

UNA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI:

Al calice:

Bollicine bianche

<i>Jolie "Mare Nostrum"</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	<i>€ 6 Calice</i>
<i>Charme brut rosè morbido</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	<i>€ 6 Calice</i>

Bianchi fermi:

<i>Grillo "Mare Nostrum"</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Arini Giacomo</i>	<i>€ 6 Calice</i>
<i>Falanghina</i>	<i>Campania</i>	<i>A Marianna</i>	<i>€ 6 Calice</i>

Bottiglia:

Bollicine bianche:

<i>1930 Greco brut</i>	<i>Campania</i>	<i>Di Marzo</i>	<i>€ 33 Bottiglia</i>
<i>La cantina che nel 1926 ha creato il Greco Metodo Classico. Elegante, ricco e cremoso</i>			
<i>Alta Langa Sei Tremenda</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Marco Capra</i>	<i>€ 45 Bottiglia</i>
<i>Extra brut da Pinot nero e Chardonnay 36 mesi sui lieviti. Secco, minerale e sapido</i>			

Bollicine rosate:

<i>Charme rosè Morbido</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	<i>€ 27 Bottiglia</i>
<i>Metodo Martinotti. Avvolgente, fruttato e morbido con note di melograno e frutti rossi</i>			
<i>Franciacorta Brut Rosè</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	<i>€ 45 Bottiglia</i>
<i>Elegante con sentori di petali di rosa, agrumi maturi, frutti di bosco e crosta di pane</i>			

Bianchi fermi:

<i>Jeune Blanc</i>	<i>Libano</i>	<i>Chateau Musar</i>	<i>€ 32 bottiglia</i>
<i>Agile e teso, pare di entrare in un limoneto e subito dopo in un campo di frutta esotica</i>			
<i>Moscato giallo</i>	<i>Friuli</i>	<i>Manincor</i>	<i>€ 29 bottiglia</i>
<i>Rotondo e fruttato. Aromatico come un Traminer ma più suadente</i>			
<i>Praepositus Sauvignon</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>Abbazia di Novacella</i>	<i>€ 35 Bottiglia</i>
<i>Una riserva che esprime ricchi sentori fruttati impreziositi da un leggero rimando speziato</i>			
<i>T Roy Chardonnay '18</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>Cantina Termeno</i>	<i>€ 115 bottiglia</i>
<i>Considerato uno dei migliori Chardonnay del mondo. Monumentale</i>			

Orange wine, anfora e macerati:

<i>Ammano Zibibbo secco</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Marilena Barbera</i>	<i>€ 44 bottiglia</i>
<i>Intenso, aromatico e non filtrato. Note di zagara, erbe balsamiche e macchia mediterranea con finale ricchissimo e salino. La Sicilia di Marilena Barbera in un bicchiere.</i>			

Magnum 1.5 Lt.:

<i>Grillo Brut bianco</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Cristo di Campobello</i>	<i>€ 60 Bottiglia</i>
<i>Metodo classico millesimato '17 extra brut 50 mesi. Ginestra, pesca, pera e agrumi.</i>			
<i>Nero d'Avola Brut rosè</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Cristo di Campobello</i>	<i>€ 60 Bottiglia</i>
<i>Metodo classico millesimato '17 extra brut 50 mesi. Crosta di pane, petali di rosa e ciliegia</i>			
<i>Franciacorta Brut rosè</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Bellavista</i>	<i>€ 130 Bottiglia</i>
<i>Una delle maison che ha creato il mito della Franciacorta</i>			

Rossi:

<i>Nerello Etna</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Antichi Vinai</i>	<i>€ 27 Bottiglia</i>
<i>Taurasi '18</i>	<i>Campania</i>	<i>Di Marzo</i>	<i>€ 45 Bottiglia</i>