

## 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>	<b>€ 6</b>	<i>Calice</i>
<i>Dubl bianco Metodo Classico</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	<b>€ 8</b>	<i>Calice</i>
<i>Dubl Rosè Metodo Classico</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	<b>€ 8</b>	<i>Calice</i>

#### Bianchi fermi:

<i>Grillo bianco Mare Nostrum</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Arini</i>	<b>€ 6</b>	<i>Calice</i>
<i>Lacryma Christi del Vesuvio</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	<b>€ 6</b>	<i>Calice</i>
<i>Tivitti Insolia</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Barbera Marilena</i>	<b>€ 6</b>	<i>Calice</i>

### Bottiglia:

#### Bollicine bianche:

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

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

<i>Dubl bianco</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	<b>€ 35</b>	<i>Bottiglia</i>
--------------------	-----------------	---------------------------	-------------	------------------

*Metodo Classico. Al sorso è vibrante, scorrevole, dalla spuma fine e avvolgente, mentre al naso esprime note di agrumi, pesca bianca, cenni floreali e di mandorla amara.*

#### Bollicine rosè:

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

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

<i>Dubl rosè</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	<b>€ 35</b>	<i>Bottiglia</i>
------------------	-----------------	---------------------------	-------------	------------------

*Metodo Classico. Delicate note di frutti di bosco e ciliegia con sfumature floreali e agrumate, mentre al palato offre un sorso saporito, fragrante, scorrevole e minerale*

#### Bianchi fermi:

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

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

<i>Lacryma Christi</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	<b>€ 25</b>	<i>bottiglia</i>
------------------------	-----------------	---------------------------	-------------	------------------

*Vino prodotto nell'area del Vesuvio. Sapido, leggero e minerale, arricchito da un bouquet aromatico che profuma di polpa di mela golden, fiori freschi misti e scorza di agrumi.*

<i>Moscato giallo</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>Manincor</i>	<b>€ 29</b>	<i>bottiglia</i>
-----------------------	-------------------	-----------------	-------------	------------------

*Coltivazione biodinamica e Vegan. Il gusto è riccamente fruttato e delicatamente aromatico*

<i>Eichhorn</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>Manicor</i>	<b>€ 45</b>	<i>bottiglia</i>
-----------------	-------------------	----------------	-------------	------------------

*Profumi di mela matura e fiori bianchi con scia minerale che ricorda le rocce calcaree bagnate. Al gusto un elegante intreccio di sapidità e freschezza con un ricordo fruttato.*

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

*Prodotto in pochissime bottiglie con l'uva autoctona della laguna, la Dorona, restituita al suo ecosistema naturale dopo la quasi estinzione per l'acqua alta del '66. Uva rara che si distingue per la verticalità e la piacevolezza di beva: fiori di campo, pesca, mela cotogna ed eccezionale sapidità. Un'uva che lotta quotidianamente con la sapidità dell'acqua della laguna per sopravvivere. Un esempio di vino territoriale.*

#### Rosati fermi:

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