

## UNA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI QUESTA SERA :

### Al calice:

<i>Cuvèe Tradizione Brut</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Orsolani</i>	€ 7 Calice
<i>Jolie Mare Nostrum extra dry</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 6 Calice
<i>Franciacorta brut</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Ferghettina</i>	€ 10 Calice
<i>Lambrusco brut rosè</i>	<i>Emilia</i>	<i>Opera2</i>	€ 6 Calice
<i>Grillo Mare Nostrum</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Arini</i>	€ 6 Calice
<i>Laureato</i>	<i>Salento</i>	<i>Vetrere</i>	€ 6 Calice
<i>Sauvignon blanc</i>	<i>Cile</i>	<i>Los Vascos</i>	€ 7 Calice

### Bollicine bianche:

<i>Cuvèe Tradizione Brut</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Orsolani</i>	€ 26 Bottiglia
<i>Metodo classico fresco, profumato e ben secco. L'Erbaluce di Caluso come non ti aspetti</i>			
<i>Franciacorta Zero</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	€ 48 Bottiglia
<i>Al palato è teso, rettilineo, sapido, fresco e dal finale lungo. Affinato 40 mesi sui lieviti</i>			
<i>Nature Milazzo</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Milazzo</i>	€ 48 Bottiglia
<i>Verticale e teso, perfetto per chi ama la purezza espressiva dei grandi Chardonnay</i>			
<i>Franciacorta Teatro alla Scala</i>		<i>Bellavista</i>	€ 60 Bottiglia
<i>L'etichetta giusta per chi vuole provare cosa vuol dire "un eccezionale Franciacorta"</i>			

### Bollicine rosè:

<i>Dosaggio zero Rosè</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Milazzo</i>	€ 32 Bottiglia
<i>Sentori di frutti rossi, agrume candito e frutta gialla matura. Croccante, ben secco e fresco</i>			
<i>Franciacorta Grand Cuvèe Rosè</i>		<i>Bellavista</i>	€ 60 Bottiglia
<i>Champagne Tsarine Rosè</i>		<i>Maison Tsarine</i>	€ 90 Bottiglia
<i>Una esperienza unica ed indimenticabile. Una bottiglia iconica tra gli Champagne</i>			

### Bianchi fermi:

<i>Koonunga Hill</i>	<i>Australia</i>	<i>Penfolds</i>	€ 28 Bottiglia
<i>È una meravigliosa interpretazione australiana del vitigno internazionale Chardonnay</i>			
<i>Etna bianco</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Lentsch</i>	€ 36 Bottiglia
<i>Il sorso è ricco, sapido e minerale con note di agrumi, spezie, ginestra e gelsomino</i>			
<i>Pinot grigio</i>	<i>Friuli</i>	<i>Primosic</i>	€ 26 Bottiglia
<i>Elegante, con sentori di frutti a polpa gialla e note di buccia d'albicocca. Ottimo in estate</i>			
<i>Eichhorn Pinot bianco</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>Manincor</i>	€ 40 Bottiglia
<i>Mela matura e fiori bianchi con mineralità che ricorda quella delle rocce calcaree bagnate</i>			
<i>Salealto</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Cusumano</i>	€ 50 Bottiglia
<i>Ricchezza di aromi e sapidità. Mandarino, frutti di bosco, spezie sapide e curry giallo</i>			
<i>Sauvignon Rimapere</i>	<i>Nuova Zelanda</i>	<i>Barons De Rothschild</i>	€ 40 Bottiglia
<i>Sauvignon con ricordi agrumati di lime, pesca e frutta a polpa gialla. Elegante e ricco</i>			
<i>Riesling Bin 51</i>	<i>Australia</i>	<i>Penfolds</i>	€ 40 Bottiglia
<i>Rinfrescante e succoso, con note di agrumi e frutta tropicale. Forte vena minerale</i>			

### Voglia di vini macerati, orange o in anfora?

<i>Vitovska</i>	<i>Friuli</i>	<i>Zidarich</i>	€ 40 Bottiglia
<i>Grande ricchezza aromatica con profumi di frutta, agrumi e spezie, con un gusto morbido</i>			
<i>Sicut Erat Vermentino in anfora</i>	<i>Sardegna</i>	<i>La Contralta</i>	€ 50 Bottiglia
<i>Morbido con gusto lungo e dalla acidità ben bilanciata. Notevole equilibrio e qualità</i>			