

## UNA PICCOLA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI QUESTA SERA :

*Bottiglia/Calice*

### **BOLLICINE BIANCHE:**

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

*La nostra bollicina della casa. Come un prosecco ma siciliano. Fruttato e ricco*

**ELI BRUT Pn/Ch/BianVer PIEMONTE L'AUTIN € 30**

*Metodo classico, maturato 48 mesi a 1000 metri di profondità nelle vecchie miniere di talco della Val Germanasca. Secco, sapido ed agrumato.*

**CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT PN/CH GUY THIBAUT € 60**

*Sentori di agrumi, frutta secca e burro con note sapide e finale gessoso.*

### **BOLLICINE ROSE' :**

**IL FRAPPATO ROSE' SICILIA FEUDO DI SANTA TRESA € 29**

*Metodo Charmat. Rotondo, ricco, fruttato e fresco.*

**CHAMPAGNE BRUT ROSE' PN/PM/CH COLLET € 64**

*Ampio ed avvolgente con sentori di piccoli frutti rossi. Che buono...*

### **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. Elegante e minerale*

**VULCAIA FUME' Sauvignon VENETO INAMA € 58**

*Affinato in barrique fortemente tostate, rilascia sentori di caffè, spezie, vaniglia e cioccolato bianco. Potente e vulcanico*

**PINOT GRIGIO RAMATO FRIULI DRAGA € 28**

*Note di pera, mela, agrumi e mandorle tostate. Intenso e potente ma molto piacevole da bere. Colore leggermente ramato dovuto a una breve macerazione sulle bucce.*

**VENUSA Dorona VENETO/Isola Mazzorbo-Burano VENISSA € 85**

*La Dorona è l'uva delle isole veneziane, considerata scomparsa dopo l'acqua alta del 1966. Riscoperta una piccola vigna viene ora riprodotta in poche bottiglie sull'isola di Mazzorbo. Macerazione di 7 giorni e affinamento 24 mesi in vasche di cemento. Sentori floreali di frutta gialla, pesca, mela cotogna ed erbe di campo con note minerali e scia decisamente sapida. Un' uva che lotta quotidianamente con l'acqua e il sale della laguna.*

### **Per gli amanti dei vini macerati (orange wine):**

**SICUT ERAT Vermentino SARDEGNA LA CONTRALTA € 60**

*Fermentato in anfore a contatto con le bucce per 67 giorni. Maturato ancora sei mesi in legno. Caldo, morbido, ambrato e ricco. Un macerato sardo di altissima qualità*