

## UNA PICCOLA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI QUESTA SERA :

*Bottiglia/Calice*

### **BOLLICINE BIANCHE:**

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

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

**FRANCIACORTA SATEN LOMBARDIA RICCI CURBASTRO € 46**

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

**CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT Pn/Ch GUY THIBAUT € 60**

*Note floreali ed agrumate, perlage finissimo. 24 mesi sui lieviti*

### **BOLLICINE ROSE' :**

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

*Metodo Charmat. La Sicilia in una bollicina fresca e fruttata*

**OPERA BRUT ROSE' Lambrusco Grasparossa EMILIA OPERA02 € 26**

*Uno Charmat sapido, fresco, armonico e fruttato di viola e fragoline di bosco*

### **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*

**RIESLING TROCKEN 50 GERMANIA JOHANNISBERG € 40**

*Scorza di limone, litchi e pompelmo. Il produttore più rappresentativo per i Riesling*

**PRIMAZAPPA ETNA Carricante SICILIA CALCAGNO € 60**

*Riporta in bocca tutte le straordinarie sensazioni del suo territorio unico*

### **ROSATO FERMO:**

**CAPRICE DE FRUIT Blend FRANCIA DE LAGUILLE € 28**

*Sentori di fragole e frutti di bosco. La grande qualità dei rosati francesi*

### **VINI ROSSI:**

**NERO BRANCIFORTI Nero d'Avola SICILIA BRANCIFORTI € 22**

*Frutti rossi maturi, prugna e macchia mediterranea*

### **LA CHICCA DELLA SERA:**

**EICHORN Pinot bianco ALTO ADIGE MANINCOR € 50**

*Mela matura e fiori bianchi. Sapido, minerale e persistente. Un vino di grande stoffa*