

UNA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI QUESTA SERA:

Le bevande analcoliche:

<i>Succo di arancia e zenzero bio</i>	<i>Pian della Mussa</i>	Bottiglia da 0,20 cl	€ 5
<i>Succo di mela e bergamotto bio</i>	<i>Pian della Mussa</i>	Bottiglia da 0,20 cl	€ 5
<i>Kombucha lemondrop: Base thè con note di frutta</i>		Bottiglia da 0,33 cl.	€ 8

Calice:

Bollicine:

<i>Jolie "Mare Nostrum"</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 6	<i>Calice</i>
<i>Perturbato (frizzante non filtrato)</i>	<i>Marche</i>	<i>Filodivino</i>	€ 6	<i>Calice</i>
<i>Cremant Cotè Mas</i>	<i>Languedoc</i>	<i>Jean Claude Mas</i>	€ 6	<i>Calice</i>

Bianchi fermi:

<i>Grillo "Mare Nostrum"</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Arini Giacomo</i>	€ 6	<i>Calice</i>
<i>Quater Vitis</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 6	<i>Calice</i>
<i>Etna bianco Sabbie dell'Etna</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 7	<i>Calice</i>

Mezze bottiglie:

<i>Falanghina</i>	<i>Campania</i>	<i>La Guardiense</i>	€ 13
<i>Gavi</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Marchesi di Barolo</i>	€ 13
<i>Vermentino Maremma</i>	<i>Toscana</i>	<i>Poggetti</i>	€ 13
<i>Gewurtztraminer</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>Hofstatter</i>	€ 17
<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	<i>Veneto</i>	<i>Rebuli</i>	€ 13
<i>Franciacorta brut</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	€ 24
<i>Champagne brut Tradition</i>	<i>Francia</i>	<i>Rousseaux</i>	€ 35
<i>Dolcetto</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Marchesi di Barolo</i>	€ 13
<i>Barbera</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Marchesi di Barolo</i>	€ 13
<i>Nebbiolo</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Marchesi di Barolo</i>	€ 13
<i>Pinot nero</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>Hofstatter</i>	€ 17
<i>Barbaresco</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Belcolle</i>	€ 17
<i>Barolo</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Massolino</i>	€ 28

Bottiglia:

Bollicine bianche:

<i>Dubl brut Metodo Classico</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 30	<i>Bottiglia</i>
<i>Cremant Cotè Mas</i>	<i>Languedoc</i>	<i>Jean Claude Mas</i>	€ 23	<i>Bottiglia</i>
<i>Altalanga brut</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Serafino</i>	€ 48	<i>Bottiglia</i>
<i>Gaudensius Etna brut</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 44	<i>Bottiglia</i>
<i>Baratuciat Metodo Classico</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Bosio Giuliano</i>	€ 44	<i>Bottiglia</i>
<i>Franciacorta Assemblage 1</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Bellavista</i>	€ 52	<i>Bottiglia</i>
<i>Champagne brut Tradition</i>		<i>Andrè Fays</i>	€ 55	<i>Bottiglia</i>
<i>Champagne Rosè zero</i>		<i>Tarlant</i>	€ 130	<i>Bottiglia</i>

Bianchi fermi:

<i>Quater vitis</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 28	<i>bottiglia</i>
<i>Quattro vitigni del Trapanese. Rotondo e fruttato con finale lungo e minerale. Che buono</i>				
<i>Etna bianco Sabbie dell'Etna</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 30	<i>bottiglia</i>
<i>Sapido e minerale, con tutto il bouquet di profumi e aromi del vulcano</i>				

Magnum 1,5 Lt. Metodo Classico:

<i>Dubl brut rosè</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 60	<i>bottiglia</i>
<i>AltaLanga rosè brut</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Capra Marco</i>	€ 110	<i>bottiglia</i>