

UNA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI:

Al calice:

Bianchi bollicine:

<i>Jolie Mare Nostrum extra dry</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 6 Calice
<i>700 slm Brut</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Cusumano</i>	€ 8 Calice
<i>Nobleffervescence 4478</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	<i>Crotta de Vegneron</i>	€ 8 Calice
<i>Blanc de blanc</i>	<i>Friuli</i>	<i>Marco Felluga</i>	€ 8 Calice

Bianchi fermi:

<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>Vive Torrontes</i>	<i>Argentina</i>	<i>Alta Vista</i>	€ 6 Calice
<i>Nus Pinot grigio</i>	<i>Valle d'Aosta</i>	<i>Crotta de Vegneron</i>	€ 6 Calice

Bottiglia:

Bollicine bianche:

<i>700 slm Brut</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Cusumano</i>	€ 38 Bottiglia
---------------------	----------------	-----------------	----------------

Metodo Classico da uve Pinot nero e Chardonnay con 36 mesi sui lieviti.

<i>La canna e l'orzo</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Ghio Roberto</i>	€ 36 Bottiglia
--------------------------	-----------------	---------------------	----------------

Caricalasino, un'uva antica e quasi estinta, coltivata da pochissimi produttori in Piemonte. Note di burro, aromi botritizzati, pasticceria, frutta passa e crosta di pane. Metodo classico, estremamente secco e netto. Per chi vuole provare qualcosa di diverso

<i>Kaskal Metodo classico</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Rivetto</i>	€ 64 Bottiglia
-------------------------------	-----------------	----------------	----------------

Sentori di pane fresco, camomilla, miele, fichi e tabacco. Equilibrio straordinario

Bianchi fermi:

<i>Vive Torrontes</i>	<i>Argentina</i>	<i>Alta Vista</i>	€ 30 Bottiglia
-----------------------	------------------	-------------------	----------------

Ricco e fruttato di zagara, agrumi, mela e pesca. L'uva più tradizionale Argentina

<i>Tivitti Insolia</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Marilena Barbera</i>	€ 25 Bottiglia
------------------------	----------------	-------------------------	----------------

Profumi di agrumi, fiori di zagara, mandorle, ginestra e pesca bianca. Leggero e fresco

<i>Colbajè Pinot grigio ramato</i>	<i>Friuli</i>	<i>La Tunella</i>	€ 36 Bottiglia
------------------------------------	---------------	-------------------	----------------

Pera, albicocca e fiori di mandorlo. Avvolgente, armonico e pulito. Un vino stupendo

<i>Nascetta</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Rivetto</i>	€ 36 Bottiglia
-----------------	-----------------	----------------	----------------

Una delle uve antiche e rare piemontesi. Note di agrumi, mandorle e frutta bianca

Bottiglie Magnum 1,5 Lt. Bollicine bianche:

<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	<i>Veneto</i>	<i>Borgo Molino</i>	€ 48 Bottiglia
----------------------------------	---------------	---------------------	----------------

<i>Grillo metodo classico brut</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Baglio del Cristo</i>	€ 80 Bottiglia
------------------------------------	----------------	--------------------------	----------------

Bottiglie Magnum 1,5 Lt. Bollicine rosè:

<i>Franciacorta Alma Rosè brut</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Bellavista</i>	€ 130 Bottiglia
------------------------------------	------------------	-------------------	-----------------

<i>Rosè brut metodo classico</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Baglio del Cristo</i>	€ 80 Bottiglia
----------------------------------	----------------	--------------------------	----------------