

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>Prosecco di Valdobbiadene</i>	<i>Veneto</i>	<i>Borgo Molino</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
<i>Tivitti Insolia</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Barbera Marilena</i>	€ 6	Calice

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>	€ 50	Bottiglia
<i>Grand Cru da Verzenay. Aromi di frutti rossi maturi con finale molto lungo e persistente</i>				
<i>Champagne brut rosè lux</i>		<i>Maison Tsarine</i>	€ 120	Bottiglia
<i>Perlage fine e un naso di fragola selvatica e ribes nero. Al palato, corpo e finezza si combinano con note di piccoli frutti rossi e crema. Dolcezza e piacere sono un tutt'uno.</i>				

Bianchi fermi:

<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>Zanè</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Ghio Roberto</i>	€ 26	bottiglia
<i>Il Caricalasino, un vitigno antico prodotto da pochissime cantine nelle zone più montane tra Gavi e Acqui. Asciutto, fresco e minerale con un buon frutto che emerge nel finale</i>				
<i>Moscato giallo</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>Manincor</i>	€ 29	bottiglia
<i>Coltivazione biodinamica e Vegan. Il gusto è riccamente fruttato e delicatamente aromatico</i>				
<i>Etna Eruzione 1614</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Planeta</i>	€ 40	bottiglia
<i>Profumi che fanno emergere i fiori bianchi e fresche note agrumate, insieme all'accenno dolce di mele selvatiche. Vulcanico, sapido e minerale.</i>				
<i>Venusa</i>	<i>Venezia/Is.</i>	<i>Mazzorbo Venissa</i>	€ 55	Bottiglia
<i>Prodotto in pochissime bottiglie 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. Un'uva che lotta quotidianamente con la sapidità dell'acqua della laguna per sopravvivere. Un esempio di vino territoriale.</i>				