

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

ELI BRUT Pn/Ch/BV PIEMONTE/Val Germanasca L'AUTIN € 30

Maturato 36 mesi sui lieviti nelle vecchie miniere di talco della val Germanasca a 700 metri di profondità. Secco e cremoso con sentore di crosta di pane e agrumi

700 S.L.M. Etna brut Pn/Ch SICILIA/Etna CUSUMANO € 45

Eleganza, armonia, raffinatezza. Ricchissime sensazioni del territorio vulcanico

BOLLICINE ROSE' :

IL FRAPPATO ROSE' SICILIA FEUDO DI SANTA TRESA € 29

La Sicilia in una bollicina rosata. Metodo Charmat, fruttato e fresco

VINI BIANCHI FERMI:

GRILLO Mare Nostrum SICILIA GIACOMO ARINI € 20/€ 5

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

FALANGHINA CAMPANIA DEDICATO A MARIANNA € 22/€ 5

Sentori di mandarino, mela, banana e fiori d'arancio.

VULCAIA FUME' Sauvignon VENETO INAMA € 50

Affinato in barrique fortemente tostate, rilascia sentori di caffè, spezie e cioccolato bianco. Vulcanico e potente. Un vino di grande stoffa e carattere

RIBOLLA GIALLA FRIULI PRIMOSIC € 25

Fresco ed elegante fruttato di frutta gialla e fiori di campo. Un vino di carattere dalle montagne del Carso.

ROSSI:

FRAPPATO SICILIA GIACOMO ARINI € 26

Morbido e fruttato di ciliegie, more e fragole. Leggero e piacevole. Ottimo anche per accompagnare piatti di pesce

LA CHICCA DELLA SERA:

RIBOLLA GIALLA FRIULI DAMIJAN PODVERSIC € 70

Uno dei migliori vini bianchi italiani. Prodotto senza utilizzo di chimica seguendo solo l'evolvere naturale del vino. Macerazione sulle bucce per novanta giorni e affinamento in botti per 36 mesi. I sentori sono di pesche mature, nocciola, scorza d'agrume, erbe aromatiche e spezie. Un vino immenso, opulento, spiazzante