

UNA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI:

Al calice:

Bollicine bianche e rosate:

<i>Jolie bianco Mare Nostrum extra dry</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 6 Calice
<i>Charme rosè spumante morbido</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 6 Calice

Bianchi fermi:

<i>Grillo bianco Mare Nostrum</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Arini</i>	€ 6 Calice
<i>Costamolino Vermentino</i>	<i>Sardegna</i>	<i>Argiolas</i>	€ 6 Calice

Mezze bottiglie 0,37:

<i>Altavilla Grillo bianco</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 12 Bottiglia
<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	<i>Veneto</i>	<i>Borgo Molino</i>	€ 12 Bottiglia
<i>Franciacorta brut</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	€ 24 Bottiglia

Bottiglia:

Bollicine bianche:

<i>Jolie "Mare Nostrum"</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 26 Bottiglia
<i>La nostra bollicina della casa. Metodo Martinotti extra dry. Armonico, elegante e fruttato</i>			
<i>Franciacorta brut</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Ferghettina</i>	€ 35 Bottiglia
<i>Fragrante, di prugna matura, albicocca, agrumi, biscotto e mandorla. Cremoso e sapido</i>			

Bollicine rosè:

<i>Charme rosè spumante morbido</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 27 Bottiglia
<i>Metodo Martinotti avvolgente e fruttato di piccoli frutti rossi. Effervescenza stemperata da una leggera morbidezza aromatica che lo rende molto piacevole in estate.</i>			
<i>Champagne brut rosè Pinot noir</i>		<i>Jacques Busin</i>	€ 60 Bottiglia
<i>Grand Cru da Verzenay. Aromi di frutti rossi maturi con finale molto lungo e persistente</i>			

Bianchi fermi:

<i>Grillo "Mare Nostrum"</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Giacomo Arini</i>	€ 24 bottiglia
<i>Un'azienda con cui collaboriamo da più di 20 anni. Fruttato, leggero, agrumato e floreale</i>			
<i>Tivitti Insolia</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Marilena Barbera</i>	€ 25 bottiglia
<i>Sentori di agrumi, fiori di zagara, mandorle e ginestra e pesca bianca. Rinfrescante</i>			
<i>Costamolino Vermentino</i>	<i>Sardegna</i>	<i>Argiolas</i>	€ 26 bottiglia
<i>Delicato con note fruttate di susine, pesche, nespole, ananas ed erbe aromatiche</i>			
<i>Venusa</i>	<i>Venezia/Is. Mazzorbo</i>	<i>Venissa</i>	€ 55 Bottiglia
<i>Prodotto con l'uva autoctona della laguna, la Dorona, restituita al suo ecosistema naturale dopo la quasi estinzione per l'acqua alta del '66. Uva rara che si distingue per la verticalità e la piacevolezza di beva: fiori di campo, pesca, mela cotogna ed eccezionale sapidità</i>			

Magnum 1,5 Lt.:

<i>Grillo brut metodo classico</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Baglio del Cristo</i>	€ 60 Bottiglia
<i>Rosè brut metodo classico</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Baglio del Cristo</i>	€ 60 Bottiglia
<i>Franciacorta Rosè brut</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Bellavista</i>	€ 130 Bottiglia