

**UNA PICCOLA SELEZIONE DI VINI  
CONSIGLIATI QUESTA SERA :**

**LA CARTA DEI VINI COMPLETA POTRETE CONSULTARLA  
SCANSIONANDO IL QR CODE CHE TROVERETE SUL  
TAVOLO**

*Bottiglia/Calice*

**BOLLICINE BIANCHE:**

**JOLIE Mare Nostrum Blend SICILIA BRANCIFORTI € 22/€ 5**

*La nostra bollicina della casa. Come un prosecco ma siciliano. Buono, buono*

**CONTEA DI SCLAFANI BRUT SICILIA TASCA D'ALMERITA € 45**

*Morbido ed elegante con splendido frutto. Un metodo classico sorprendente*

**FRANCIACORTA ZERO LOMBARDIA CONTADI CASTALDI € 49**

*36 mesi sui lieviti. Secco e profumato con note di pompelmo e pesca gialla*

**BOLLICINE ROSE' :**

**FRAPPATO ROSE' BRUT SICILIA FEUDI DI SANTA TRESA € 26**

*Estivo, leggero e fruttato. Una ottima bollicina siciliana per l'estate*

**FRANCIACORTA ROSE' Pn/Ch LOMBARDIA LA MONTINA € 33**

*Un demi sec, morbido, aromatico, avvolgente, rotondo e dai tannini gentili*

**VINI BIANCHI FERMI:**

**GRILLO Mare Nostrum SICILIA BRANCIFORTI € 20/€ 5**

*Il nostro vino fermo della casa. Fruttato, leggero e mediterraneo*

**FALANGHINA CAMPANIA DEDICATO A MARIANNA € 22/€ 5**

*Fruttato di pesca e mela. Denso e morbido con leggero finale aromatico*

**VIERIS Sauvignon FRIULI VIE DI ROMANS € 42**

*Papaya, zenzero e pesca matura. Consistente, armonico e di grande eleganza*

**ROSATO FERMO:**

**ROSATO BRANCIFORTI Blend SICILIA BRANCIFORTI € 20**

*Sentori di mora e mirtillo con note speziate che donano grande freschezza*

**LA CHICCA DELLA SERA:**

**LIEBEN EICH Sauvignon blanc ALTO ADIGE MANINCOR € 85**

*Prodotto solo nelle annate migliori con vigne vecchie. Mineralità e acidità delicate che perdurano a lungo nella bocca. Un vino indimenticabile*