

cartadeivini

VINI AL CALICE

SPUMANTI & CHAMPAGNE

G.Milazzo Vivo Metodo Classico selezione "Pino Cuttaia"
(Inzolia, Chardonnay) SICILIA 14,00

Bollicina del giorno (a scelta del Sommelier) 10,00/24,00

VINI BIANCHI

Bianco del giorno (a scelta del Sommelier) 10,00/20,00

VINI ROSSI

Rosso del giorno (a scelta del Sommelier) 10,00/20,00

VINI DA DESSERT

Carlo Hauner Malvasia delle Lipari 500ml
(Malvasia delle Lipari, Corinto Nero) SICILIA 14,00

Donnafugata Ben Ryé 375 ml
(Moscato di Alessandria) SICILIA 16,00

Marco de Bartoli Vecchio Samperi Perpetuo
(Grillo) SICILIA 18,00

Marco de Bartoli Marsala Superiore Oro Semisecco Riserva DOC
"Vigna la Miccia"
(Grillo) SICILIA 16,00

Rallo Bugeber "Passito di Pantelleria" 2015
(Moscato d'Alessandria) SICILIA 14,00

Annate soggette a variazioni, si prega di consultare il nostro sommelier per le annate disponibili.

CHAMPAGNE

Champagne AOC Special Cuvée – Bollinger <i>(Pinot Nero, Chardonnay, Meunier)</i>	FRANCIA	150,00
Champagne AOC Extra Brut – Dom Pérignon <i>(Pinot Nero, Chardonnay, Meunier)</i>	FRANCIA	350,00
Champagne AOC Extra Brut – Gosset <i>(40% Pinot Nero, 28% Chardonnay, 32% Meunier)</i>	FRANCIA	120,00
Champagne AOC Grand Rosé Brut – Gosset <i>(Chardonnay, Pinot Nero)</i>	FRANCIA	160,00
Champagne AOC “170ème Edition” – Krug <i>(Pinot Nero, Meunier, Chardonnay)</i>	FRANCIA	350,00
Champagne AOC Cuvée Reserve Brut – Laurent Lequart <i>(100% Meunier)</i>	FRANCIA	85,00
Champagne AOC “La Cuvée” – Laurent Perrier <i>(Chardonnay, Pinot Noir, Meunier)</i>	FRANCIA	95,00
Champagne AOC Rosè – Laurent Perrier <i>(100% Pinot Noir)</i>	FRANCIA	150,00
Champagne AOC “Collection 244” – Louis Roederer <i>(Chardonnay 42%, Pinot Nero 36%, Pinot Meunier 22%)</i>	FRANCIA	150,00
Champagne AOC “Grand Brut” – Perrier Jouët <i>(40% Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay)</i>	FRANCIA	110,00
Champagne AOC Blanc de Blancs – Perrier Jouët <i>(100% Chardonnay)</i>	FRANCIA	150,00
Champagne AOC “Belle Epoque 2013” – Perrier Jouët <i>(50% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 5% Meunier)</i>	FRANCIA	300,00
Champagne AOC “R de Ruinart” Brut – Ruinart <i>(Pinot Nero 57%, Chardonnay 40% & Pinot Meunier)</i>	FRANCIA	130,00
Champagne AOC Brut Rosé – Ruinart <i>(Pinot Nero 57%, Chardonnay 40% & Pinot Meunier)</i>	FRANCIA	150,00
Champagne AOC “Blanc de Blancs” – Ruinart <i>(100% Chardonnay)</i>	FRANCIA	180,00
Champagne AOC “Saint-Petersbourg” – Veuve Clicquot <i>(55% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Meunier)</i>	FRANCIA	120,00
Champagne AOC “Extra brut extra old” – Veuve Clicquot <i>(Pinot Noir, Chardonnay, Meunier)</i>	FRANCIA	120,00
Champagne AOC “La Grande Dame 2012” – Veuve Clicquot <i>(92% Pinot Noir, 8% Chardonnay)</i>	FRANCIA	270,00
Champagne AOC “Brut Vintage 2002” 1,5LT – Veuve Clicquot <i>(Pinot Noir, Chardonnay, Meunier)</i>	FRANCIA	280,00

Annate soggette a variazioni, si prega di consultare il nostro sommelier per le annate disponibili.

BOLLICINE ITALIANE

Franciacorta DOCG “Annamaria Clementi 2014” – Ca’ del Bosco <i>(55% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero)</i>	LOMBARDIA	250,00
Franciacorta DOCG “Cuvèe Prestige” – Ca’ del Bosco <i>(79,5 %Chardonnay, 19% Pinot Nero, 1,5% Pinot Bianco)</i>	LOMBARDIA	75,00
Franciacorta DOCG “Cuvèe Prestige Rosé” – Ca’ del Bosco <i>(80% Pinot Nero, 20% Chardonnay)</i>	LOMBARDIA	85,00
Franciacorta DOCG Brut – Riccafana <i>(80% Chardonnay , 20% Pinot Nero)</i>	LOMBARDIA	50,00
Franciacorta DOCG Rosè – Riccafana <i>(100% Pinot Nero)</i>	LOMBARDIA	65,00
Franciacorta DOCG Satèn – Riccafana <i>(100% Chardonnay)</i>	LOMBARDIA	70,00
VSQ Metodo Classico “Horta” – Riccafana <i>(50% Chardonnay, 50% Pinot Nero)</i>	LOMBARDIA	50,00
VSQ “700 slm” – Cusumano <i>(55% Chardonnay - 45% Pinot Noir)</i>	SICILIA	55,00
VSQ Metodo Classico Brut – Milazzo <i>(Inzolia, Chardonnay)</i>	SICILIA	55,00
VSQ “Vivo” – Milazzo <i>(Inzolia, Chardonnay)</i>	SICILIA	55,00
VSQ “Bianco di Nera” – Milazzo <i>(Nerello Cappuccio, Chardonnay, Inzolia)</i>	SICILIA	45,00
Etna DOC “Sosta Tre Santi” – Nicosia <i>(100% Nerello Mascalese)</i>	SICILIA	60,00
Etna DOC “Sosta Tre Santi” – Nicosia <i>(100% Carricante)</i>	SICILIA	60,00
Etna DOC “Sosta Tre Santi” Rosè – Nicosia <i>(100% Nerello Mascalese)</i>	SICILIA	60,00
Prosecco superiore DOCG “Stefany” – Pizzolato <i>(100% Glera)</i>	VENETO	40,00

Annate soggette a variazioni, si prega di consultare il nostro sommelier per le annate disponibili.

VINI BIANCHI

Colli Aprutini IGT “Pecorino” – Emidio Pepe <i>(100% Pecorino)</i>	ABRUZZO	120,00
Trebbiano d’Abruzzo DOC – Emidio Pepe <i>(100% Trebbiano)</i>	ABRUZZO	90,00
Sudtirol DOC “Doran” – Andrian <i>(100% Chardonnay)</i>	ALTO ADIGE	65,00
Sudtirol DOC “Andrius” – Andrian <i>(100% Sauvignon)</i>	ALTO ADIGE	65,00
Sudtirol DOC “Terlaner” – Terlan <i>(60% Pinot Bianco – 30% Chardonnay – 10% Sauvignon)</i>	ALTO ADIGE	50,00
Sudtirol DOC “Gewurtztraminer” – Terlan <i>(100% Gewürztraminer)</i>	ALTO ADIGE	50,00
Costa d’Amalfi DOC “Furore bianco” – Marisa Cuomo <i>(Falanghina, Biancolella)</i>	CAMPANIA	55,00
Costa d’Amalfi DOC “Fiorduva” – Marisa Cuomo <i>(40% Ripoli, 30% Fenile, 30% Ginestra)</i>	CAMPANIA	130,00
Greco di Tufo DOCG “Giallo d’Arles” – Quintodecimo <i>(100% Greco di Tufo)</i>	CAMPANIA	65,00
Irpinia DOC “Via del Campo” – Quintodecimo <i>(100% Falanghina)</i>	CAMPANIA	70,00
Collio DOC “Ronco delle Cime” – Venica & Venica <i>(100% Friulano)</i>	FRIULI V. GIULIA	65,00
Collio DOC “Ronco delle Mele” – Venica & Venica <i>(100% Sauvignon Blanc)</i>	FRIULI V. GIULIA	75,00
Langhe DOC “Rossj Bass” – Gaja <i>(100% Chardonnay)</i>	PIEMONTE	120,00
Vino bianco “Derthona” – Vigneti Massa <i>(100% Timorasso)</i>	PIEMONTE	50,00
Vino bianco “Montecitorio” – Vigneti Massa <i>(100% Timorasso)</i>	PIEMONTE	90,00
Terre siciliane IGT “Angimbé” – Cusumano <i>(70% Inzolia, 30% Chardonnay)</i>	SICILIA	45,00
Terre siciliane IGT “Jalè” Cusumano <i>(100% Chardonnay)</i>	SICILIA	55,00
Terre siciliane IGT “Salealto” Cusumano <i>(40% Inzolia , 20% Grillo, 20% Zibibbo)</i>	SICILIA	70,00

Annate soggette a variazioni, si prega di consultare il nostro sommelier per le annate disponibili.

VINI BIANCHI

Etna DOC “Isolano” - Donnafugata <i>(100% Carricante)</i>	SICILIA	50,00
Contessa Entellina DOC “Chiarandà” – Donnafugata <i>(100% Chardonnay)</i>	SICILIA	65,00
Terre siciliane IGT “Mareneve” – Fedegraziani <i>(30% Carricante, 25% Riesling Renano, 25% Gewürztraminer, 15% Chenin Blanc, 5% Grecanico)</i>	SICILIA	100,00
Etna DOC “Idda” – Gaja <i>(100% Carricante)</i>	SICILIA	65,00
Etna DOC “Nerina” – Girolamo Russo <i>(75% Carricante, Inzolia, Grecanico, Minnella, Coda di volpe)</i>	SICILIA	85,00
Etna DOC - Graci <i>(Carricante, Catarratto)</i>	SICILIA	65,00
Terre siciliane IGT “Onde di Sole” – Hibiscus <i>(100% Grillo)</i>	ISOLA DI USTICA	55,00
Etna DOC “Aedes” – I Custodi delle vigne dell’Etna <i>(60% Carricante, 40% Grecanico, Catarratto, Minnella)</i>	SICILIA	60,00
Etna DOC “Vigna di Milo” Superiore – I Vigneri di Salvo Foti <i>(100% Carricante)</i>	SICILIA	100,00
Terre siciliane IGT “Grappoli del Grillo” – Marco de Bartoli <i>(100% Grillo)</i>	SICILIA	65,00
Terre siciliane IGT “Sole & Vento” – Marco de Bartoli <i>(70% Zibibbo, 30% Grillo)</i>	SICILIA	50,00
Sicilia DOP “Maria Costanza Riserva” – Milazzo <i>(45% Inzolia, 40% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc, 5% Viognier)</i>	SICILIA	65,00
Terre siciliane IGT “SP68” bianco – Occhipinti <i>(60% Zibibbo – 40% Albanello)</i>	SICILIA	45,00
Etna DOC “Bianco di Sei” – Palmento Costanzo <i>(90% Carricante, 10% Catarratto)</i>	SICILIA	60,00
Terre siciliane IGT “Passobianco” – Passopisciaro <i>(100% Chardonnay)</i>	SICILIA	55,00
Terre siciliane IGT “Contrada PC” – Passopisciaro <i>(100% Chardonnay)</i>	SICILIA	110,00
Etna DOC – Pietradolce <i>(100% Carricante)</i>	SICILIA	55,00

Annate soggette a variazioni, si prega di consultare il nostro sommelier per le annate disponibili.

VINI BIANCHI

Etna DOC “Archineri” – Pietradolce <i>(100% Carricante)</i>	SICILIA	90,00
Etna DOC “Vigna Sant’Andrea” – Pietradolce <i>(100% Carricante Pre-Phylloxera)</i>	SICILIA	250,00
Menfi DOC “Cometa” – Planeta <i>(100% Fiano)</i>	SICILIA	55,00
Menfi DOC – Planeta <i>(100% Chardonnay)</i>	SICILIA	55,00
Sicilia DOC “Eruzione 1614” – Planeta <i>(95% Carricante, 5% Riesling)</i>	SICILIA	55,00
Menfi DOC “Didacus 2020” – Planeta <i>(100% Chardonnay)</i>	SICILIA	130,00
Menfi DOC “Didacus 2016” – Planeta <i>(100% Chardonnay)</i>	SICILIA	180,00
Sicilia D.O.P. “Bianco Maggiore” – Rallo <i>(100% Grillo)</i>	SICILIA	45,00
Toscana IGT “Vistamare” – Camarcanda <i>(Vermentino, Viognier)</i>	TOSCANA	70,00

Annate soggette a variazioni, si prega di consultare il nostro sommelier per le annate disponibili.

BIANCHI RESTO DEL MONDO

Marjan Simčič Ribolla Gialla <i>(100% Ribolla)</i>	SLOVENIA	50,00
Chablis AOC “Fourchaume 1er Cru” – Louis Jadot <i>(100% Chardonnay)</i>	FRANCIA	100,00
Bourgogne AOC – Louis Jadot <i>(100% Chardonnay)</i>	FRANCIA	65,00
Puligny Montrachet AOC “1er Cru Clos de la Garenne” – Louis Jadot <i>(100% Chardonnay)</i>	FRANCIA	230,00
Pouilly Fumé AOC - Baron de “L” – Baron de Ladoucette <i>(100% Sauvignon Blanc)</i>	FRANCIA	150,00
Bourgogne Aligoté AOC – Domaine Coffinet-Duvernay <i>(100% Aligoté)</i>	FRANCIA	90,00

VINI ROSATI

Terre Siciliane IGP “Oasi” – Feudo Maccari <i>(100% Nero d'Avola)</i>	SICILIA	50,00
Terre Siciliane IGT “Volè” – Feudo Maccari <i>(100% Nero d'Avola)</i>	SICILIA	45,00
Etna DOC Rosato – Graci <i>(100% Nerello Mascalese)</i>	SICILIA	60,00
Sicilia DOC “Rosa D&G Limited Edition” – Donnafugata <i>(Nerello Mascalese, Nocera)</i>	SICILIA	60,00
Etna DOC “Sul Vulcano Rosé” – Donnafugata <i>(100% Nerello Mascalese)</i>	SICILIA	50,00
Cotes de Provence AOC “Whispering Angels” – Château d'Esclans <i>(Grenache, Rolle, Syrah, Cinsault, Tibouren)</i>	FRANCIA	65,00
Cotes de Provence AOC “Porquerolles Rosé” – Domaine de l'Ile <i>(Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Tibouren)</i>	FRANCIA	60,00

Annate soggette a variazioni, si prega di consultare il nostro sommelier per le annate disponibili.

VINI ROSSI

Vigneti delle Dolomiti IGT – Foradori <i>(100% Teroldego)</i>	ALTO ADIGE	50,00
Vigneti delle Dolomiti IGT “Sgarzon” – Foradori <i>(100% Teroldego)</i>	ALTO ADIGE	65,00
Pavia IGT “Uva Rara” – Frecciarossa <i>(100% Bonarda)</i>	LOMBARDIA	45,00
Valtellina Superiore DOCG “Flammante” – Scerscé <i>(100% Chiavennasca)</i>	LOMBARDIA	60,00
Valtellina Superiore DOCG “Sassi Solivi” – Triasso e Sassella <i>(100% Chiavennasca)</i>	LOMBARDIA	50,00
Barolo DOCG “Dagromis” – Gaja <i>(100% Nebbiolo)</i>	PIEMONTE	140,00
Langhe DOC – G.D. Vajra <i>(100% Nebbiolo)</i>	PIEMONTE	50,00
Barolo DOCG “Ravera” – G.D. Vajra <i>(100% Nebbiolo)</i>	PIEMONTE	120,00
Sicilia DOC “Bell’Assai” – Donnafugata <i>(100% Frappato)</i>	SICILIA	50,00
Etna DOC “Fragore Contrada Montelaguardia” - Donnafugata <i>(100% Nerello Mascalese)</i>	SICILIA	85,00
Terre Siciliane IGT “Tancredi Edizione D&G” - Donnafugata <i>(Nero d’Avola, Cabernet Sauvignon, Tannat)</i>	SICILIA	65,00
Etna DOC - Fede Graziani <i>(Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio)</i>	SICILIA	65,00
Etna DOC “Rosso di Mezzo” – Fede Graziani <i>(Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, Francis)</i>	SICILIA	90,00
Etna DOC “a’ Rina” – Girolamo Russo <i>(95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Cappuccio)</i>	SICILIA	75,00
Etna DOC “Idda” – Gaja <i>(100% Nerello Mascalese)</i>	SICILIA	65,00
Sicilia DOP “Maria Costanza” – Milazzo <i>(100% Nero d’Avola)</i>	SICILIA	55,00
Terre Sicilia IGT “FL” – Occhipinti <i>(100% Frappato)</i>	SICILIA	110,00
Sicilia DOC “Il Frappato” – Occhipinti <i>(100% Frappato)</i>	SICILIA	60,00

Annate soggette a variazioni, si prega di consultare il nostro sommelier per le annate disponibili.

VINI ROSSI

Terre Siciliane IGT “SP 68” – Occhipinti <i>(70% Frappato, 30% Nero d’Avola)</i>	SICILIA	45,00
Etna DOC “Mofete” – Palmento Costanzo <i>(80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio)</i>	SICILIA	50,00
Etna DOC “Nero di Sei” – Palmento Costanzo <i>(80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio)</i>	SICILIA	65,00
Etna DOC - Pietradolce <i>(100% Nerello Mascalese)</i>	SICILIA	55,00
Etna DOC “Contrada Rampante” - Pietradolce <i>(100% Nerello Mascalese)</i>	SICILIA	65,00
Etna DOC “Archineri” - Pietradolce <i>(100% Nerello Mascalese)</i>	SICILIA	85,00
Cerasuolo di Vittoria DOCG “Dorilli” - Planeta <i>(70% Nero d’Avola, 30% Frappato)</i>	SICILIA	45,00
Menfi DOC “Didacus 2018” - Planeta <i>(100% Cabernet Franc)</i>	SICILIA	120,00
Sicilia DOP “La Clarissa” - Rallo <i>(100% Syrah)</i>	SICILIA	45,00
Etna DOC “Contrada Sciaranuova” - Tenuta Tascante <i>(100% Nerello Mascalese)</i>	SICILIA	110,00
Toscana IGT “Tignanello” - Antinori <i>(85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon)</i>	TOSCANA	250,00
Brunello di Montalcino DOCG - Ridolfi <i>(100% Sangiovese Grosso)</i>	TOSCANA	85,00
Chianti Classico Riserva DOCG - Querciabella <i>(100% Sangiovese)</i>	TOSCANA	75,00
Toscana IGT “Crognolo” - Tenuta 7 Ponti <i>(90 % Sangiovese, 10% Merlot)</i>	TOSCANA	45,00
Sagrantino di Montefalco DOCG - Antonelli <i>(100% Sagrantino)</i>	UMBRIA	50,00
Sagrantino di Montefalco DOCG “Chiusa di Pannone” - Antonelli <i>(100% Sagrantino)</i>	UMBRIA	70,00

Annate soggette a variazioni, si prega di consultare il nostro sommelier per le annate disponibili.

VINI ROSSI

Sagrantino di Montefalco DOCG “Molino dell’Attone” - Antonelli <i>(100% Sagrantino)</i>	UMBRIA	90,00
Amarone della Valpolicella DOCG – Allegrini <i>(Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)</i>	VENETO	110,00
Valpolicella Classico Superiore DOC “Pojega”- Roberto Mazzi <i>(Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)</i>	VENETO	50,00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG - Roberto Mazzi <i>(Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)</i>	VENETO	85,00

ROSSI RESTO DEL MONDO

Chambolle Musigny AOC - Domaine Dujac <i>(100% Pinot Noir)</i>	FRANCIA	450,00
Morey Saint Denis AOC - Domaine Dujac <i>(100% Pinot Noir)</i>	FRANCIA	450,00
Morey St-Denis AOC “Clos Solon” - Domaine Fourrier <i>(100% Pinot Noir)</i>	FRANCIA	450,00
Bourgogne AOC - Louis Jadot <i>(100% Pinot Noir)</i>	FRANCIA	70,00
Vosne-Romanée AOC - Louis Jadot <i>(100% Pinot Noir)</i>	FRANCIA	180,00
Bourgogne AOC – Nicolas Rossignol <i>(100% Pinot Noir)</i>	FRANCIA	90,00

Annate soggette a variazioni, si prega di consultare il nostro sommelier per le annate disponibili.

VINI DA DESSERT

Carlo Hauner Malvasia delle Lipari 500ml <i>(Malvasia delle Lipari, Corinto Nero)</i>	SICILIA	65,00
Donnafugata Ben Ryé 375 ml <i>(Moscato di Alessandria)</i>	SICILIA	55,00
Marco de Bartoli Vecchio Samperi Perpetuo <i>(Grillo)</i>	SICILIA	100,00
Marco de Bartoli Marsala Superiore Oro Semisecco Riserva DOC "Vigna la Miccia" <i>(Grillo)</i>	SICILIA	60,00
Rallo Bugeber "Passito di Pantelleria" 2015 <i>(Moscato d'Alessandria)</i>	SICILIA	55,00

Annate soggette a variazioni, si prega di consultare il nostro sommelier per le annate disponibili.