io Mangio Marchigiano

Le eccellenze del nostro territorio

Mangiar bene e viver meglio
È di nuovo Natale, di nuovo tempo di pensare ai bagordi: al girovita ci penseremo l'anno prossimo!
E se a Natale sono tutti più buoni, è giusto che anche i nostri cibi siano più buoni che nel resto dell'anno. Come sempre in questo periodo Centro Oceano promuove una vasta selezione di cibi e prodotti a Km Zero, Bio o semplicemente - si fa per dire - preparati, coltivati, scelti con un'attenzione particolare alla qualità, al gusto, all'originalità. Per noi "Spendi poco, mangi bene, vivi meglio" non è stato solo uno slogan, ma la vera sintesi del nostro concetto. Ci piace sottolineare che con i prodotti a Km Zero, non solo aiutiamo l'economia del territorio, ma garantiamo a noi e a chi ci sta intorno una maggiore qualità,in ogni momento.

CENTROOCEANO DISCOUNT
Re mercato
www.centrooceano.it

Cantine Marconi

Arciere Lacrima di Morro d'Alba DOC
Superiore
ml 750
5,99 €

Corona Reale Verdicchio DOC
Classico Superiore
ml 750
4,99 €

Castellino
Olive farcite con Acciughe
g 180
2,99 €

Castellino
Olive farcite al Peperone
g 180
2,69 €

La Bona Usanza

La Bona Usanza
Lonzino di Fico
10,99 €
g 300

Chiodi

Olio Nuovo Extra Vergine
13,99 €
lt 1

Nobili del Gusto

Tagliatelle Rustiche artigianali all'uovo
2,79 €
g 500

Promozione valida dal 10 dicembre 2023 al 5 gennaio

Via del Commercio, 1 - CASTELPLANIO - TEL 0731.813385
Orario continuato dal lunedì al sabato dalle ore 8.30 alle 19.45 - DOMENICA CHIUSO

- Facebook discount centro oceano Instagram discountcentrooceano www.centrooceano.it

Fabrizi Family

BIO

Fabrizi Family
Millefiori

6,29 €
g 500

Miele Castagno

5,39 €
g 250

Miele e Propoli
Tesoro delle Api

7,99 €
g 250

Miele di Melata

4,99 €
g 250

Il miele è un alimento naturale in grado di donare energia immediata all'organismo. Prodotto dalle api, non necessita di ulteriori lavorazioni da parte dell'uomo, rivelatosi un alimento del tutto naturale.
Naturalmente ricco di zuccheri, è composto da fruttosio, glucosio e sali minerali e ha tante proprietà benefiche da poter essere considerato un vero e proprio farmaco, privo però di effetti collaterali.
Essendo un energetico naturale è la scelta ideale per gli atleti o per persone fortemente debilitate, ma è anche un antibiotico naturale, un antinfiammatoro e ottimo cicatrizzante.
Le nostre proposte sono genuine e numerose, adatte a ogni palato anche quelli più delicati

Fabrizi Family più del 100% di frutta

Uva e Mele
confettura
senza zuccheri
4,69 €
g 220

Albicocca
Apricot
confettura
4,69 €
g 220

Visciola
confettura
senza zuccheri
4,69 €
g 220

Arance
confettura di
Arance
4,69 €
g 220

Mele Rosa
Confettura Extra

4,79 €
g 220

BIO

ORTO DEL SORRISO made in Marche

dal seme rinasce la vita

Confettura di Pesche **3,99 €**

Confettura di Albicocche
g 400
3,99 €

Confettura di Arance
senza zuccheri
g 400
3,99 €

Confettura di Prugne
senza zuccheri
g 400
3,99 €

Passata di Pomodoro **2,59 €**

Sugo il Fogarò **2,99 €**
sugo pronto
g 300

Crediamo

nelle **potenzialità**
delle **persone** e attraverso
l'agricoltura sociale,
ridiamo **dignità** e creiamo
opportunità di lavoro
a chi spesso viene
escluso dalla società

Il nostro progetto si basa
sulla **sostenibilità** sociale,
ambientale e economica.

Dal lavoro dei campi
produciamo frutta
e ortaggi di stagione.

Nel laboratorio realizziamo
confetture e passate.

Siamo ad Ancona e Jesi

made in Marche

Olio Chiodi

le eccellenze del nostro territorio

Da una Tradizione Olearia Millenaria Nelle Marche
La produzione dell'olio extravergine d'Oliva Chiodi inizia nei primi anni cinquanta, quando Giovanni Chiodi acquistò il vecchio casale ottocentesco che ospitò il primo frantoio della famiglia. Da allora la produzione è rimasta legata agli stessi metodi e principi produttivi: prima spremitura a freddo da olive sane raccolte e selezionate esclusivamente a mano, lavorazione lenta della materia prima. L'olivo regala così un prodotto con tutte le qualità del suo frutto di smeraldo: profumi delicati e complessi, sapori fruttati, ammiccanti e caratteristici, colori e riflessi intensi, dall'oro al verde vivo. Nasce un olio extravergine di qualità, genuino e salutare, delizioso al palato, da una tradizione olearia millenaria nelle Marche.

Riconoscimenti

2019 - L'oro delle Marche - 1° POSTO
L'oro delle Marche 2019 20° concorso regionale oli extravergini di oliva
1° premio sezione frantoi Fruttato Medio - Monocultivar
2018 - L'oro delle Marche - 3° POSTO
L'oro delle Marche 2018 19° concorso regionale oli extravergini di oliva
3° premio sezione frantoi Fruttato Medio - Monocultivar
2018 - L'oro delle Marche - 3° POSTO Ex aequo L'oro delle Marche 2018 19° concorso regionale oli extravergini di oliva 3° premio sezione frantoi Fruttato Medio - Blend
2018 L'oro d'Italia - 3° POSTO
L'oro d'Italia 2018 - Le gocce d'oro 9° concorso nazionale degli oli extravergini di oliva 3° premio sezione frantoi Fruttato Medio - Monocultivar

2021 - Avpa Paris Concours International des Huiles du Monde Frantoio Chiodi Il Prezioso - Ascolana Tenera - Marches - Italie
2021 - Avpa Paris Concours International des Huiles du Monde Frantoio Chiodi Il Prezioso - Mignola - Marches - Italie
2020 - Avpa Paris Concours International des Huiles du Monde
2019 - Avpa Paris Concours International des Huiles du Monde Il kprezioso de Ascolana Tenera Frantoio Chiodi
2018 - Avpa Paris Concours International des Huiles du Monde
2018 - Oli di Eccellenza 15° rassegna nazionale oli Monovarietali FICO Eataly World - Bologna, 5 - 6 Maggio
2018 - Oli di Eccellenza nell'ambito delle tipologie monovarietali più rappresentate Ascolana Tenera

Riconoscimenti

Gli Aromatizzati
Olio Extra Vergine di Oliva
vari tipi
ml 250
€ 7,99 €

Aromatizzati al Tartufo
Olio Extra Vergine di Oliva
aromatizzato al tartufo
€ 14,99 €

I nostri aromatizzati vengono prodotti macinando le olive insieme all'aroma. Le uniche eccezioni sono l'olio al tartufo, viene prodotto per infusione e l'olio affumicato, per il quale le olive vengono messe ad affumicare con il legno rigorosamente naturale.

Il Prezioso
Olio Extra Vergine di Oliva
ml 250 **9,90 €**

Raggia, Rosciola, Mignola, Moraiolo e la pregiatissima Ascolana Tenera, racchiuse nel brand *Il Prezioso* che ben si addice ad un olio extravergine nato da tanta cura e da olive nobili.

Paco
Olio extra vergine di oliva
Affumicato con legno naturale
ml 250
14,99 €

L'olio extravergine di oliva si definisce **bio** per l'utilizzo esclusivo di olive autoctone da coltivazione biologica, di provenienza quindi certificata, l'assenza di sostanze come concimi e pesticidi nella produzione e l'obbligo di seguire precise regole nella spremitura.

Chiodi
Olio Extra Vergine di Oliva
ml 750 **10,90 €**

Chiodi
Olio Extra Vergine di Oliva
ml 1000
13,99 €

Gusto Marchigiano

le eccellenze del nostro territorio

Ambrosia nasce nel 2016 dalla voglia di veder trasformati i prodotti agricoli che con tanto impegno e passione venivano coltivati nell'azienda agricola di famiglia, ma che dovevano essere venduti in brevissimo tempo a causa del loro rapido deperimento, Una problematica questa, comune a tanti agricoltori.

Proprio questa problematica ci ha reso sempre più punto di riferimento per tutte quelle aziende che hanno necessità di veder trasformati i loro prodotti buonissimi, ma invenduti, L'ampia conoscenza delle aziende agricole del territorio marchigiano ci permette di trasformare materie prime agricole di assoluto valore e a KM 0. Il consumatore sa che quando acquista un prodotto "Ambrosia - Gusto Marchigiano" mette sulla propria tavola un pezzo di Marche.

Gusto Marchigiano
Melanzana g 175
4,49 €

Gusto Marchigiano
Zucchina g 175
4,49 €

Gusto Marchigiano
Carciofo g 175
4,49 €

I sott'olio

X, XXX

Succo di Pera
ml 200
Ingredienti: mela (45%), acqua, zucchero di canna, limone, zenzero (0.01%).
1,99 €

Succo di Mora
ml 200
Ingredienti: mora di rovo (40%), acqua, zucchero di canna, limone
2,39 €

I nettari

Salumi

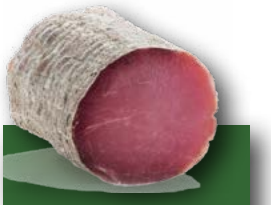
le eccellenze del nostro territorio

I salumi occupano un posto speciale nella tradizione gastronomica italiana: la loro composizione nutrizionale sii è andata modificando negli anni per ridurre la presenza di grassi, sale, e nitrati.

Questo aspetto, insieme alla ricchezza di nutrienti benefici come proteine, grassi buoni" e vitamine del gruppo B, rende i salumi ottimi da inserire all'interno di un'alimentazione sana.

SALUMIFICIO di GENGA
Famiglia Pelli

Al Centro Oceano la scelta è vasta e oltre al gusto viene messa al primo posto la genuinità degli stessi provenienti da tradizioni locali, a km 0, che consente di verificarne la qualità e quindi la provenienza in prima persona



Lonzino di Genga
intero s/v
€/kg **22,50**

Lonza
€/kg **19,90**

Salame Fabriano
€/kg **17,99**

Salame Filo Rosso
€/kg **17,99**

Salame Soppressato
€/kg **15,90 €**

Salame Morbido
€/kg **15,50**

Prosciutto Crudo di Genga tagliato a coltello
€/kg **27,99**

Coppa Bartocci
€/kg **12,99**

Salame Lacrimello
con Lacrima di Morro d'Alba
intero s.v.
€/kg **25,90**

Società Agricola Vito Celeste

le eccellenze del nostro territorio

Una bella realtà del nostro territorio che alleva vacche da latte di razza Jersey ufficialmente indenni da qualsiasi malattia, iscritte al libro genealogico dell'Associazione Italiana Allevatori.

La Società Agricola Vito Celeste è un'azienda familiare da circa 20 anni. Il titolare Arturo Valentini ha deciso di continuare e sviluppare l'attività iniziata dal nonno, la quale aveva però carattere più familiare.

L'azienda gestisce un agriturismo dal 2004.

Le mucche Jersey vengono dall'isola di Jersey nel Canale della Manica. Il latte della mucca Jersey contiene molti grassi e proteine e assomiglia al latte della pecora. Un quintale di latte in genere dà circa 20 chilogrammi di formaggio e una mucca Jersey dà circa 13-14 litri di latte al giorno numero di pecore di razza Fabrianese e Comisana per la produzione di latte e carne.
L'allevamento è in montagna a circa 650 m.l.m, tutti i foraggi sono di produzione della stessa azienda.

I prodotti sono ottimi e sono assolutamente da provare!

CENTROCEANO DISCOUNT

Prodotto a Km 0

1 **Primo sale con Rucola** 16,99 € al kg

2 **Ricotta** 9,99 € al kg

3 **Yougurt** intero bianco confezione 2,99 € al pz

4 **Latte Fresco** prodotti da Bovini Jersey l 1 1,99 € al pz

5 **Mozzarella grande** 7,25 € al pz

6 **Mozzarelle bocconcini** Formaggio Fresco 4,45 €

7 **Stracchino** Formaggio Fresco Molle g 460 12,99 € al kg

L'angolo dei sapori

le eccellenze del nostro territorio

L'angolo dei sapori
Crema Porcini
e Tartufo Bianco g 80
8,99 €

L'angolo dei sapori
Tartufata
g 170
6,30 €

L'angolo dei sapori
Salsa con Tartufo
Bianco g 170
9,90 €

L'angolo dei sapori
Scaglie Tartufo Estivo
g 45
10,80 €

Formaggi

Usato come alimento comprimario o come piatto vero e proprio, il formaggio è un alimento ricco di principi nutritivi. Freschi o lavorati, i formaggi sono importantissimi nella dieta mediterranea: possiedono qualità nutrizionali e hanno un ruolo privilegiato nell'equilibrio alimentare. Hanno una notevole percentuale di proteine di alto valore biologico (ricche di aminoacidi essenziali), indispensabili per la costruzione e il mantenimento di organi e tessuti dell'organismo. Rappresentano una fonte primaria di calcio, di fosforo e di vitamina D, elementi essenziali per lo sviluppo corretto delle ossa durante la crescita. Inoltre la presenza regolare di formaggio nella dieta aiuta a prevenire la decalcificazione delle ossa tipica dell'età senile.
I grassi presenti nei formaggi contribuiscono a veicolare le vitamine liposolubili presenti (A e D), altrimenti non assimilabili dal nostro organismo

1. **Vito Celeste** caciotta al tartufo — **23,99 € al Kg**
2. **Calvisi Formaggi** Pecorino — **19,90 € al Kg**

3. **Tomassoni** Pecorino — **17,90 € al Kg**
4. **Calvisi Formaggio** Pecorino di Fossa — **27,99 € al Kg**
5. **Agr. Vallesina** Pecorino Classico — **18,99 € al Kg**

Salimperio

le eccellenze del nostro territorio

Prodotti ricercati, dal gusto autentico, nuovo e sorprendente senza l'aggiunta di aromi coloranti e conservanti artificiali .

Offre esperienze di gusto inconfondibili a chi apprezza accostamenti audaci, diversi dall'ordinario.

Prodotto a Km 0

Castelfidardo (An)

Paccasassi

Paccasassi
Finocchio Marino
sott'olio g 195

6,99 €

Paccapesto
Pesto vegetale
di finocchio marino
g 195

4,39 €

Salse

Senape Gialla
Salsa senepa
gustosa e delicata g 220

3,39 €

Barbe-cue
Salsa BBQ
speziata e affumicata g 225

3,39 €

Sughi

Arrab-biato
Sugo pronto
all'arrabbiata g 205

3,59

Tonno-Oro
Sugo pronto
pomodoro e tonno g 205

3,59 €

Rosso D'oliva
Sugo pronto
pomodoro e olive g 205

3,59 €

Composte

Composta
Fragola / Limone
g 230

3,89 €

Composta
Visciolosa
g 230

3,89 €

Composta
Tutto Bosco
g 230

3,89 €

La Viola

Torre San Patrizio, Fermo, Italia

L'azienda agricola La Viola nasce nel 1980 con Violita e Gilberto. Oggi, a condurre l'azienda, insieme a loro, c'è anche il figlio Andrea. Esperienza, tradizione e conoscenze in campo hanno uno sguardo rivolto sempre al futuro. Da La Viola, il suolo è il centro dell'agire agricolo. I ritmi biologici della terra sono rispettati e incentivati, attraverso il lavoro agricolo

Farina bio integrale
di Farro Diccocum
Macinata a pietra
kg 1
€ 5,39

Farina bio integrale
Mater 5 cereali
Macinata a pietra
g 500
€ 2,99

Farina biologica
Tipo 2 di Grani Teneri Antichi
Macinata pietra
kg 1
€ 2,69

Farina biol integrale
Grano Duro Saragolla Macinata a pietra
kg 1
€ 4,29

Cece
Biologico g 400
€ 2,69

Orzo Perlato
Biologico
g 400
€ 2,59

Cicerchia
Biologica
g 400
€ 3,89

Lenticchia
Biologica
g 400
€ 4,49

I cibi biologici, tali in quanto senza additivi chimici o di sintesi,
sono prodotti nel pieno rispetto della biodiversità, del ritmo delle stagioni e della rotazione dei terreni.

Hanno un sapore più naturale,sono anche più appaganti e più sazianti per il palato, sono più controllati e non contengono sostanze di origine chimica per produrli.

La "Cassetta del Km0" al Centro Oceano propone una vasta scelta di prodotti di primissima qualità e anche eccellenze che valorizzano il nostro territorio con una lavorazione tradizionale della terra

La Terrra e il cielo

Società Agricola Cooperativa Piticchio di Arcevia

LA TERRA E IL CIELO
agricoltura biologica dal 1980

Dal 1985 produce la prima pasta italiana biologica di grano antico (il mitico Etrusco). Da allora l'interesse per i cereali e legumi antichi è una costante (Farro, Orzo mondo Rondo, Etrusco, Taganrog, Senatore Cappelli, Cicerchia di Serra, fino ai recenti miscugli evolutivi di Salvatore Ceccarelli)

Lenticchie Bio
Piccole di montagna
g 500
3,29

Farro Perlato
Biologico
g 500
€1,69

Farina biologica
di grano tenero Tipo 2
kg 1
€2,29

Orzo Perlato
Biologico
g 500
1,69

Miglio Biologico
Decorticato
g 500
€2,45

Pomodori Pelati
Bio
g 400
€1,25

Farfalle Bio
100% Farro bio italiano
g 500
€2,45

Penne Bio
100% Farro bio italiano
g 500
€2,45

Penne Bio
100% Farro bio italiano
g 500
€2,45

Fusilli Bio
100% Farro bio italiano
g 500
€2,45

La Pasta

le eccellenze del nostro territorio

LA PASTA ALL'UOVO MARCHIGIANA DI ALTA QUALITÀ

Mani contadine calde di sole, esperte di maternità, impastano sottilissimi fili di pasta all'uovo chiamati e riconosciuti nel tempo con il nome "MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE". Piccolo borgo agricolo immerso nel verde collinare delle Marche, tinto dall' azzurro del mare. Nasce nel 1912, quando la signora Adorna Albanesi aprì una trattoria in via XX Settembre, nacque così "La Campofilone".

Campofilone
Fettuccine al nero di seppia
g 250
€ 3,59

Campofilone
Fettuccine all ortica
g 250
€ 3,59

Campofilone
Chitarra
g 250
€ 2,89

Campofilone
Fettuccine al peperoncini
g 250
€ 3,59

Campofilone
Tagliatelle
€ 2,89

Campofilone
Pappardelle
g 250
€ 2,89

Campofilone
Maccheroncini di Campofilone
g 250
€ 2,89

Campofilone
Linguine
€ 2,89

Campofilone
Fettuccine al limone / Castagna
g 250
€ 3,59

Campofilone
Fettuccine ai Funghi **€ 3,59**
Tartufo **€ 5,59**

Oggi, la stessa azienda segue nella produzione della pasta all'uovo, gli accorgimenti e l'amore per gli ingredienti e lavorazione di una volta, tramandando così ricordi e tradizioni che altrimenti sarebbero cancellati dal tempo. Il segreto della qualità e del successo, che la nostra pasta ottiene sulle tavole italiane e estere, deriva dall'amore con cui quest'antica tradizione viene rispettata dal nostro laboratorio, dalla sfoglia particolarmente sottile, dalla lenta e graduale essiccazione a temperatura poco superiore a quella ambientale.

LA PASTA BIO

bio

Pasta Fiordimonte
semola Bio Classica
g 500
Corta **€ 1,89**
Spaghetti **€ 2,39**

Sen.Cappelli
La Biologica
Spaghettoni
g 500
€ 3,59

Sen. Cappelli Paccheri
La Biologica
€ 3,39

SAN CESAREO
le passate

San Cesareo
Passata di Pomodoro
Biologica ml 700
€ 3,19

San Cesereo
Passata Datterini
Biologica ml 250
€ 3,19

LA PASTA

Mezze Maniche
Pasta Artigianale
100% grano italiano
g 500
€ 1,69

Spaghetti
Pasta Artigianale
100% grano italiano
g 500
€ 1,69

Penne Rigate
Pasta Artigianale
100% grano italiano
g 500
€ 1,69

Rigatoni
Pasta Artigianale
100% grano italiano
g 500
€ 1,69

I NOBILI DEL GUSTO
Re mercato

I Nobili del Gusto
Crescia di polenta
g 356 circa € 2,89

I Nobili del Gusto
Crescia cotta al forno a legna
g 550 circa € 4,19

I Nobili del Gusto
Crescia Burger cotta al forno a legna
g 350 € 2,89

I Nobili del Gusto
Crescia cotta la forno a legna
g 750 € 2,39

Il nostro pane

le eccellenze del nostro territorio

Il pane è l'elemento più caratteristico presente nei pasti dell'intera penisola: perché limitarsi a prendere quello che capita? Per questo abbiamo deciso da tempo di produrlo in casa e darvi una scelta vastissima delle forme, delle farine utilizzate e – perché no? – da ordinare secondo i vostri desideri.

Continuamente durante la giornata il nostro forno fa dorare pani in tutte le forme.
E la qualità della materia prima non può che essere esaltata dalle sensazioni insostituibili del "pane appena sfornato".

Al Centro Oceano siamo dotati di panificio, il pane viene impastato e sfornato tutti i giorni, dai nostri esperti panificatori. Vieni a scoprire le oltre 10 varietà di pane fresco e genuino perché fatto solo con ingredienti naturali oltre a pizze, focacce preparati secondo la tradizione e diverse golosità.

Pane
Multicereali
dell'Oceano

Pane Rustico
4 farine
dell'Oceano

Pane Casereccio
dell'Oceano

Pagnotta Pugliese
100% semola
di grano duro

Il nostri dolci

le eccellenze del nostro territorio

Torta di Mele

€ 14,99 al kg

Biscotti Scrocchiadenti

€ 11,99 al kg

Crostata

€ 11,99 al kg

Torta Sacher

€ 17,99 al kg

Un Natale Speciale

Torrone Cioccolato

€ 19,99 al

Panettone all'Olio Extra Vergine di Oliva g 750

€ 10,90 al pezzo

Torrone

Solo 3 ingredienti

- Miele
- Mandorle
- Albumi

€ 29,99 al kg

AZIENDA AGRICOLA SANTO STEFANO ARCEVIA

La Società Agricola Santo Stefano é situata nelle colline di Arcevia, con una superficie destinata all'agricoltura di circa 40 ettari, un territorio dove da sempre uomo e natura convivono in un paesaggio montano unico lontano dalle grandi vie di comunicazione e dalle zone industriali.

L'Azienda è impegnata in maniera crescente a custodire la migliore tradizione rurale dell'allevamento del coniglio che prevede una alimentazione completamente vegetale ed un elevato grado di maturazione delle carni che ne esaltano il sapore e ne sottolineano la pregiatezza nel comparto delle carni bianche.

Nelle Marche, come produttori tipici locali, concorriamo alla valorizzazione della nostra agricoltura, mettendo passione nel lavoro e rispetto del benessere animale nella creazione di un prodotto, il coniglio, espressione della tradizione della nostra terra.

METTI IN TAVOLA IL SAPORE DEL CONIGLIO

SAPORE & TRADIZIONE DELLE

Coniglio in porchetta

€ 28,99 al kg

La nostra cucina

Verdure Gratinate

€ 11,99 al kg

COME LA CUCINA DI CASA

Sapori autentici non come semplice slogan, ma per davvero: al Centro Oceano potete assistere all'uscita di una teglia di vincisgrassi fumanti, proprio davanti ai vostri occhi, allo sporzionamento di un coniglio in porchetta appena sfornato. Oltre 50 piatti pronti, preparati con gli stessi ingredienti genuini e di qualità che potrete trovare al banco o ai nostri reparti, per replicare il brivido della ricetta a casa

Carne alla brace

€ 18,99 al kg

Maialino al profumo di finocchietto

€ 19,90 al kg

€ 1,29
€ 1,19

Sacconi Michele
Jesi
Az. Agricola GD Valmusone
Osimo
Sargenti Paolo
Belvedere Ostrense
CENTROCEANO
DISCOUNT
"LI COLTIVIAMO E LI RACCOGLIAMO
NOI NELLE NOSTRE CAMPAGNE"

Vini Verdicchi

le eccellenze del nostro territorio

Il Verdicchio è certamente l'ambasciatore delle Marche nel mondo, tanto da essere la più antica Doc della regione, un marchio ottenuto ormai oltre 50 anni fa che oggi è Docg. La cultura enologica marchigiana è andata oltre, ha fatto passi da gigante in questo mezzo secolo di storia, per questo vi proponiamo molte alternative al Verde per eccellenza

Moncaro
Cà Ruptae
Verdicchio Superiore
€ /ml 750 **€ 7,39**

Casalfarneto
Verdicchio Superiore
€ /ml 750 **€ 5,79**

Zaccagnini
Il Castello
Verdicchio Classico
€ /ml 750 **€ 5,39**

Fabrizy Family
DOC
Verdicchio Classico
€ /ml 750 **€ 5,90**

Sparapani
Il Priore
€ /ml 750 **€ 14,59**

Ortolani
MCMLX
Superiore DOC
€ /ml 750 **€ 4,99**

Sparapani
Salerna
Verdicchio DOC
€ /ml 750 **€ 8,99**

Moncaro
Le Vele
Verdicchio Classico
€ /ml 750 **€ 6,99**

Umani Ronchi
I Sassi
Verdicchio Superiore
€ /ml 750 **€ 8,59**

Faberius
Verdicchio Matelica
€ /ml 750 **€ 8,19**

Vini Rossi

le eccellenze del nostro territorio

Non solo grandi bianchi nascono dalle vigne marchigiane, da alcuni decenni nei mercati internazionali anche ottimi rossi si sono affermati. Il Lacrima di Morro d'Alba, preziosissimo, si è ricavato un posto d'onore nel cuore e nel naso dei degustatori più esigenti. E' in buona compagnia con il vecchio Rosso Conero e il più recente, per fama, Rosso Piceno.

Sabbionare
Ribotta
Esino Rosso DOC

ml 750 **€ 4,99**

Olivetti
Lacrima
Morro d'Alba

ml 750 **€ 6,59**

Casal Farneto
Rosso Conero DOC

ml 750 **€ 5,99**

Ortolani
Rosorij
Marche Rosso IGT

ml 750 **€ 3,59**

Fabrizi Family
Lacrima
di Morro d'Alba

ml 750 **€ 7,19**

Velenosi
Rosso Piceno
Superiore

ml 750 **€ 8,15**

Vernaccia
Serrapetrona

ml 750 **€ 10,99**

Ciù Ciù
Gotico
Morro d'Alba

ml 750 **€ 10,39**

Per Osare

le eccellenze del nostro territorio

San Martino
Dolce Vizio
Vino Spumante

ml 750 **€ 6,59**

Marconi
Passerina
Vino Spumante

ml 750 **€ 4,99**

San Martino
Rosè

ml 750 **€ 6,59**

Cantina Valdimiro
Visciola Selvaggia

ml 750 **€ 8,19**

Colonnara
Spumante Dolce

€ /ml 750 **€ 4,99**

Colonnara
Brut Metodo Martinotti

ml 750 **€ 4,99**

Le birre

le eccellenze del nostro territorio

Terza Rima
Birra artigianale
Bionda doppio Malto

cl 75 **€ 3,99**

Terza Rima
Birra artigianale

cl 75 **€ 3,99**

Terza Rima
Birra artigia-
nale
La Blanche

cl 75 **€ 3,99**

Terza Rima
Birra artigia-
nale
La bionda

cl 75 **€ 3,99**

Birra Wallop
Birra artigianale

cl 30 **€ 3,59**

Poletti
Spuma Scura

cl 75 **€ 1, 89**

Poletti
Cedrata

cl 75 **€ 1, 89**

Poletti
Gassosa

cl 75 **€ 1, 89**

CHE LE TUE FESTE SIANO

Felici e gioiose

Io Staff Discount Centro Oceano

CENTRO OCEANO
DISCOUNT