

UNA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI QUESTA SERA :

Bollicine bianche:

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

La nostra bollicina della casa. Metodo Martinotti extra dry, leggero e fruttato

Cuvè Tradizione Extra Brut **Piemonte/Canavese** **Orsolani** **€ 31 Bottiglia**

Il primo produttore di metodo classico da Erbaluce, già negli anni '60. Secco e godibile

Franciacorta Blanc **Lombardia** **Contadi Castaldi** **€ 40 Bottiglia**

L'eleganza...Caprifoglio, ginestra e agrumi con note tostate, gessose e sapide

Nature Milazzo **Sicilia** **Milazzo** **€ 43 Bottiglia**

Verticale e teso, perfetto per chi ama la purezza espressiva dei grandi Chardonnay

Bollicine rosè:

Dosaggio zero Rosè **Sicilia** **Milazzo** **€ 34 Bottiglia**

Sentori di frutti rossi, agrume candito e frutta gialla matura. Croccante e fresco

Gaudensius Etna brut rosè **Sicilia** **Firriato** **€ 40 Bottiglia**

Vigne pre-fillossera allevate a 750 metri slm sul vulcano. Un vino di qualità rara

Bianchi fermi:

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

Il nostro bianco della casa. Leggero di gradazione, fresco, fruttato e mediterraneo

Fiore del sasso **Sardegna** **La Contralta** **€ 40 Bottiglia**

Vermentino di Gallura affinato in botte per 12 mesi. Riflessi ramati e note di albicocca candita, burro, cipria e spezie. Persistenza lunga ed appagante

Vulcaia fumè Sauvignon **Veneto** **Inama** **€ 45 Bottiglia**

Marcate note minerali e aromi fragranti di agrumi, pesca e fiori freschi. Grande struttura

Nekaj **Friuli** **Podversic** **€ 56 Bottiglia**

Una ricca e strutturata interpretazione di Friulano. Un vino iconico e straordinario

Fieno di Ponza **Isola Ponza** **Migliaccio** **€ 40 Bottiglia**

Uve Biancolella e Forastera prodotte dal 1734 a Punta Fieno, una delle zone più irraggiungibili e incontaminate dell'isola di Ponza. Delicatissimo, si esprime con sentori di mimosa, ginestra, agrumi, pere e susine. Minerale e sapido. Produzione ridottissima

Un salto all'estero?

Rimapere Plot 101 Barons De Rothschild **Nuova Zelanda** **€ 49 Bottiglia**

Sauvignon con ricordi agrumati di lime e limone, completato da sentori di fiori bianchi, pesca e frutta a polpa gialla. Elegante, ricco e di lunga persistenza.

Riesling Bin 51 **Penfolds** **Australia** **€ 49 Bottiglia**

Rinfrescante e succoso, con note di agrumi e frutta tropicale. Ha una forte vena minerale e tutta l'acidità tonificante tipica del Riesling. Il finale è fresco, lungo e dissetante.

Voglia di vini macerati, orange o in anfora?

Gredic Friulano **Collio Sloveno** **Movia** **€ 32 Bottiglia**

Aromatico, sapido e fresco, con ricca mineralità e giusta morbidezza. Barrique per 12 mesi

Sicut Erat **in anfora** **Sardegna** **La Contralta** **€ 50 Bottiglia**

Vermentino di Gallura macerato sulle bucce 56 giorni e maturato in anfora. Morbido, gusto lungo e dalla acidità ben bilanciata. Notevole equilibrio e qualità. Ci piace tantissimo

Magnum 1,5 lt.

Flor de uis **Vie di Romans** **Friuli** **€ 60 Bottiglia**

De Vitae **Hofstatter** **Alto Adige** **€ 60 Bottiglia**