

## UNA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI:

### Al calice:

#### Bollicine bianche

<i>Jolie "Mare Nostrum"</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 6 Calice
<i>1930 Greco brut</i>	<i>Campania</i>	<i>Di Marzo</i>	€ 9 Calice

#### Bianchi fermi:

<i>Grillo "Mare Nostrum"</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Arini Giacomo</i>	€ 6 Calice
<i>Greco di Tufo</i>	<i>Campania</i>	<i>Di Marzo</i>	€ 6 Calice
<i>Ammano Zibibbo macerato</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Barbera Marilena</i>	€ 6 Calice

### Bottiglia:

#### Bollicine bianche:

<i>1930 Greco brut</i>	<i>Campania</i>	<i>Di Marzo</i>	€ 35 Bottiglia
------------------------	-----------------	-----------------	----------------

*Metodo Classico. Cantine Di Marzo producono dal 1647 e nel 1926 è stato il primo a produrre Greco di Tufo in versione spumante. Al gusto, crosta di pane, pesca gialla e frutta secca, con buona sapidità nel finale*

#### Bollicine rosate:

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

*Avvolgente, fruttato e morbido con note di melograno, anguria, susina, fragola e lampone*

#### Bianchi fermi:

<i>Greco Archetipo</i>	<i>Puglia</i>	<i>L'Archetipo</i>	€ 25 bottiglia
------------------------	---------------	--------------------	----------------

*Biologico, non filtrato e senza solfiti aggiunti. Ricco, fruttato e con buon finale sapido*

<i>Ventou de ma</i>	<i>Sardegna</i>	<i>Tanca Gioia</i>	€ 25 bottiglia
---------------------	-----------------	--------------------	----------------

*Vermentino dell'isola di San Pietro a Carloforte. Una spremuta di mare freschissima*

<i>Vermentino di Maremma</i>	<i>Toscana</i>	<i>Col di bacche</i>	€ 25 bottiglia
------------------------------	----------------	----------------------	----------------

*Fresco, secco e profumato di macchia mediterranea. Finale sapido e pulito*

<i>Vitovska</i>	<i>Friuli</i>	<i>Kocjancic</i>	€ 30 bottiglia
-----------------	---------------	------------------	----------------

*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, frutto di un lavoro artigianale tramandato da generazioni e dalla scelta, tutta naturale, di intervenire il meno possibile nel loro processo di creazione. Elegante, morbido e sapido*

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

*Una riserva che esprime ricchi sentori fruttati impreziositi da un leggero rimando speziato. Al palato è fine, elegante, saporito e lunghissimo*

<i>Troy Chardonnay</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>Cantina Termeno</i>	€ 115 bottiglia
------------------------	-------------------	------------------------	-----------------

*Considerato da tutte le guide uno dei migliori Chardonnay del mondo. Opulento*

#### Rosati fermi:

<i>Serra Lori</i>	<i>Sardegna</i>	<i>Argiolas</i>	€ 22 bottiglia
-------------------	-----------------	-----------------	----------------

#### Rossi:

<i>Ciliegiolo di Maremma</i>	<i>Toscana</i>	<i>Col di Bacche</i>	€ 27 bottiglia
------------------------------	----------------	----------------------	----------------

<i>Taurasi '18</i>	<i>Campania</i>	<i>Di Marzo</i>	€ 45 bottiglia
--------------------	-----------------	-----------------	----------------