

## UNA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI:

### Al calice:

#### Bollicine bianche

<b>Jolie "Mare Nostrum"</b>	<b>Sicilia</b>	<b>Firriato</b>	<b>€ 6 Calice</b>
<b>1930 Greco brut</b>	<b>Campania</b>	<b>Di Marzo</b>	<b>€ 7 Calice</b>

#### Bianchi fermi:

<b>Grillo "Mare Nostrum"</b>	<b>Sicilia</b>	<b>Arini Giacomo</b>	<b>€ 6 Calice</b>
<b>Falanghina</b>	<b>Campania</b>	<b>A Marianna</b>	<b>€ 6 Calice</b>

### Bottiglia:

#### Bollicine bianche:

<b>1930 Greco brut</b>	<b>Campania</b>	<b>Di Marzo</b>	<b>€ 33 Bottiglia</b>
------------------------	-----------------	-----------------	-----------------------

Metodo Classico. Producono dal 1647 e nel 1926 è stato il primo a produrre la versione di Greco spumante. Al gusto, crosta di pane, pesca gialla e frutta secca, con buona sapidità

<b>Bollenere Etna Extra Brut</b>	<b>Sicilia</b>	<b>Antichi Vinai</b>	<b>€ 55 Bottiglia</b>
----------------------------------	----------------	----------------------	-----------------------

Nerello Mascalese con 48 mesi di affinamento sui lieviti. Minerale, sapido e cremoso

#### Bollicine rosate:

<b>Charme rosè Morbido</b>	<b>Sicilia</b>	<b>Firriato</b>	<b>€ 27 Bottiglia</b>
----------------------------	----------------	-----------------	-----------------------

Metodo Martinotti. Avvolgente, fruttato e morbido con note di melograno e frutti rossi

<b>Franciacorta Brut Rosè</b>	<b>Lombardia</b>	<b>Contadi Castaldi</b>	<b>€ 45 Bottiglia</b>
-------------------------------	------------------	-------------------------	-----------------------

Elegante con sentori di petali di rosa, agrumi maturi, frutti di bosco e crosta di pane

#### Bianchi fermi:

<b>Ammano Zibibbo secco</b>	<b>Sicilia</b>	<b>Marilena Barbera</b>	<b>€ 44 bottiglia</b>
-----------------------------	----------------	-------------------------	-----------------------

Intenso, aromatico e non filtrato. Ottenuto con macerazione sulle bucce e vinificazione spontanea in acciaio e tini di rovere. Lo spettro aromatico di zagara, erbe balsamiche, macchia mediterranea e incenso accompagna un sorso caldo, ricchissimo e salino.

<b>Etna bianco Petralava</b>	<b>Sicilia</b>	<b>Antichi Vinai</b>	<b>€ 35 bottiglia</b>
------------------------------	----------------	----------------------	-----------------------

Vulcanico, secco, minerale e sapido con sentori di macchia mediterranea.

<b>Jeune Blanc</b>	<b>Libano</b>	<b>Chateau Musar</b>	<b>€ 32 bottiglia</b>
--------------------	---------------	----------------------	-----------------------

Un vino bianco fresco, denso e potente. Agile e teso, al naso pare di entrare in un limoneto e subito dopo in un campo di frutta esotica. Finale minerale e lungo

<b>Vitovska</b>	<b>Friuli</b>	<b>Kocjancic</b>	<b>€ 29 bottiglia</b>
-----------------	---------------	------------------	-----------------------

Vigne allevate sul Carso, alle spalle del Golfo di Trieste. Ed è proprio il mare insieme al vento di Bora a definire la personalità unica di questo vino. Elegante e morbido

<b>Praepositus Sauvignon</b>	<b>Alto Adige</b>	<b>Abbazia di Novacella</b>	<b>€ 35 Bottiglia</b>
------------------------------	-------------------	-----------------------------	-----------------------

Una riserva che esprime ricchi sentori fruttati impreziositi da un leggero rimando speziato

#### Magnum 1.5 Lt.:

<b>Grillo Brut bianco</b>	<b>Sicilia</b>	<b>Cristo di Campobello</b>	<b>€ 60 Bottiglia</b>
---------------------------	----------------	-----------------------------	-----------------------

Metodo classico millesimato '17 extra brut 50 mesi. Ginestra, pesca, pera e agrumi.

<b>Nero d'Avola Brut rosè</b>	<b>Sicilia</b>	<b>Cristo di Campobello</b>	<b>€ 60 Bottiglia</b>
-------------------------------	----------------	-----------------------------	-----------------------

Metodo classico millesimato '17 extra brut 50 mesi. Crosta di pane, petali di rosa e ciliegia

<b>Franciacorta Brut rosè</b>	<b>Lombardia</b>	<b>Bellavista</b>	<b>€ 130 Bottiglia</b>
-------------------------------	------------------	-------------------	------------------------

Una delle maison che ha creato il mito della Franciacorta