

UNA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI:

Calice:

Bollicine:

<i>Jolie "Mare Nostrum"</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 6	Calice
<i>Franciacorta Saten</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	€ 10	Calice
<i>Dubl Edition brut bianco</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 8	Calice
<i>Dubl Edition brut rosè</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 8	Calice

Bianchi fermi:

<i>Grillo "Mare Nostrum"</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Arini Giacomo</i>	€ 6	Calice
<i>Tivitti Inzolia</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Marilena Barbera</i>	€ 7	Calice

Bottiglia:

Bollicine bianche:

<i>Petramater Metodo Classico</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Tenute Orestiadi</i>	€ 34	Bottiglia
<i>Cremoso e minerale con note di agrumi e pasticceria. Vigne Carricante allevate a Gibellina</i>				
<i>Dubl brut Metodo Classico</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 37	Bottiglia
<i>Vibrante e scorrevole con note di agrumi, pesca bianca e fiori. Fine ed elegante</i>				

Bollicine rosè:

<i>Dubl brut rosè</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 39	Bottiglia
<i>Metodo Classico. Note di frutti di bosco e ciliegia. Gusto fragrante, minerale e sapido.</i>				
<i>Franciacorta Brut Rosè</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	€ 45	Bottiglia
<i>Elegante con sentori di petali di rosa, agrumi maturi, frutti di bosco e crosta di pane</i>				
<i>Champagne Grand Cru Brut Rosè</i>		<i>Jacques Busin</i>	€ 55	Bottiglia
<i>Pinot nero in purezza. Apoteosi di piccoli frutti rossi maturi con bella struttura e mineralità</i>				

Bianchi fermi:

<i>Grillo "Mare Nostrum"</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Giacomo Arini</i>	€ 24	bottiglia
<i>Il nostro bianco fermo della casa. Fruttato, leggero, agrumato e floreale</i>				
<i>Tivitti Inzolia</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Marilena Barbera</i>	€ 25	bottiglia
<i>Profumi di agrumi, fiori di zagara, mandorle, ginestra e pesca bianca</i>				
<i>Aligotè Borgogna</i>	<i>Francia</i>	<i>Pierre Morey</i>	€ 30	bottiglia
<i>Morbido, armonico ed elegante con buone venature sapide e minerali. Un ottimo Borgogna</i>				
<i>Dorona Venusa</i>	<i>Venezia</i>	<i>Venissa</i>	€ 55	bottiglia
<i>Uva veneziana che si pensava scomparsa dopo l'acqua alta del 1966. Secchissimo e sapido senza compromessi con note di fiori di campo, pesca e mela cotogna.</i>				

Rossi:

<i>Notrix Perricone</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Marilena Barbera</i>	€ 26	bottiglia
-------------------------	----------------	-------------------------	------	-----------

Magnum 1,5 Lt. Metodo Classico:

<i>Metodo Classico brut rosè</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Baglio del Cristo</i>	€ 60	bottiglia
<i>Dubl brut bianco</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 80	bottiglia
<i>Dubl brut rosè</i>	<i>Campania</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 90	bottiglia
<i>Franciacorta brut rosè</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Bellavista</i>	€ 130	bottiglia