

UNA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI:

Calice:

Bollicine:

<i>Jolie "Mare Nostrum"</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 6	Calice
<i>Cremant brut bianco</i>	<i>Alsazia</i>	<i>Les vins pirouettes</i>	€ 8	Calice
<i>Greco di Tufo brut bianco</i>	<i>Campania</i>	<i>Di Marzo</i>	€ 8	Calice
<i>Metodo Classico Pas dosè</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Fina</i>	€ 8	Calice

Bianchi fermi:

<i>Grillo "Mare Nostrum"</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Arini Giacomo</i>	€ 6	Calice
<i>Falanghina</i>	<i>Campania</i>	<i>A Marianna</i>	€ 6	Calice
<i>Vermentino</i>	<i>Corsica</i>	<i>Domaine Vico</i>	€ 6	Calice
<i>Aligotè Borgogna</i>	<i>Francia</i>	<i>Domaine Morey</i>	€ 7	Calice

Bottiglia:

Bollicine:

<i>Cremant brut bianco</i>	<i>Alsazia</i>	<i>Les vins pirouettes</i>	€ 35	Bottiglia
<i>Sentori di mela verde e fiori bianchi con nota finale di crosta di pane appena sfornato</i>				
<i>Metodo Classico Pas dosè</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Fina</i>	€ 35	Bottiglia
<i>Chardonnay e Pinot nero con note di mela verde e fiori bianchi. Fresco, sapido e minerale</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>	€ 60	Bottiglia
<i>Apoteosi di piccoli frutti rossi maturi con bella struttura e finale lungo e persistente</i>				

Bianchi fermi:

<i>Tivitti</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Marilena Barbera</i>	€ 25	bottiglia
<i>Profumi di agrumi, fiori di zagara, mandorle, ginestra e pesca bianca. Rinfrescante</i>				
<i>Greco</i>	<i>Puglia</i>	<i>L'Archetipo</i>	€ 25	bottiglia
<i>Non filtrato e senza solfiti aggiungi. Note di frutta, fiori di campo, e venature mielate.</i>				
<i>Beaujolais blanc</i>	<i>Francia</i>	<i>Chateau Cambon</i>	€ 26	bottiglia
<i>Frutta, fiori ed erbe aromatiche con finale sapido. Chardonnay di grande eleganza</i>				
<i>Sancerre Clos Paradis</i>	<i>Francia</i>	<i>Domaine Fouassier</i>	€ 35	bottiglia
<i>Frutta, fiori ed erbe aromatiche con finale sapido. Chardonnay di grande eleganza</i>				
<i>Venusa</i>	<i>Venezia</i>	<i>Venissa</i>	€ 55	bottiglia
<i>Prodotto con la Dorona, l'uva veneziana che si pensava scomparsa dopo l'acqua alta del 1966. Riscoperta, viene prodotta sull'Isola di Mazzorbo in pochissime bottiglie. Un' uva che lotta quotidianamente con le acque salmastre della laguna per sopravvivere.</i>				
<i>Secchissimo e sapido senza compromessi con note di fiori di campo, pesca e mela cotogna</i>				

Magnum 1,5 Lt.:

<i>Spumante Grillo brut bianco</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Baglio del Cristo</i>	€ 60	bottiglia
<i>Spumante brut rosè</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Baglio del Cristo</i>	€ 60	bottiglia
<i>Franciacorta brut rosè</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Bellavista</i>	€ 130	bottiglia