

# GROOVY

RESTAURANT

## MY DRINK, MY STYLE

Un'accurata selezione di vini italiani e del nostro territorio per esaltare al meglio i sapori proposti dal nostro talentuoso e giovane chef. Pregiati spumanti, raffinati champagne e gustose birre artigianali. Un'ampia e prelibata scelta che permette di abbinare con sapiente equilibrio gusti, colori e profumi.



Ci farebbe piacere conoscere la tua opinione  
GROOVY RESTAURANT

## Spumanti & Champagne

|  |      |
|--|------|
| Brut Rosè Lacrima Metodo Classico "Sfumature"<br>Vicari - Marche   | € 22 |
| Passerina Brut<br>Velenosi - Marche  | € 20 |
| Brut Verdicchio dei Castelli di Jesi<br>Riserva Metodo Classico "Ubaldo Rosi" 2010<br>Colonnara - Marche | € 30 |
| Prosecco DOC "Settolo"<br>Fratelli Collavo - Veneto  | € 18 |
| Prosecco Superiore Extra Dry DOCG Valdobbiadene<br>Terra Serena - Veneto                                 | € 28 |
| Trento DOC Brut<br>Cantina D'isera - Trentino Alto Adige   | € 30 |
| Franciacorta Dosaggio Zero DOCG<br>Santus - Lombardia  | € 40 |
| Franciacorta Cuvèe "Alma"<br>Bellavista - Lombardia  | € 45 |
| Franciacorta Cuvèe "Alma"<br>Bellavista - Lombardia   0,375  | € 24 |
| Franciacorta Rosè Brut<br>Il Mosnel - Lombardia  | € 35 |
| Trento Ferrari "Perlè" DOC 2010<br>Ferrari Fratelli Lunelli  | € 40 |
| Trento Brut "Giulio Ferrari Riserva" 2004<br>Ferrari Fratelli Lunelli - Trentino                         | € 90 |
| Champagne extra Brut Premier Cru<br>Hugues Godmè   | € 55 |
| Champagne BDB "Les Vignes de Montgueux"<br>Jacques Lassaigne - Francia                                   | € 65 |
| Champagne Grand Cru "Mailly"<br>Francis Boulard - Francia  | € 85 |
| Champagne Brut Tradition<br>Leboeuf - Francia  | € 40 |
| Champagne "Come des Tallant's"<br>Piollot - Francia  | € 60 |
| Champagne Brut Rosè<br>Ruinart - Francia   | € 90 |
| Crémant de Bourgogne Brut<br>Bruno Dargin - Francia  | € 28 |

## Bianchi

|   | Glass | Bott. |
|---|-------|-------|
| Verdicchio dei Castelli di Jesi<br>Classico DOC "Le Vaglie" 2016<br>Stefano Antonucci - Marche        |       | € 18  |
| Verdicchio dei Castelli di Jesi<br>Classico Superiore "Bucci" 2015<br>Azienda Agricola Bucci - Marche |       | € 24  |
| Verdicchio Riserva "Possolento" 2015<br>La Marca di San Michele - Marche                              | € 5   | € 25  |
| Verdicchio dei Castelli di Jesi<br>Classico Superiore DOC "Podium" 2014<br>Garofoli - Marche          |       | € 24  |
| Passerina IGT "Tufilla" 2017<br>San Savino - Marche   |       | € 16  |
| Pecorino DOC "Ciprea" 2016<br>San Savino - Marche   | € 5   | € 21  |
| Chablis Terroir de la Chapelle 2016<br>Patrick Piuze - Francia  |       | € 40  |
| Pinot Blanc "Kritt" 2016<br>Marc Kreydenweiss - Alsazia   |       | € 26  |
| Gewurtzraminer DOC "Girlan" 2017<br>Kellerei - Alto Adige   |       | € 32  |
| Riesling "Jacobus" 2016<br>Peter Jacobs kuhn - Germania   |       | € 28  |
| Sauvignon Colli Orientali del Friuli DOC 2016<br>Bastianich - Friuli Venezia Giulia                   |       | € 26  |
| Ribolla Gialla Think Yellow DOC 2016<br>Primosic - Friuli Venezia Giulia                              |       | € 21  |
| Collio Bianco DOC 2015<br>Borgo del Tiglio - Friuli Venezia Giulia                                    |       | € 32  |
| Roero Arneis DOCG 2015<br>Azienda Agricola Masucco - Piemonte   |       | € 24  |
| Curtefranca DOC 2016<br>Cavalleri - Lombardia   | € 5   | € 24  |
| Chardonnay DOC "Flora" 2015<br>Girlan - Trentino Alto Adige   |       | € 30  |
| Greco di Tufo DOCG "Contrada Marotta" 2014<br>Villa Raiano - Campania                                 |       | € 38  |
| Falaghina IGT "De Conciliis" 2017<br>Campania   |       | € 20  |
| Fiano IGT "Minutolo" 2016<br>Polvanera - Puglia   |       | € 21  |
| Catarratto IGT 2015<br>Bosco Falconeria - Sicilia   |       | € 18  |

## Rossi

|  | Glass | Bott. |
|--|-------|-------|
| Rosso Conero DOC<br>"Cacciatore di Sogni" 2015<br>La Calcinara - Marche        |       | € 18  |
| Rosso Piceno Superiore DOP "Picus" 2016<br>San Savino - Marche                 | € 5   | € 20  |
| Lacrima di Morro d'Alba DOC<br>"Da Sempre" 2017<br>Vicari - Marche             | € 5   | € 16  |
| Cuvee 141 2016<br>Les Clos Perdus - Francia                                    | € 5   | € 22  |
| Pinot Noir "Givry Rouge" 2014<br>Domaine Ragot - Borgogna                      |       | € 35  |
| Barolo DOCG 2013<br>Lapo Berti - Piemonte                                      |       | € 50  |
| Dolcetto "Aur-Oura" 2016<br>Rocco di Carpeneto - Piemonte                      |       | € 16  |
| Nebbiolo DOC "Coste della Sesia" 2015<br>Antoniotti - Piemonte                 |       | € 22  |
| Amarone della Valpolicella 2011<br>Graziano Pra - Veneto                       |       | € 60  |
| Rosso di Montalcino DOC 2016<br>La Palazzetta - Toscana                        | € 5   | € 18  |
| Chianti Classico Riserva DOCG<br>"Borro del Diavolo" 2014<br>Ormanni - Toscana | € 5   | € 26  |
| Primitivo DOC "Gioia del Colle 14" 2014<br>Polvanera - Puglia                  |       | € 18  |
| Vin de Pays Rouge "Aussières" 2011<br>Domaines Barons de Rothschild - Francia  |       | € 45  |

## Birre Artigianali

---

|   | 0,5 | 0,75 |
|---|-----|------|
| Virtuosa Terza Rima<br>Birra Chiara / Lager Beer      | € 8 | € 12 |
| Viziosa Terza Rima<br>Doppio Malto / Double malt beer | € 8 | € 12 |
| Dannata Terza Rima<br>Birra Ambrata / Amber beer      | € 8 | € 12 |
| Innamorata Terza Rima<br>Birra Bianca / White beer    |     | € 12 |

## Vini da Dessert

---

|   | Glass | Bott. |
|---|-------|-------|
| Sauternes 2013<br>Chateau Gravas   0,375  | € 5   | € 30  |
| Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC<br>Passito "Onyr" 2014<br>Marotti Campi   0,375 | € 5   | € 18  |
| Bianco Passito IGT "Doarto" 2014<br>Garofoli   0,375                                | € 5   | € 18  |

## Acque Minerali

---

|  |     |
|--|-----|
| Minerale Naturale Stille<br>Lurisia Acqua di Montagna - Piemonte | € 3 |
| Minerale Naturale Bolle<br>Lurisia Acqua di Montagna - Piemonte  | € 3 |



Ci farebbe piacere conoscere la tua opinione  
**GROOVY RESTAURANT**