

## UNA SELEZIONE DI VINI CONSIGLIATI QUESTA SERA:

### **Le bevande analcoliche:**

**Succo di mela cotogna:** Delicato, fruttato e vivace. Dalla Stiria **Calice € 8**

**Kombucha lemondrop:** Base thè con note di frutta e agrumi **Bottiglia da 0,33 cl. € 8**

### **Calice:**

#### **Bollicine:**

**Cotè Mas brut** Languedoc **Jean Claude Mas € 6 Calice**

Tutto il carattere del sud della Francia. Intriga e appaga con le sue note fresche e seducenti

**Perturbato frizzante non filtrato** Marche **Filodivino € 6 Calice**

Un Verdicchio frizzante diverso, brioso e divertente, con aromi di frutta fresca ed una bocca pulita e secca, tutta da bere. Il vino non è filtrato e presenta un naturale sedimento.

**Baglio del Cristo rosè brut** Sicilia **Baglio del Cristo € 7 Calice**

Nero d'Avola metodo classico, cremoso e con note di piccoli frutti rossi

#### **Bianchi fermi:**

**Grillo "Mare Nostrum"** Sicilia **Arini Giacomo € 6 Calice**

**Sauvignon** Lazio **D'Amico € 6 Calice**

**Pecorino** Abruzzo **Marchesi de Cordano € 6 Calice**

### **Bottiglia:**

#### **Bollicine bianche:**

**Perturbato frizzante** Marche **Filodivino € 23 Bottiglia**

Un Verdicchio frizzante diverso, brioso e divertente, con aromi di frutta fresca ed una bocca pulita e secca, tutta da bere. Il vino non è filtrato e presenta un naturale sedimento.

**Cotè Mas frisante brut** Francia **Jean Claude Mas € 23 Bottiglia**

Tutto il carattere del sud della Francia. Intriga e appaga con le sue note fresche e seducenti

**Dubl brut Metodo Classico** Campania **Feudi San Gregorio € 30 Bottiglia**

Greco di Tufo vibrante e scorrevole con note di pesca bianca e agrumi. 42 mesi sui lieviti

#### **Bollicine rosè:**

**Dubl brut rosè** Campania **Feudi San Gregorio € 30 Bottiglia**

Metodo Classico fragrante e sapido con note di piccoli frutti rossi. Ben 78 mesi sui lieviti

#### **Bianchi fermi:**

**Sauvignon** Lazio **D'Amico € 29 bottiglia**

Salvia e agrumi, frutta tropicale e pietra spaccata. In bocca è fresco, ben equilibrato e sapido

**Pecorino** Abruzzo **Marchesi de Cordano € 28 bottiglia**

Corposo, persistente e fruttato di frutta esotica e frutta a polpa gialla

**Favinia** Isola Favignana **Firriato € 45 bottiglia**

Vigne a dieci metri dal mare sull'isola di Favignana. Notevole sapidità e mineralità

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

**Dubl brut bianco o rosè** Campania **Feudi San Gregorio € 60 bottiglia**

**Bcc brut rosè** Sicilia **Baglio del Cristo € 55 bottiglia**

### **Magnum 1,5 Lt. Bianchi fermi:**

**Mila Monferrato** Piemonte **Colle Manora € 50 bottiglia**

**Gavi Cortese** Piemonte **Villa Sparina € 52 bottiglia**

**Verdicchio Riserva** Marche **Filodivino € 65 bottiglia**