

UNA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI QUESTA SERA:

Le bevande analcoliche:

Succo di arancia e zenzero bio	Pian della Mussa	Bottiglia da 0,20 cl	€ 4
Kombucha:	Base thè con note di agrumi	Al calice	€ 6

Calice:

Bollicine:

Jolie "Mare Nostrum"	Sicilia	Firriato	€ 6	Calice
Bianco di nera "Martinotti"	Sicilia	Milazzo	€ 6	Calice

Bianchi fermi:

Grillo "Mare Nostrum"	Sicilia	Arini Giacomo	€ 6	Calice
Tivitti	Sicilia	Marilena Barbera	€ 6	Calice

(Bianchi)

Mezze bottiglie:

(Rossi)

Falanghina	€ 13	Dolcetto	Marchesi	€ 13
Gavi	€ 13	Barbera	Marchesi	€ 13
Gewurtztraminer	€ 17	Nebbiolo	Marchesi	€ 13
Prosecco di Valdobbiadene	€ 13	Pinot nero	Hofstatter	€ 17
Franciacorta brut Contadi	€ 24	Barbaresco	Belcolle	€ 17
Champagne brut Russeaux	€ 35	Barolo	Massolino	€ 28

Bottiglia:

Bianco di nera	Sicilia	Milazzo	€ 24	Bottiglia
-----------------------	---------	----------------	------	------------------

Metodo Martinotti siciliano, morbido, fruttato e piacevolmente aromatico

Dubl brut Metodo Classico	Campania	Feudi San Gregorio	€ 35	Bottiglia
----------------------------------	----------	---------------------------	------	------------------

Greco di Tufo elegante, setoso e fruttato. Note di crosta di pane, brioches e agrumi

Dubl Rosè Metodo Classico	Campania	Feudi San Gregorio	€ 35	Bottiglia
----------------------------------	----------	---------------------------	------	------------------

78 mesi sui lieviti. Fragrante e scorrevole dal finale lungo e minerale. Uve Aglianico

Trento doc Brut Nature	Trentino	Moser	€ 60	Bottiglia
-------------------------------	----------	--------------	------	------------------

60 mesi sui lieviti. Cremoso ed equilibrato con finale minerale e sapido.

Champagne extra brut Tradition		Andrè Fays	€ 50	Bottiglia
---------------------------------------	--	-------------------	------	------------------

Crosta di pane e brioche con note di frutta bianca. Vivido e delicato con buona mineralità

Bianchi fermi:

Grillo "Mare Nostrum"	Sicilia	Giacomo Arini	€ 24	bottiglia
------------------------------	---------	----------------------	------	------------------

Il nostro bianco della casa. Fruttato, leggero e mediterraneo

Costamolino Vermentino	Sardegna	Argiolas	€ 25	bottiglia
-------------------------------	----------	-----------------	------	------------------

Delicato con note fruttate di susine, pesche, nespole, ananas ed erbe aromatiche

Layla Inzolia	Sicilia	Agricola Millami	€ 34	bottiglia
----------------------	---------	-------------------------	------	------------------

Prodotto senza uso di sostanze chimiche con macerazione sulle bucce. Aromi di macchia mediterranea, camomilla e miele. Un Orange wine siciliano

Riesling 2014	Friuli	Jermann	€ 38	bottiglia
----------------------	--------	----------------	------	------------------

Annata straordinaria. Equilibrato ed intenso con gran frutto e sbuffi minerali

Rossi:

Sciare di est Etna rosso	Sicilia	Antichi Vinai	€ 30	bottiglia
---------------------------------	---------	----------------------	------	------------------

Rosati:

Etna rosato Petralava	Sicilia	Antichi Vinai	€ 34	bottiglia
------------------------------	---------	----------------------	------	------------------

Magnum 1,5 Lt.:

Prosecco di Valdobbiadene Extra dry		Rebuli	€ 50	bottiglia
--	--	---------------	------	------------------

Dubl brut rosè	Campania	Feudi San Gregorio	€ 70	bottiglia
-----------------------	----------	---------------------------	------	------------------