

UNA PICCOLA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI QUESTA SERA :

Bollicine:

Jolie Mare Nostrum **Sicilia** **Firriato** **€ 6 Calice/€ 24 Bottiglia**

La nostra bollicina della casa. Metodo Martinotti extra dry. Le uve sono coltivate tra il Monte Erice e le Isole Egadi. Armonico, elegante e fruttato di erbe mediterranee, agrumi e frutta secca

Metodo Classico **Veneto** **Tamellini** **€ 9 Calice/€ 27 Bottiglia**

Le vigne poggiano su terreni di origine vulcanica ricchi di calcare, tufo e ciottoli e in campo l'impiego di prodotti di sintesi è limitato al massimo

Alta Langa **Piemonte** **Sara Vezza** **€ 10 Calice/€ 42 Bottiglia**

Siamo in Langa, nel Borgo di Castelletto di Monforte sulla strada che sale da Alba, qui a Murazzano, Sara Vezza produce nella sua azienda agricola di 16 ettari

Lambrusco Operarosa Rosè **Emilia** **Opera 02** **€ 5 Calice/€ 22 Bottiglia**

Secco, grintoso al limite del teso per via di una ricca acidità, esprime note di pompelmo rosa e frutta in gelatina. Persistente e sapido.

Champagne rosè Tsarine **Francia** **Chanoine Frerès** **€ 100**

Affascina per la sua intensità profonda e la sua elegante brillantezza. Al palato, corpo e finezza si combinano con note di piccoli frutti rossi e crema

Bianchi fermi:

Grillo Mare Nostrum **Sicilia** **Arini** **€ 6 Calice/€ 22 Bottiglia**

Il bianco fermo della casa. Da un'azienda a conduzione familiare con cui collaboriamo da più di 20 anni. Fruttato, leggero, agrumato e floreale, con finale minerale.

Laureato Minutolo **Puglia/Salento** **Vetrere** **€ 7 Calice/€ 26 Bottiglia**

Note agrumate e tropicali, pesca bianca, mango e salvia con eleganti sentori floreali

Minù Orange Wine **Puglia/Salento** **Vetrere** **€ 33**

Ottenuto dalla macerazione sulle proprie bucce del Minutolo, questo processo che permette l'estrazione di tannini e sostanze coloranti in grado di conferire il tipico colore ramato

Vitovska (Macerato) **Friuli/Carso** **Zidarich** **€ 40**

Un vino unico da un'uva rara. Macerato sulle bucce e maturato 24 mesi in botti di Slavonia. Esprime in modo perfetto il concetto di vino territoriale

Convento Ss. Annunciata **Lombardia** **Bellavista** **€ 50**

Uno Chardonnay Curtefranca dalla storia gloriosa e dal piglio moderno e raffinato.

Vini rosati:

Cotes de provence **Francia** **Chateau de Roquefort** **€ 35**

Vini rossi:

Jeune rosso **Libano** **Chateau Musar** **€ 25**

Tancredi '13 **Sicilia** **Donnafugata** **€ 45**

Taurasi docg '07 **Campania** **Cantine A Casa** **€ 85**

Riserva del Conte '10 **Sicilia** **Tasca d'Almerita** **€ 75**

Magnum 1,5 lt.

Franciacorta rosè demi sec **La Montana** **€ 74**

Flor de Uis **Friuli** **Vie di Romans** **€ 50**

De Vite **Alto Adige** **Hofstatter** **€ 50**

Leone **Sicilia** **Tasca d'Almerita** **€ 50**

Laluci Grillo **Sicilia** **Baglio del Cristo** **€ 60**