

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>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

Mezze bottiglie 0,37:

<i>Altavilla Grillo bianco</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 12 Bottiglia
<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	<i>Veneto</i>	<i>Borgo Molino</i>	€ 12 Bottiglia
<i>Franciacorta brut</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	€ 24 Bottiglia

Bottiglia:

Bollicine bianche:

<i>Jolie "Mare Nostrum"</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 26 Bottiglia
-----------------------------	----------------	-----------------	----------------

La nostra bollicina della casa. Metodo Martinotti extra dry. Armonico, elegante e fruttato

<i>Franciacorta brut</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Il Mosnel</i>	€ 33 Bottiglia
--------------------------	------------------	------------------	----------------

Fresco ed elegante, con note floreali di sambuco e biancospino, di agrumi e mandorle

Bollicine rosè:

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

Metodo Martinotti avvolgente e fruttato di piccoli frutti rossi. Effervescenza stemperata da una leggera morbidezza aromatica che lo rende molto piacevole in estate.

<i>Champagne brut rosè Pinot noir</i>		<i>Jacques Busin</i>	€ 60 Bottiglia
---------------------------------------	--	----------------------	----------------

Grand Cru da Verzenay. Aromi di frutti rossi maturi con finale molto lungo e persistente

Bianchi fermi:

<i>Grillo "Mare Nostrum"</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Giacomo Arini</i>	€ 24 bottiglia
------------------------------	----------------	----------------------	----------------

Un'azienda con cui collaboriamo da più di 20 anni. Fruttato, leggero, agrumato e floreale

<i>Tivitti Insolia</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Marilena Barbera</i>	€ 25 bottiglia
------------------------	----------------	-------------------------	----------------

Sentori di agrumi, fiori di zagara, mandorle e ginestra e pesca bianca. Rinfrescante

<i>Costamolino Vermentino</i>	<i>Sardegna</i>	<i>Argiolas</i>	€ 26 bottiglia
-------------------------------	-----------------	-----------------	----------------

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

<i>Sicut Erat Vermentino</i>	<i>Sardegna</i>	<i>La Contralta</i>	€ 45 Bottiglia
------------------------------	-----------------	---------------------	----------------

Maturato 9 mesi in anfora. Morbido con note di frutta gialla, fiore di mandorlo, pasticceria e qualche sbuffo di miele. Un vino di qualità altissima che innamora chiunque lo prova

<i>Venusa</i>	<i>Venezia/Is. Mazzorbo</i>	<i>Venissa</i>	€ 55 Bottiglia
---------------	-----------------------------	----------------	----------------

Prodotto con l'uva autoctona della laguna, la Dorona, restituita al suo ecosistema naturale dopo la quasi estinzione per l'acqua alta del '66. Si distingue per la verticalità e la piacevolezza di beva: fiori di campo, pesca, mela cotogna ed eccezionale sapidità

Magnum 1,5 Lt.:

<i>Grillo brut metodo classico</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Baglio del Cristo</i>	€ 60 Bottiglia
------------------------------------	----------------	--------------------------	----------------

<i>Rosè brut metodo classico</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Baglio del Cristo</i>	€ 60 Bottiglia
----------------------------------	----------------	--------------------------	----------------

<i>Franciacorta Rosè brut</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Bellavista</i>	€ 130 Bottiglia
-------------------------------	------------------	-------------------	-----------------