



## D'istinto Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/senigallia/distinto-6>  
Viale Della Resistenza, 56, SENIGALLIA, Italy  
+393737761397 - [iomangiodistinto.it](http://iomangiodistinto.it)

### Categories

Vini Bianchi Marchigiani

Bollicine Nazionali

Vini Rossi Nazionali

Vini Bianchi Nazionali

Vini Rossi Marchigiani

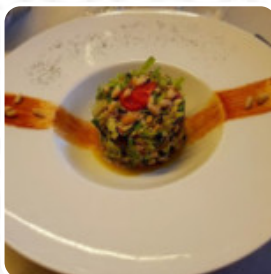
Vini Bianchi Esteri

Vini Rosati

Bollicine Estere

Dolci

Primi



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# D'istinto Menu



## Non Alcoholic Drinks

WATER

## Side Dishes

ROASTED POTATOES 5 €

## Salad

MIXED SALAD

## Grill

SLICED PICANHA 16 €

## Starters & Salads

ANTIPASTO

## Rotwein

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

## Main Course

LA NOSTRA AMATRICIANA 16 €

## Wein

CHAMPAGNE BRUT RESERVE 75 €

## Saisonempfehlung

SQUID INK RISOTTO 18 €

## Alkoholische Cocktails

GIN TONIC 8 €

## Contorni

CONTORNO DI STAGIONE 6 €

## Wines

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO D.O.P. 14 €

## Coffee

CAPPUCCINO

## Red Wine

LANGHE DOC NEBBIOLO

## Alcoholic Beverages

VINI DOLCI 6 €

## Red

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

## Champagne & Sparkling

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT 30 €

## Second Course

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA CON CRUDO DI MAZZANCOLLE, GELÉE DI ANANAS, MELA VERDE MARINATAE PESTO DI RUCOLA

## Third Course

BRODETTO COME UNA PAPPAL POMODORO: PANE BOLLITO IN ZUPPA DI PESCI SENZA SPINE CON COZZE E PACCASASSI

## Bulles

CHAMPAGNE BRUT NATURE 60 €

## Italian Specialties

ARANCINI 15 €

## Caffetteria

TISANE 3 €

## Bollicine

# D'istinto Menu



FRANCIACORTA BRUT SATEN DOCG

## Specialty Coffee

AMERICANO 7 €

## Bevande / Beverages

BIRRA ARTIGIANALE 0.33 LT

## Bevande e Birre

ALCOHOL FREE DRINKS 4 €

## PRIMI DAL MARE (pranzo)

SPAGHETTONI WITH CLAMS 15 €

## Le Proteine

OCTOPUS 18 €

## Vini Rosati Esteri

ROSÈ DE SAVOIE AOC 25 €

## Les Bulles (75 cl)

CRÉMANT DE SAVOIE BRUT 35 €

## Vini - Rossi (Bottiglia)

AMARONE DELLA VALPOLICELLA  
CLASSICO DOCG

## I Rossi (Bottiglia)

BAROLO DOCG

## Uncategorized

CAPASANTA 15 €

## Alcoholic Drinks

APEROL SPRITZ 5 €

LUGANA DOC

## Main Courses

SIRLOIN

LASAGNA

## Starters

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD 16 €

CHICKPEA PANCAKE 14 €

## Al Calice Rosati

FLÒ ROSATO [MARCHE] 5 €

ROSA DI ELENA BIO [MARCHE] 5 €

## Ingredients Used

BUTTER

CHOCOLATE

## Drinks

CAFFÈ (50% ARABICA 50%  
ROBUSTA) 2 €

DECAFFEINATO ORZO 2 €

AMARI E DISTILLATI 4 €

## First Course

PINSA CON ARINGA AFFUMICATA,  
FIORDILATTE E OLIO AL LIMONE

CAPPUCCINO DI PORRI, SCHIUMA  
CREMOSA AL PARMIGIANO, FROLLA  
SALATA AL CACAO

ARANCINI DI RISO E BACCALÀ , SALSA  
VERDE ALLA PIEMONTESE E CHUTNEY  
DI PEPERONCINO

## Piatto

MALTAGLIATI DI FARINA AI 6  
CEREALI CON RAGÙ BIANCO DI  
BUFALO 10 €

# D'istinto Menu



ARANCINI DI RISO NERO VENERE  
AL FORNO CON CUORE DI  
FORMAGGIO SENIGALLIA E CREMA  
DI PISELLI 10 €

QUAGLIA RIPIENA DI PANCETTA  
AFFUMICATA E SALVIA CON  
UVETTA E MANDORLE 15 €

## Al Calice Bollicine

LA CASA DEI FIORI [VENETO] 4 €

ROSATO SPUMANTE [VENETO] 6 €

PERLUGO METODO CLASSICO BIO  
DOSAGGIO ZERO [MARCHE] 8 €

## Al Calice Bianchi

MAGIA [MARCHE] 5 €

EDEN PASSERINA [MARCHE] 5 €

RIBOLLA GIALLA [FRIULI VENEZIA  
GIULIA] 6 €

## Al Calice Rossi

LACRIMA DI MORRO D'ALBA  
[MARCHE] 5 €

RUBRUM [MARCHE] 6 €

VALPOLICELLA CLASSICO  
SUPERIORE RIPASSO [VENETO] 6 €

## Vini Rossi Esteri

SUPÉRIEUR BORDEAUX RESERVE 35 €

MOULIN A VENT AOP 35 €

CÔTES DU JURA ROUGE AOC  
BIODINAMICO 50 €

## Restaurant Category

DESSERT

ITALIAN

MEDITERRANEAN

## Primi

CAPPELLETTI FATTI A MANO 18 €

GNOCCO DI SEMOLINO 16 €

LASAGNA MORBIDA AL CUCCHIAIO 14 €

GNOCCO DI SEMOLINO GRATINATO,  
BUFALA A CRUDO, 'NDUJA DI SPILINGA

## Secondi

AGNELLO CACIO E PEPE 18 €

TRIPPA ALLA MARCHIGIANA 16 €

CODA DI RANA PESCATRICE 25 €

BRODETTO COME UNA PAPPÀ AL  
POMODORO 20 €

## Dessert

TARTE TATIN 8 €

GELATO AL MASCARPONE CON  
FONDENTE DI CIOCCOLATO E  
CAFFÉ, MANDORLE E SPARY AL  
RHUM 5 €

PANNA COTTA AL SESAMO E ACQUA  
DI ROSE CON CARAMELLO SALATO 5 €

FROLLA RIPIENA DI MELA VARIETÀ  
ANTICA GELATA, CANNELLA E  
UVETTA 5 €

## Antipasto

POLPETTE CROCCANTI DI  
TACCHINO, PARMIGIANO  
REGGIANO, RAPA E ZENZERO 7 €

MINI HAMBURGER DI ANATRA,  
PERLE DI ACETO BALSAMICO E  
SALSA ALL'ARANCIA 10 €

BATTUTA AL COLTELLO DI  
SCOTTONA CON SALSA ALL'UOVO  
SODO E TABASCO 9 €

SARDA IN SAOR

## Bevande

# D'istinto Menu



ACQUA IN VETRO NATURALE GASSATA 0,75 LT	3 €
ACQUA IN LATTINA NATURALE GASSATA 0,44 LT	2 €
CAFFÈ MORETTA TURCHETTO	3 €
PUNCH AL RUM PUNCH AL MANDARINO	4 €

## Antipasti

TOTANETTI GRATINATI, PUREA DI PISELLI	14 €
CAPPUCCINO DI PORRI	10 €
BATTUTA AL COLTELLO DI SCOTTONA	14 €
POLPETTE CROCCANTI DI TACCHINO	12 €
FINGER-BURGERS DI SCOTTONA	12 €

## Dolci

YOGURT ARTIGIANALE	6 €
GELATO AL MASCARPONE	6 €
LA MORETTA FANESE	6 €
LA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P	9 €
GELATO AL MASCARPONE CON SALSA AL CAFFÈ, MANDORLE E SPRAY AL RUM	

## These Types Of Dishes Are Being Served

BREAD
APPETIZER
FISH
SPAGHETTI
PASTA
PIZZA

## Vini Rosati

ROSA DI ELENA, MARCHE ROSATO I.G.T. BIOLOGICO	18 €
FLÒ, MARCHE ROSATO I.G.T.	20 €
LACRIMA MARCHE ROSATO I.G.T. BIOLOGICO	18 €
ELISETTA, MARCHE ROSATO I.G.T. BIOLOGICO	20 €
SCHERIOR, VINO ROSATO NATURALE	24 €
NERELLO MASCALESE ROSATO NATURALE I.G.T. TERRE SICILIANE	26 €
BOLLA ROSA, ROSATO SPUMANTE BRUT	20 €

## Bollicine Estere

CRÉMANT DU JURA BRUT BIODINAMICO	40 €
CHAMPAGNE CUVÉE BRUT BLANC DE BLANC	60 €
RENAISSANCE, CHAMPAGNE EXTRA BRUT BIODINAMICO	60 €
CHAMPAGNE BRUT ROYAL	60 €
CHAMPAGNE EXTRA BRUT RÉSERVE	60 €
CHAMPAGNE ROYAL RÉSERVE BRUT	65 €
CHAMPAGNE BRUT LA CUVÉE	65 €

## Vini Bianchi Esteri

RIESLING GLEISWEILER BUNTSANDSTEIN TROCKEN	32 €
RIESLING VILLAGE "GUEBERSCHWIHR" ALSACE AAC	32 €
FURMINT ŠTAJERSKA SLOVENIJA	30 €
PINOT BLANC AUXERROIS ALSACE AAC	30 €
CHABLIS VIELLES VIGNES AOC	35 €
FUSIONAL, SAUVIGNON BLANC BIOLOGICO	30 €

# D'istinto Menu



UNE HIRONDELLE, ROUSSETTE DE SAVOIE AOP BIODINAMICO 32 €

POUILLY-FUISSÉ AOP BIODINAMICO 45 €

## Vini Rossi Marchigiani

PODERE 72, ROSSO PICENO SUPERIORE D.O.C. BIO 22 €

IL CACCIATORE DEI SOGNI, ROSSO CONERO D.O.C. BIO 24 €

ROSSO CONERO D.O.C. 22 €

LACRIMA DI MORRO D'ALBA D.O.C. BIO 18 €

NOVE, LACRIMA DI MORRO D'ALBA D.O.C. BIO 20 €

RUBRUM, MARCHE ROSSO I.G.T 22 €

AMISTÀ, MARCHE ROSSO I.G.T. 25 €

MANDY, MARCHE ROSSO I.G.T. 20 €

CORBÙ, MARCHE ROSSO I.G.T. BIOLOGICO 22 €

CACINELLO, MARCHE ROSSO I.G.T. 35 €

GUERRIERO DELLA TERRA, MARCHE ROSSO I.G.T. 35 €

MOSSONE, MARCHE I.G.T. MERLOT 60 €

## Vini Bianchi Nazionali

MURIPIANI, VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. 25 €

DERTHONA TIMORASSO COLLI TORTONESI D.O.C. BIO 25 €

MONTE CARBONARE, SOAVE CLASSICO D.O.C. 25 €

FROM BLACK TO WHITE, VENETO BIANCO I.G.P. 25 €

ZUI, RIBOLLA GIALLA DELLE VENEZIE I.G.T 22 €

ARTYO, GEWURZTRAMINER SUDTIROL D.O.C. 24 €

PLATT RIEGL, PINOT BIANCO ALTO ADIGE D.O.C. 25 €

ERMES. IRPINIA GRECO D.O.P. BIOLOGICO 20 €

ALOS, COSTA TOSCANA VERMENTINO I.G.T. BIODINAMICO 25 €

AT RIESLING, COLLI ORIENTALI DEL FRIULI D.O.C. BIODINAMICO 28 €

VOGLAR, SAUVIGNON ALTO ADIGE D.O.C 30 €

LACRIMABIANCO, LACRYMA CHRISTI BIANCO DEL VESUVIO D.O.C. 22 €

DESAJA, ROERO ARNEIS D.O.C.G. BIODINAMICO 28 €

GRÜNER VELTLINER MITTERBERG I.G.T. BIOLOGICO 32 €

SELEZIONE FLORA, CHARDONNAY ALTO ADIGE D.O.C. 35 €

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C. BIODINAMICO 60 €

## Vini Rossi Nazionali

MONTEBRUNA, BARBERA D'ASTI D.O.C.G. 26 €

PATRICIA, PINOT NOIR ALTO ADIGE D.O.C. 30 €

JOHANN, PINOT NERO SÜDTIROL ALTO ADIGE D.O.C. 28 €

COSTA D'AMALFI ROSSO 28 €

DOSS, CABERNET SAUVIGNON RISERVA D.O.C. 30 €

GUANCIANERA, TERRE SICILIANE I.G.T. NATURALE 25 €

ACINATO, VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO D.O.C. 25 €

LAMOLE, CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. BIOLOGICO 28 €

# D'istinto Menu



101 DEDICATO A NOVELLO CIONI, CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. BIOLOGICO	28 €
GARRISA, SALENTO I.G.T. SUSUMANIELLO	20 €
VALDOVATO ROERO D.O.C.G. BIODINAMICO	32 €
60/20/20, VENETO ROSSO I.G.P.	45 €
OCCHIO AL ROSSO, VENETO I.G.T. BIODINAMICO	25 €
PSYCHÈ, COSTA TOSCANA ROSSO I.G.T. BIODINAMICO	25 €
TORRETTE SUPERIORE VALLE D'AOSTA D.O.C.	32 €
TAURASI D.O.C.G. BIOLOGICO	35 €
BASARIN, BARBARESCO D.O.C.G.	40 €
VIGNA GANGER, PINOT NOIR RISERVA ALTO ADIGE D.O.C.	150 €

## Vini Bianchi Marchigiani

DISINVOLTO, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CL. SUP. D.O.C.	22 €
KYPRÀ, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CL. SUP. D.O.C.	25 €
ORIGINI, CASTELLI DI JESI VERDICCHIO D.O.C.G. RISERVA CLASSICO BIOLOGICO	30 €
TARDIVO MA NON TARDO, CASTELLI DI JESI VERDICCHIO D.O.C.G. RISERVA CLASSICO	60 €
CANTORE JOHN, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CL. SUP. D.O.C. BIOLOGICO ORANGE	35 €
VERDICCHIO DI MATELICA D.O.C. BIOLOGICO	20 €
VERTIS, VERDICCHIO DI MATELICA D.O.C. BIOLOGICO	30 €
PISTILLO, OFFIDA PECORINO D.O.C. BIOLOGICO	22 €
IRATA, OFFIDA PECORINO D.O.C.G. BIOLOGICO	25 €

RAFFA, OFFIDA PASSERINA D.O.C.G. BIOLOGICO	22 €
GAROFANATA, MARCHE I.G.T. BIANCO	18 €
EDEN, MARCHE I.G.T. PASSERINA	18 €
MAGIA, MARCHE I.G.T. BIANCO	20 €
LUMES, MARCHE BIANCO I.G.T.	20 €
FONTEASCOSA, MARCHE BIANCO I.G.T. BIOLOGICO	18 €
SCIROCCO DA MARE, MARCHE BIANCO I.G.T. BIOLOGICO	20 €
INCROCIO BRUNI MARCHE I.G.T. BIANCO BIOLOGICO	20 €
CROCIFISSO, MARCHE BIANCO I.G.T. BIOLOGICO	24 €
GUERRIERO DEL MARE, MARCHE BIANCO I.G.T.	35 €

## Bollicine Nazionali

LA CASA DEI FIORI, PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY	15 €
MARNA BLU, PROSECCO D.O.C. BRUT BIOLOGICO	18 €
CONEGLIANO VALDOBBIADENE D.O.C.G. BRUT PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO	20 €
TASSANARE, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C. SPUMANTE BRUT BIOLOGICO	20 €
FRIZZANTE, MARCHE BIANCO I.G.T. BIOLOGICO	20 €
BARBAROSA, MARCHE ROSATO I.G.T.	20 €
BOLLA ROSA, SPUMANTE ROSATO BRUT	20 €
555, ROSATO SPUMANTE EXTRA DRY	20 €
WINKLER, ROSATO COLLI TREVIGIANI I.G.T. BIO	25 €

# D'istinto Menu



ACQUI ROSÈ D.O.C.G. SPUMANTE  
BRUT

22 €

BRUT ROSÈ METODO CLASSICO  
MILLESIMATO BIO

30 €

PERLUGO, METODO CLASSICO  
BIOLOGICO

28 €

SPUMANTE METODO CLASSICO  
BLANC DE BLANCS BIO EXTRA  
BRUT

42 €

SPUMANTE METODO CLASSICO  
ROSÈ BIO BRUT

42 €

ALTA LANGA BRUT METODO  
CLASSICO DOSAGGIO ZERO

32 €

X.T. ,BLANC DE MORGEX ET DE LA  
SALLE VALLÉE D'AOSTE D.O.C.

34 €

CORVÉE, BRUT TRENTO D.O.C.  
BIOLOGICO

30 €

ANIMANTE, FRANCIACORTA BRUT  
D.O.C.G.

35 €

PERLÈ, BRUT TRENTO D.O.C.

42 €

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# D'istinto Menu



## D'istinto

Viale Della Resistenza, 56,  
SENIGALLIA, Italy

### Opening Hours:

Monday 19:30-23:00  
Wednesday 19:30-23:00  
Thursday 19:30-23:00  
Friday 19:30-23:00  
Saturday 19:30-00:00  
Sunday 12:30-16:00

Made with [Menu](#)

