

## UNA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI:

### Calice:

#### Bollicine:

<i>Jolie "Mare Nostrum"</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	€ 6	<i>Calice</i>
<i>Cremant Metodo Classico</i>	<i>Alsazia</i>	<i>Les vins pirouettes</i>	€ 8	<i>Calice</i>
<i>Quartomoro Metodo Classico</i>	<i>Sardegna</i>	<i>Quartomoro</i>	€ 8	<i>Calice</i>

#### Bianchi fermi:

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

### Bottiglia:

#### Bollicine:

<i>Petramater Metodo Classico</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Tenute Orestiadi</i>	€ 34	<i>Bottiglia</i>
<i>Carricante 30 mesi sui lieviti. Setoso e cremoso con ottima freschezza e finale minerale</i>				
<i>Franciacorta Saten</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	€ 45	<i>Bottiglia</i>
<i>Blanc de blancs da Chardonnay, fresco e floreale con toni di agrumi e pesca gialla</i>				

<i>Franciacorta Brut Rosè</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	€ 45	<i>Bottiglia</i>
<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	<i>Bottiglia</i>
<i>Pinot nero. Apoteosi di piccoli frutti rossi maturi con bella struttura e finale lungo</i>				

#### Bianchi fermi:

<i>Il Ludovico Chardonnay</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Tenute Orestiadi</i>	€ 28	<i>bottiglia</i>
<i>Ricco e fruttato con bouquet di frutta a polpa bianca e note di fiori di gelsomino</i>				
<i>Bahar Zibibbo secco</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Tenute Orestiadi</i>	€ 28	<i>bottiglia</i>
<i>Il vino più siciliano di tutti. Aromatico e fruttato di melone giallo, agrumi e pesca.</i>				
<i>Beaujolais blanc</i>	<i>Francia</i>	<i>Chateau Cambon</i>	€ 26	<i>bottiglia</i>
<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	<i>bottiglia</i>
<i>Profumato, rotondo e delicato. Dalla bocca ampia, aerea, tesa e pura</i>				
<i>Venusa</i>	<i>Venezia</i>	<i>Venissa</i>	€ 55	<i>bottiglia</i>
<i>Prodotto con la Dorona, l'uva veneziana che si pensava scomparsa dopo l'acqua alta del 1966. Riscoperta, ora è prodotta in poche bottiglie sull'Isola di Mazzorbo. Secchissimo e sapido senza compromessi con note di fiori di campo, pesca e mela cotogna</i>				

#### Rossi:

<i>Sciare di est Etna rosso</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Antichi Vinai</i>	€ 30	<i>bottiglia</i>
<i>Taurasi '18</i>	<i>Campania</i>	<i>Di Marzo</i>	€ 55	<i>bottiglia</i>
<i>Pinot noir 1er Cru '20</i>	<i>Borgogna</i>	<i>Domaine Chanson</i>	€ 65	<i>bottiglia</i>

#### Magnum 1,5 Lt. Metodo Classico rosè:

<i>Metodo Classico brut rosè</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Baglio del Cristo</i>	€ 60	<i>bottiglia</i>
<i>Franciacorta brut rosè</i>	<i>Lombardia</i>	<i>Bellavista</i>	€ 130	<i>bottiglia</i>