOLANA CLASSICHE € 8

olive, carne e formaggio

OLIVE ALL'ASCOLANA CIAUSCOLO € 8

olive, salame ciauscolo e formaggio

OLIVE ALL'ASCOLANA TARTUFO € 8

olive, salsa tartufata e formaggio

CREMINI FRITTI € 8

crema pasticcera panata e frita

FRITTI MISTI € 8

olive all'ascolana classiche, cremini e melanzane

DA BEVE

CALICE DI VINO DOC € 5

CALICE DI VINO RISERVA O SUPERIORE € 7

BIRRA ARTIGIANALE CL.33 € 6

BIRRA ARTIGIANALE CL.50 € 8

BIRRA ARTIGIANALE AGRUMATA CL.50 € 8

BIBITE MARCHIGIANE € 3

SUCCHI DI FRUTTA ARTIGIANALE € 3

ACQUA NAT O FRIZZ CL.50 € 1,5

E PER FINÌ

dolci

CRESCIA DOLCE € 4,5

ripieno di cioccolato al latte o fondente

LONZA DI FICO E PECORINO € 4,5

con noci e zappa

BISCOTTI ARTIGIANALI € 4,5

SBRICIOLATA € 3,5

alla visciola, alla glanduia, al pistacchio

per abbinare

SORBETTO AL LIMONE € 3

CAFFÈ della Torrefazione PERFERO € 1,5

+ CORREZIONE € 0,5

VINO E VISCIOLE € 2,5

AMARO, GRAPPA, VINO COTTO, LIQUORE € 4

PASSITO € 5

VINI ROSSI



MARCHE IGT PINOT NERO "CASE QUAGNA"

€ 21,00

Cantina: CANTINA DI ESANATOGLIA (MC)

Uve: Pinot Nero 100% - Maturazione: acciaio e affinamento 6 mesi in fusti di rovere



MARCHE IGT GRENACHE "COGITO R."

€ 28,00

Cantina: MIRIZZI (AN)

Uve: Grenache 100% - Maturazione: in cemento



MARCHE ROSSO IGT "ATTO I"

€ 20,00

Cantina: PANTALEONE (AP)

Uve: Sangiovese 100% - Maturazione: 6 mesi in acciaio



MARCHE ROSSO IGT "PORPORA"

€ 21,00

Cantina: IL POLLENZA (MC)

Uve: Montepulciano 70%, Merlot 30% - Maturaz.: 12 mesi in cemento, barrique e rovere; 12 mesi in bott.



MARCHE IGT CABERNET FRANC "COSMINO"

€ 29,00

Cantina: IL POLLENZA (MC)

Uve: Cabernet Franc 100% - Maturazione: 14 mesi in barrique e tonneau; 18 mesi in bottiglia



LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC "DASEMPRE DEL POZZO BUONO"

€ 18,00

Cantina: VICARI (AN)

Uve: Lacrima di Morro d'Alba 100% - Maturazione: 5 mesi in acciaio



ROSSO PICENO SUPERIORE DOC "VIGNA MESSIERI"

€ 24,00

Cantina: TENUTA COCCI GRIFONI (AP)

Uve: Montepulciano 60%, Sangiovese 40% - Maturazione: 18 mesi in botte di rovere e 12 mesi in bott.



ROSSO CONERO DOC

€ 18,00

Cantina: LANARI (AN)

Uve: Montepulciano 100% - Maturazione: 8 mesi in acciaio



ROSSO CONERO DOC

€ 20,00

Cantina: FATTORIA LE TERRAZZE (AN)

Uve: Montepulciano 100% - Maturazione: 12 mesi in botti di rovere e 4 mesi in bottiglia



ROSSO CONERO DOC "NOTTE"

€ 19,00

Cantina: MORODER (AN)

Uve: Montepulciano 100% - Maturazione: 18 mesi in botte di rovere



ROSSO CONERO DOC "ZERO" (senza solfiti aggiunti)

€ 18,00

Cantina: MORODER (AN)

Uve: Montepulciano 100% - Maturazione: 8 mesi in cemento, senza solfiti aggiunti



CONERO RISERVA DOCG "ETERE"

€ 30,00

Cantina: MORODER (AN)

Uve: Montepulciano 100% - Maturazione: 30 mesi in legno (rovere e barrique) e 6 mesi in bottiglia

VINI BIANCHI



MARCHE PASSERINA IGP BIO

€ 18,00

Cantina: NUMA (AP)

Uve: Passerina 85%, Chardonnay 15% - Maturazione: 4 mesi in acciaio



FALERIO PECORINO DOC "ONIROCEP" BIO

€ 22,00

Cantina: PANTALEONE (AP)

Uve: Pecorino 100% - Maturazione: in acciaio



FALERIO PECORINO DOC "QUNTÌ AL MONTENERO" BIO

€ 19,50

Cantina: QUNTÌ (AP)

Uve: Pecorino 100% - Maturazione: 6 mesi in acciaio



MARCHE BIANCO IGT SAUVIGNON BLANC "BRIANELLO"

€ 19,00

Cantina: IL POLLENZA (MC)

Uve: Sauvignon Blanc 100% - Maturazione: 6 mesi in cemento



COLLI MACERATESI DOC RIBONA "ANGERA"

€ 21,00

Cantina: IL POLLENZA (MC)

Uve: Ribona 100% - Maturazione: 6 mesi in cemento



BIANCHELLO DEL METAURO DOC SUPERIORE "SAN LEONE"

€ 19,50

Cantina: CIGNANO (PU)

Uve: Bianchetto 100% - Maturazione: 6 mesi in cemento

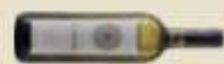


MARCHE BIANCO IGT CHARDONNAY "LE CAVE"

€ 20,00

Cantina: FATTORIA LE TERRAZZE (AN)

Uve: Chardonnay 100% - Maturazione: 6 mesi in cemento



MALVASIA DI CANDIA IGT "IL COVONE"

€ 16,00

Cantina: TENUTA PIANO DI RUSTANO (MC)

Uve: Malvasia Bianca di Candia 100% - Maturazione: 6 mesi in acciaio



MARCHE BIANCO IGT INCROCIO BRUNI 54 "VERSUS"

€ 18,00

Cantina: VIGNAMATO (AN)

Uve: Incrocio Bruni 54 (Verdicchio, Sauvignon) - Maturazione: 3 mesi in acciaio



VERDICCHIO DI MATELICA DOC "M" BIO

€ 21,00

Cantina: GÀJOLE (MC)

Uve: Verdicchio 100% - Maturazione: in cemento e una piccola parte in tonneau di acacia e barrique



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC "ZERO ESSE"

€ 18,00

Cantina: CASALETÀ (AN)

Uve: Verdicchio 100% - Maturazione: 6 mesi in acciaio, senza aggiunta di solfiti



VERDICCHIO DEI CAST. DI JESI CLASS. SUPERIORE DOC "ARSICCI" BIO

€ 17,00

Cantina: FATTORIA NANNÌ (MC)

Uve: Verdicchio 90%, Trebbiano 10% - Maturazione: 4 mesi in acciaio

**VERDICCHIO DEI CAST. DI JESI CLASS. SUPERIORE DOC "COGITO A."****€ 17,00**

Cantina: MIRIZZI (AN)

Uve: Verdicchio 100% - Maturazione: 8 mesi in cemento

**VERDICCHIO DEI CAST. DI JESI CLASS. SUP. DOC "INCAUTO" BIO****€ 22,00**

Cantina: TENUTA MUSONE (MC)

Uve: Verdicchio 100% - Maturazione: 12 mesi in anfora e 6 mesi in acciaio

**CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO RISERVA DOCG "ORIGINI" BIO****€ 28,00**

Cantina: FATTORIA NANNI (MC)

Uve: Verdicchio 100% - Maturazione: 12 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

**CASTELLI DI JESI VERDICCHIO CLASSICO RISERVA DOCG "AMBROSIA"****€ 32,00**

Cantina: VIGNAMATO (AN)

Uve: Verdicchio 100% - Maturazione: 24 mesi in cemento vetrificato e 12 mesi in bottiglia

VINI ROSATI

**MARCHE ROSATO IGT "DIDI"****€ 20,00**

Cantina: IL POLLENZA (MC)

Uve: Montepulciano 50%, Syrah 25%, Pinot Nero 25% - Maturazione: 6 mesi in cemento

**MARCHE ROSATO IGT "ROSA DI MONTACUTO"****€ 17,00**

Cantina: MORODER (AN)

Uve: Syrah 70%, Alicante nero 15%, Sangiovese 15% - Maturazione: in acciaio

BOLLICINA

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC SPUMANTE BRUT "MUSA"****€ 24,00**

Cantina: TENUTA MUSONE (MC)

Uve: Verdicchio 100% - Maturazione: 24 mesi sui lieviti

SCOPRI

TUTTE LE ETICHETTE DISPONIBILI NELLA NOSTRA BOTTEGA,
I VITIGNI LOCALI E LE STORIE DELLE CANTINE DELLE MARCHE

Scansiona il QR e accedi alla nostra selezione completa:

Puoi anche acquistare i tuoi vini preferiti da portare a casa o
ordinarli online su lacerquashop.com

