

UNA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI:

Al calice:

Bianchi bollicine:

Jolie bianco Mare Nostrum extra dry Sicilia Firriato € 6 Calice

Bianchi fermi:

Grillo bianco Mare Nostrum Sicilia Arini € 6 Calice

Mezze bottiglie 0,37:

Leone bianco Sicilia *Tasca d'Almerita* € 12 Bottiglia

Prosecco di Valdobbiadene Veneto *Borgo Molino* € 12 Bottiglia

Franciacorta brut Lombardia *Contadi Castaldi* € 24 Bottiglia

Bottiglia:

Bollicine:

La Grande Famille brut Sicilia *Pellegrino* € 38 bottiglia

Pinot nero metodo classico. Sapido ed agrumato con note di frutta e crosta di pane

Franciacorta brut Lombardia *Il Mosnel* € 42 Bottiglia

Fresco ed elegante, con note floreali di sambuco e biancospino, di agrumi e mandorle

Petramater brut Sicilia *Tenute Orestiadi* € 38 Bottiglia

Nette sensazioni di crosta di pane, acacia, pera, pesca bianca, agrumi ed erbe aromatiche.

Champagne brut rosè Pinot noir Jacques Busin € 60 Bottiglia

Grand Cru da Verzenay. Aromi di frutti rossi maturi con finale molto lungo e persistente

Franciacorta brut rosè Magnum Lombardia *Bellavista* € 130 Bottiglia

Suadente con aromi di fragoline di bosco appena colte, agrumi, mele golden e petali di rosa

Bianchi fermi:

Salinaro Grillo Sicilia *Pellegrino* € 26 bottiglia

Ricco ed intenso con sentori di albicocca candita, burro e spezie. Ottima mineralità

Gibelè Zibibbo secco Sicilia *Pellegrino* € 26 bottiglia

Il vino più siciliano. Aromatico e fruttato di frutta esotica, zagara, gelsomino e agrumi.

Pinot bianco Friuli *Jermann* € 33 Bottiglia

Profilo aromatico che richiama la frutta gialla matura e la frutta estiva con finale sapido

Colbajè Pinot grigio ramato Friuli *La Tunella* € 36 Bottiglia

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

Sicut Erat Vermentino Sardegna *La Contralta* € 50 Bottiglia

Prodotto in Gallura. Maturato 9 mesi in anfora. Caldo e morbido con note di frutta gialla,

fiore di mandorlo e pasticceria e qualche sbuffo di miele. Un vino diverso e straordinario

Bottiglie Magnum 1,5 Lt. Bollicine, fermi e rossi:

De Vite Dolomiti bianco Alto Adige *Hofstatter* € 60 Bottiglia

Metodo Classico Grillo brut Sicilia *Baglio del Cristo* € 80 Bottiglia

Metodo Classico brut rosè Sicilia *Baglio del Cristo* € 80 Bottiglia

Barone pazzo Primitivo rosso Puglia *Vetriere* € 80 Bottiglia