

UNA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI QUESTA SERA :

Al calice:

<i>Jolie Mare Nostrum extra dry</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 6 Calice
<i>Doux d'Henry rosè brioso</i>	<i>Piemonte</i>	<i>La Rivà</i>	€ 6 Calice
<i>Grillo Mare Nostrum</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Arini</i>	€ 6 Calice
<i>Pinot bianco</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>Kurtatsch</i>	€ 6 Calice
<i>Chardonnay</i>	<i>Cile</i>	<i>Los Vascos</i>	€ 6 Calice
<i>Chardonnay</i>	<i>Usa/California</i>	<i>Beringer</i>	€ 6 Calice

Bollicine bianche:

<i>Franciacorta Dosaggio Zero</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	€ 48 Bottiglia
<i>Al palato è teso, sapido, fresco e dal finale lungo. Sorprendente il bouquet di aromi</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>		
<i>Magnum 1,5 Lt. Grillo extra brut '19</i>	<i>Sicilia Baglio del Cristo</i>	€ 80 Bottiglia
<i>Netti sentori fruttati di macchia, erbe, pesca, agrumi e pera. Solo 4000 bottiglie prodotte</i>		

Bollicine rosè:

<i>Doux d'Henry rosè brioso</i>	<i>Piemonte</i>	<i>La Rivà</i>	€ 26 Bottiglia
<i>Uva pinerolese in via d'estinzione. Ricco, corposo e leggermente brioso</i>			
<i>Champagne Tsarine Rosè</i>	<i>Maison Tsarine</i>	€ 80 Bottiglia	
<i>Una esperienza unica ed indimenticabile. Una bottiglia iconica tra gli Champagne</i>			
<i>Magnum 1,5 Lt. Rosè extra brut '19</i>	<i>Sicilia Baglio del Cristo</i>	€ 80 Bottiglia	
<i>Decisamente secco con fragranze di petali di rosa, lampone, melograno e amarena.</i>			

Bianchi fermi:

<i>Chardonnay Koonunga Hill</i>	<i>Australia</i>	<i>Penfolds</i>	€ 25 Bottiglia
<i>Estivo, leggero di gradazione, fresco, rotondo e fruttato di frutti esotici</i>			
<i>Riesling</i>	<i>Australia</i>	<i>Penfolds</i>	€ 30 Bottiglia
<i>Rinfrescante e succoso, con note di agrumi e frutta tropicale. Forte vena minerale</i>			
<i>Friulano</i>	<i>Friuli</i>	<i>Primosic</i>	€ 25 Bottiglia
<i>Elegante, fine, con sentore tipico di mandorla. Fragranza e dalla giusta aromaticità</i>			
<i>Nascetta</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Rivetto</i>	€ 36 Bottiglia
<i>Una delle uve antiche e rare piemontesi. Note di agrumi, mandorle e frutta bianca</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>Venusa</i>	<i>Venezia/Isola di Mazzorbo</i>	<i>Venissa</i>	€ 70 Bottiglia
<i>Prodotto con l'uva autoctona della laguna, la Dorona, restituita al suo ecosistema naturale dopo la quasi semi-estinzione per l'alluvione del '66. Sapidità senza compromessi.</i>			

Rosati:

<i>Solarte</i>	<i>Puglia</i>	<i>Solarte</i>	€ 26 Bottiglia
<i>Doux d'Henry brioso</i>	<i>Piemonte</i>	<i>La Rivà</i>	€ 26 Bottiglia

Rossi:

<i>Cannonau</i>	<i>Sardegna</i>	<i>La Contralta</i>	€ 35 Bottiglia
<i>Tancredi '12</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Donnafugata</i>	€ 35 Bottiglia
<i>Pinot nero</i>	<i>Nuova Zelanda</i>	<i>Akarua</i>	€ 35 Bottiglia