

## 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>Cuvè Tradizione Brut</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Orsolani</i>	€ 6 Calice
<i>Franciacorta brut</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Ferghettina</i>	€ 9 Calice
<i>Etna brut rosè</i>	<i>Sicilia</i>	<i>La Gelsomina</i>	€ 9 Calice
<i>Grillo Mare Nostrum</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Arini</i>	€ 6 Calice
<i>Muller Thurgau</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>Kurtatsch</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>Vive Torrontes</i>	<i>Argentina</i>	<i>Alta Vista</i>	€ 6 Calice

### Bollicine bianche:

<i>Cuvè 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>Nature Milazzo</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Milazzo</i>	€ 35 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>			
<i>Magnum 1,5 Lt. Grillo extra brut '19</i>	<i>Sicilia</i>	<i>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>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</i>	<i>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>Pinot bianco</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>Kurtatsch</i>	€ 25 Bottiglia
<i>Il vino più amato e bevuto in Alto Adige. Eleganza, frutto e sapidità con finale lungo</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>Salealto</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Cusumano</i>	€ 50 Bottiglia
<i>Ricchezza di aromi e sapidità. Mandarinino, frutti di bosco, spezie sapide e curry giallo</i>			
<i>Sauvignon Diamond</i>	<i>Usa</i>	<i>Francis Ford Coppola</i>	€ 35 Bottiglia
<i>Dalla California. Fruttato di guava, agrumi, ananas, fichi e melone. Ricco, fresco ed estivo</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>			