



Carta dei Vini

l'asterisco segnala le etichette in attesa di prezzo

Bollicine

Italia · Veneto

CONTARINI - Blanc de Blancs Extra Dry

€ 20,00

Uve bianche — fresco, leggero, fruttato
Perfetto per iniziare, ideale con fritti e aperitivo.

CONTARINI - Valdobbiadene DOCG Extra Dry

€ 33,00

Glera — floreale, delicato, elegante
Piu' raffinato, ottimo con antipasti e pesce.

Italia · Sicilia — DOC Sicilia

MUSITA - Passocalcara Spumante Brut [BIO Certificato]

€ 40,00

Nerello Mascalese — fresco, vivace, sapido
Ottimo come aperitivo e con antipasti di mare e fritti.

Sicilia · Vittoria — COS

COS - Metodo Classico Extra Brut [BIO Certificato]

*

Frappato — teso, salino, minerale
Rifermentato col solo mosto dell'annata successiva, sboccato senza dosaggio; ottimo con crudi e fritti.

Sicilia · Belice — Tonnino

TONNINO - Poggio del Re Ancestrale [BIO Certificato]

*

Pinot Grigio — agrumato, floreale, sapido
Metodo ancestrale dalle colline di Poggioreale; perfetto per iniziare e con gli antipasti.

Italia · Campania — Affinamento in mare

CARPUTO - Voce e Notte Falanghina Metodo Classico 2021

€ 139,00

Falanghina — agrumato, elegante, fine
Una bottiglia davvero unica, perfetta per un'esperienza diversa.

Champagne · Francia

PIPER-HEIDSIECK - Brut [Premiato · Eccellenza]

€ 62,00

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay — fine, equilibrato
Perfetto per un aperitivo importante.

LOUIS ROEDERER - Collection [Premiato · Eccellenza]

€ 96,00

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier — complesso, elegante
Strutturato, accompagna molto bene tutta la cena.

Sicilia · Altre selezioni

GORGHI TONDI - Palmares Brut

€ 22,00

Uve bianche siciliane — fresco, immediato, vivace
Perfetto per iniziare, fresco e immediato.

Vini Bianchi

Sicilia · Etna DOC

REGIETERRE - Etna Bianco DOC

Carricante — minerale, agrumato, verticale
Perfetto con pesce, fresco ma con carattere.

€ 48,00

BENANTI - Etna Bianco DOC

Carricante — sapido, strutturato, persistente
Ideale con piatti di mare piu' importanti.

€ 42,00

TERRE NERE - Etna Bianco DOC

Carricante — elegante, lungo, complesso
Perfetto per accompagnare tutta la cena.

€ 52,00

Sicilia

MUSITA - Aisha Catarratto [BIO Certificato]

Catarratto — fresco, agrumato, leggero
Perfetto per iniziare o per un aperitivo semplice.

€ 19,00

MUSITA - Karima Grillo DOC [BIO Certificato]

Grillo — sapido, profumato, mediterraneo
Ottimo con pesce, fritti e cucina mediterranea.

€ 18,00

MUSITA - Rayan Chardonnay [BIO Certificato]

Chardonnay — morbido, rotondo, pieno
Ideale per chi preferisce un bianco piu' morbido.

€ 18,00

MUSITA - Farah

Catarratto, Pinot Grigio — floreale, agrumato, vivace
Facile e immediato, ottimo con antipasti di mare e insalate.

*

ORGANICUS - Catarratto BIO [BIO Certificato]

Catarratto — fresco, naturale, immediato
Leggero, perfetto per aperitivo.

€ 22,00

ORGANICUS - Grillo BIO [BIO Certificato]

Grillo — pulito, sapido, profumato
Pulito e piacevole, ottimo con pesce.

€ 19,00

MANDRAROSSA - Calamossa Bianco

Uve bianche siciliane — fresco, facile, mediterraneo
Molto facile da bere, ottimo con pesce.

€ 18,00

MARCO DE BARTOLI - Sole e Vento [Eccellenza]

Grillo — territoriale, sapido, mediterraneo
Territoriale e autentico, ottimo con pesce e piatti strutturati.

€ 32,00

MARCO DE BARTOLI - Grappoli del Grillo [BIO Certificato]

Grillo — strutturato, complesso, longevo
Primo bianco secco da Grillo di Marsala, affinato in rovere; ideale con pesce alla brace e piatti di carattere.

*

MARCO DE BARTOLI - Pietra Nera [Eccellenza]

Zibibbo di Pantelleria — elegante, aromatico, strutturato
Perfetto con dolci secchi, formaggi stagionati e fine pasto.

€ 44,00

Sicilia · Belice — Tonnino e Orestiadi

TONNINO - Costa di Mezzo [BIO Certificato]

Pinot Grigio — agrumato, minerale, sapido
Fresco e diretto, ottimo con antipasti, crostacei e verdure grigliate.

*

TONNINO - Pizzo di Gallo [BIO Certificato] Pinot Grigio ramato — aromatico, esotico, ampio Ciomacerato sulle bucce; ideale con crudi di mare, risotti e cucina speziata.	*
TENUTE ORESTIADI - Pizzicanti Grillo, Catarratto — brioso, floreale, sapido Frizzante rifermentato in autoclave, perfetto per aperitivo e primi di pesce.	*
Sicilia · Vini Naturali — Fabio Ferracane FERRACANE - Guanciabianca [Eccellenza] Catarratto — minerale, territoriale, fresco Molto territoriale, perfetto con piatti di mare.	€ 24,00
FERRACANE - Magico Bianco [Eccellenza] Blend bianco — aromatico, equilibrato, originale Un bianco diverso dal solito, con cucina mediterranea.	€ 22,00
FERRACANE - 24Foddree Frizzante [Eccellenza] Catarratto frizzante — vivace, sapido, naturale Fresco e originale, ottimo come aperitivo o con antipasti di mare.	€ 23,00
FERRACANE - Aggiara [Eccellenza] Catarratto — intenso, strutturato, profondo Piu' importante, consigliato per salire di livello.	€ 38,00
FERRACANE - Macerato [Eccellenza] Catarratto macerato — corposo, complesso, materico Strutturato, ottimo con formaggi e piatti particolari.	€ 29,00
Sicilia · Vini Naturali — Vite ad Ovest VITE AD OVEST - etichetta da definire [BIO Certificato] Grillo, Catarratto — salino, marino, autentico Vigne ad alberello tra Marsala e Mazara; da abbinare a crudi e piatti di mare.	*
Sicilia · Altre selezioni MILAZZO - Maria Costanza Bianco Uve bianche siciliane — rotondo, caldo, mediterraneo Morbido e persistente, perfetto con pasta al pesce e secondi importanti.	€ 30,00
COS - Rami [BIO Certificato] Grecanico, Insolia — macerato, agrumato, materico Fermentato sulle bucce in cemento; ottimo con formaggi, fritti e cucina speziata.	*
FRANCESCO INTORCIA HERITAGE - Vignarara Grillo — fresco, agrumato, pulito Sicilia DOC da Marsala, immediato e piacevole, ideale con antipasti di mare.	*
Sicilia · Tenute dello Jato — linea Sant'Anselmo SANT'ANSELMO - Catarratto 2025 Catarratto — fresco, agrumato, semplice Bianco quotidiano, ottimo con antipasti e fritti.	*
SANT'ANSELMO - Grillo DOC Sicilia 2025 Grillo — sapido, profumato, diretto Immediato e mediterraneo, ideale con pesce.	*
SANT'ANSELMO - Inzolia 2025 Inzolia — morbido, floreale, leggero Delicato, perfetto per aperitivo.	*

SANT'ANSELMO - Chardonnay 2025 Chardonnay — rotondo, fruttato, facile Morbido e accessibile, ottimo con primi delicati.	*
SANT'ANSELMO - Pinot Grigio 2025 Pinot Grigio — pulito, fresco, snello Semplice e versatile, buono con antipasti e pesce.	*
SANT'ANSELMO - Etna Bianco 2025 Carricante — minerale, teso, agrumato Fresco e verticale, ideale con crudi e pesce alla griglia.	*
SANT'ANSELMO - L'Aromatico 2025 Sauvignon Blanc, Zibibbo — aromatico, floreale, intenso Profumato e originale, ottimo con cucina speziata e formaggi freschi.	*
Campania · Megaride — Affinamento in mare ODIERNO - Falanghina RoccaMonfina Falanghina — fresca, agrumata, sapida Fresca, con finezza dall'affinamento in mare.	€ 81,00
ODIERNO - Greco di Tufo Greco — minerale, strutturato, intenso Strutturato ed elegante, ideale con piatti importanti.	€ 81,00
NARDONE - Pi Greco Falanghina — minerale, profondo, lungo Elegante e complesso, ideale con crostacei e piatti di mare importanti.	€ 90,00
Friuli LE VIGNE DI ZAMO - Pinot Grigio Pinot Grigio — pulito, fresco, elegante Pulito e fresco, perfetto con pesce.	€ 29,00
LE VIGNE DI ZAMO - Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc — aromatico, erbaceo, fresco Ideale con antipasti di mare, crostacei e formaggi freschi.	€ 30,00
LE VIGNE DI ZAMO - Traminer Traminer Aromatico — floreale, speziato, avvolgente Ottimo con cucina speziata, formaggi erborinati e piatti aromatici.	€ 28,00
Toscana TENUTA MONTELORO - Scabrezza Pinot Grigio Pinot Grigio — elegante, fine, strutturato Versatile, ottimo con pesce e piatti delicati.	€ 38,00
FOLONARI - Cabreo La Pietra <i>[Eccellenza]</i> Chardonnay — ampio, burroso, avvolgente Chardonnay toscano affinato in legno; perfetto con crostacei, primi ricchi e formaggi.	*
Toscana · Isola di Gorgona — Frescobaldi FRESCOBALDI - Gorgona 2024 Vermentino, Ansonica — sapido, aromatico, mediterraneo Isola-carcere di Gorgona; sapido, perfetto con crudi e pesce importante.	€ 150,00

Internazionali

DOMAINE LAROCHE - Chablis [Eccellenza]

€ 54,00

Chardonnay (Francia, Borgogna) — minerale, elegante
Perfetto con pesce e crudi.

CLOUDY BAY - Sauvignon Blanc [Eccellenza]

€ 62,00

Sauvignon Blanc (Nuova Zelanda) — aromatico, fresco
Ideale con crostacei.

CLOUDY BAY - Chardonnay [Eccellenza]

€ 62,00

Chardonnay (Nuova Zelanda) — elegante, fruttato, minerale
Raffinato e bilanciato, ottimo con pesce, crostacei e piatti delicati.

ALBERT PIC - Petit Chablis 2024

€ 56,00

Chardonnay (Francia, Borgogna) — fresco, agrumato, minerale
Fresco e sapido, perfetto con pesce, crudi di mare e antipasti leggeri.

ALBERT SAINT-PIERRE - Chablis 2024

*

Chardonnay (Francia, Borgogna) — teso, salino, classico
Chablis di impostazione tradizionale, ideale con ostriche, crudi e pesce al forno.

Piemonte

CERETTO - Blangé Arneis [BIO Certificato]

€ 35,00

Langhe DOC Arneis 2025 — aromatico, fresco, floreale
Vitigno autoctono piemontese su terreni argillosi tra 210 e 290 mt. Fresco e profumato, perfetto con antipasti di pesce, crostacei e formaggi freschi.

Vini Rossi

Sicilia · Etna DOC

REGIETERRE - Etna Rosso DOC

€ 48,00

Nerello Mascalese — fine, speziato, elegante
Rosso elegante e versatile, adatto a piatti diversi.

BENANTI - Etna Rosso DOC

€ 56,00

Nerello Mascalese — minerale, strutturato, fine
Perfetto con carne e piatti piu' decisi.

TERRE NERE - Etna Rosso DOC

€ 48,00

Nerello Mascalese — intenso, raffinato, profondo
Ideale con piatti importanti e formaggi.

Sicilia

MUSITA - Rabah Nero d'Avola [BIO Certificato]

€ 20,00

Nero d'Avola — caldo, morbido, fruttato
Tipico siciliano, perfetto con carne e salumi.

MUSITA - Tariq Merlot [BIO Certificato]

€ 22,00

Merlot — morbido, facile, rotondo
Morbido e semplice da bere.

ORGANICUS - Syrah BIO [BIO Certificato]

€ 22,00

Syrah — speziato, intenso, deciso
Ottimo con grigliate e piatti saporiti.

ORGANICUS - Frappato BIO [BIO Certificato]

€ 24,00

Frappato — fresco, leggero, fruttato
Fresco, perfetto anche leggermente fresco in aperitivo.

MARCO DE BARTOLI - Rosso di Marco [Eccellenza]

€ 28,00

Pignatello/Nero d'Avola — elegante, territoriale
Elegante, perfetto con carne e piatti siciliani.

COS - Cerasuolo di Vittoria

€ 34,00

Nero d'Avola, Frappato — fresco, fruttato, vivace
Elegante e fresco, ottimo con pasta al ragù e secondi di carne leggeri.

REGALEALI - Lamuri

€ 29,00

Nero d'Avola — morbido, fruttato, avvolgente
Rondato e piacevole, perfetto con carne e pasta con ragù di carne.

MILAZZO - Maria Costanza Rosso

€ 45,00

Uve rosse siciliane — strutturato, caldo, persistente
Importante e avvolgente, ideale con arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

Sicilia · Vini Naturali — Fabio Ferracane

FERRACANE - Guancianera [Eccellenza]

€ 24,00

Nero d'Avola — rustico, deciso, territoriale
Rustico e autentico, ideale con piatti saporiti.

FERRACANE - Magico Merlot [Eccellenza]

*

Merlot — caldo, speziato, generoso
Merlot marsalese affinato in acciaio, senza legno; ottimo con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

Sicilia · Altre selezioni

PRINC BUTERA - Cabernet Sauvignon

€ 28,00

Cabernet Sauvignon — deciso, strutturato, speziato
Rosso di carattere, ottimo con grigliate e secondi di carne saporiti.

RAPITALÀ - Hugonis

*

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon — pieno, speziato, avvolgente
Incontro tra autoctono e internazionale; ideale con carni rosse e formaggi maturi.

Sicilia · Tenute dello Jato — linea Sant'Anselmo

SANT'ANSELMO - Nero d'Avola DOC Sicilia 2024

*

Nero d'Avola — caldo, fruttato, semplice
Rosso quotidiano, ottimo con salumi e primi al ragù.

SANT'ANSELMO - Perricone 2024

*

Perricone — rustico, speziato, asciutto
Autoctono siciliano di carattere, ideale con carni alla brace.

SANT'ANSELMO - Frappato 2023

*

Frappato — leggero, floreale, fruttato
Fresco e scorrevole, ottimo anche leggermente rinfrescato.

SANT'ANSELMO - Syrah 2025

*

Syrah — speziato, scuro, diretto
Deciso e pepato, buono con grigliate.

SANT'ANSELMO - Merlot 2024

*

Merlot — morbido, rotondo, facile
Semplice e vellutato, versatile a tavola.

Campania · Megaride — Affinamento in mare

ODIERNO - Aglianico

€ 81,00

Aglianico — tannico, profondo, deciso
Deciso ma equilibrato, perfetto con carne.

NARDONE - Terre di Venticano Aglianico IGT

€ 67,00

Aglianico — strutturato, speziato, persistente
Corposo e complesso, ideale con arrostiti di carne e selvaggina.

CARPUTO - Ammore Rosso Riserva Campania IGT 2020

€ 139,00

Aglianico in purezza — concentrato, austero, profondo
Bottiglia da grande occasione, perfetta con carni rosse importanti e formaggi stagionati.

Campania · Irpinia

QUINTO - Cerzito Taurasi

*

Aglianico — austero, tannico, longevo
Taurasi di grande tenuta, ideale con brasati, selvaggina e formaggi a pasta dura.

QUINTO - Terra d'Eclano

*

Aglianico — scuro, speziato, profondo
Irpinia di carattere, perfetto con carni rosse e arrostiti.

Toscana

ORNELLAIA - Le Volte [Premiato · Eccellenza]

€ 46,00

Merlot, Sangiovese, Cabernet — morbido, elegante, armonico
Grande classico, perfetto con carne.

ORNELLAIA - Bolgheri Superiore [Premiato · Eccellenza]

*

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot — profondo, sontuoso, longevo
Il vino di punta della tenuta; da grande occasione, con carni rosse importanti.

ANTINORI - Villa Antinori Rosso <i>Sangiovese, Cabernet, Merlot, Syrah — equilibrato, morbido</i> <i>Un rosso toscano classico, ideale con carne e primi saporiti.</i>	€ 42,00
ANTINORI - Rosso di Montalcino <i>Sangiovese Grosso — elegante, fruttato, speziato</i> <i>Classico toscano di carattere, perfetto con carni rosse e formaggi.</i>	€ 44,00
ANTINORI - Tignanello 2023 <i>[Premiato · Eccellenza]</i> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc — complesso, elegante, iconico</i> <i>Uno dei Super Tuscan che hanno fatto la storia; ideale con carni rosse e piatti importanti.</i>	*
FOLONARI - Cabreo Borgo <i>[Premiato · Eccellenza]</i> <i>Cabernet, Merlot — strutturato, intenso, importante</i> <i>Bottiglia importante, perfetta per salire di livello.</i>	€ 45,00
FOLONARI - Il Pareto 2020 <i>[Premiato · Eccellenza]</i> <i>Cabernet Sauvignon — potente, austero, longevo</i> <i>Cabernet toscano di grande concentrazione, per carni rosse e formaggi stagionati.</i>	*
IL CARNASCIALE - Ottantadue Sangiovese <i>Sangiovese — fine, teso, territoriale</i> <i>Sangiovese di impronta artigianale, ottimo con primi al ragù e carni bianche arrosto.</i>	*
CA' MARCANDA - Promis 2023 <i>Merlot, Syrah, Sangiovese — morbido, fruttato, accessibile</i> <i>La tenuta di Gaja a Bolgheri; versatile, perfetto con carne e primi saporiti.</i>	*
TENUTA SAN GUIDO - Sassicaia 2023 <i>[Premiato · Eccellenza]</i> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc — complesso, elegante, profondo</i> <i>Uno dei vini italiani più riconosciuti al mondo.</i>	€ 380,00
<i>Toscana · Montalcino — Frescobaldi</i> FRESCOBALDI - CastelGiocondo 2021 <i>Sangiovese — floreale, speziato, elegante</i> <i>Brunello di Montalcino DOCG, tannino setoso; perfetto con carni rosse e formaggi.</i>	€ 80,00
FRESCOBALDI - Ripe al Convento 2020 <i>Sangiovese — strutturato, profondo, longevo</i> <i>Il cru di CastelGiocondo; ideale con carni rosse importanti e selvaggina.</i>	€ 160,00
FRESCOBALDI - Lamaione 2022 <i>Merlot in purezza — intenso, fruttato, speziato</i> <i>Super Tuscan di CastelGiocondo; perfetto con carni rosse importanti.</i>	€ 90,00
FRESCOBALDI - Gorgona Rosso 2023 <i>Sangiovese, Vermentino Nero — speziato, fruttato, elegante</i> <i>Affinato in orcio di terracotta sull'isola di Gorgona; ottimo con carne alla brace.</i>	€ 250,00
<i>Veneto · Valpolicella</i> MASI - Campofiorin <i>Corvina, Rondinella, Molinara — morbido, fruttato, avvolgente</i> <i>Il capostipite dei rossi da doppia fermentazione; ottimo con primi al ragù e carni bianche.</i>	*
MASI - Brolo Campofiorin 2020 <i>Corvina, Rondinella, Oseleta — pieno, speziato, deciso</i> <i>Versione superiore del Campofiorin, ideale con arrosti e formaggi stagionati.</i>	*
MASI - Amarone Costasera 2021 <i>[Premiato · Eccellenza]</i> <i>Corvina, Rondinella, Molinara — potente, caldo, vellutato</i> <i>Amarone classico da uve appassite; perfetto con brasati, selvaggina e formaggi erborinati.</i>	*

ARENTE - Amarone 2018/19

Corvina, Rondinella — intenso, dolce di frutta, robusto
Amarone generoso, da fine pasto o con formaggi importanti.

*

DAL FORNO ROMANO - Amarone 2008 [Premiato · Eccellenza]

Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta — monumentale, concentrato, lungo
Una delle interpretazioni più estreme dell'Amarone; bottiglia da grande occasione.

*

Friuli

PITARS - Refosco

Refosco dal Peduncolo Rosso — scuro, erbaceo, sapido
Rosso friulano di bella acidità, ottimo con salumi, carni alla brace e formaggi.

*

Emilia

CAMILLO DONATI - Lambrusco

Lambrusco — frizzante, rustico, dissetante
Rifermentato in bottiglia, non filtrato; perfetto con salumi, fritti e taglieri.

*

Sardegna

ARGIOLAS - Cannonau

Cannonau — caldo, mediterraneo, morbido
Rosso solare e generoso, ideale con carni arrosto e formaggi di pecora.

*

Puglia

PRIMITIVO DI MANDURIA IGT 2024

Primitivo — maturo, caldo, avvolgente
Pieno e fruttato, ottimo con carni saporite e primi al forno.

*

Abruzzo

LA VALENTINA - Montepulciano

Montepulciano — fruttato, morbido, generoso
Facile da bere, perfetto anche per apericena.

€ 24,00

Piemonte

BRAIDA - Montebruna Barbera d'Asti

Barbera — succoso, fresco, fruttato
Barbera di riferimento, perfetta con primi al ragù, salumi e carni bianche.

*

CERETTO - Clerico Nebbiolo [BIO Certificato]

Langhe DOC Nebbiolo 2024 — fruttato, speziato, elegante
Nebbiolo in purezza da vigne storiche delle Langhe. Tannini morbidi e frutta rossa, ideale con pasta al ragù, carni bianche arrosto e salumi stagionati.

€ 30,00

GAJA - Sito Moresco 2023

Nebbiolo, Barbera, Merlot — elegante, fine, equilibrato
L'ingresso nel mondo Gaja; versatile con carni rosse e primi strutturati.

*

CERETTO - Barbaresco [BIO Certificato]

Barbaresco DOCG 2023 — strutturato, complesso, tannico
Nebbiolo delle colline di Barbaresco: note di viola, ciliegia e spezie fini. Perfetto con carni rosse, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.

€ 80,00

GAJA - Barbaresco 2023 [Premiato · Eccellenza]

Nebbiolo — aristocratico, profondo, lungo
Uno dei nomi più celebri del Piemonte; da grande occasione, con brasati e selvaggina.

*

CERETTO - Barolo [BIO Certificato]

Barolo DOCG 2021 — potente, profondo, lungo
Il Re dei vini italiani: Nebbiolo di grande territorio, austero e complesso. Ideale con brasati, selvaggina, tartufo e formaggi a pasta dura.

€ 90,00

PIANPOLVERE SOPRANO - Barolo Bussia 2016 [Premiato · Eccellenza]

*

Nebbiolo — austero, potente, di lunghissima tenuta

Cru storico di Monforte d'Alba; ideale con brasati, tartufo e formaggi a pasta dura.

Internazionali

MONGEARD-MUGNERET - La Superbe 2022

€ 55,00

Pinot Noir, Gamay (Francia, Borgogna) — fresco, fruttato, elegante

Fresco e piacevole, ideale con carni bianche, salumi e formaggi dolci.

DOS ALMAS - Pinot Noir Gran Reserva

€ 28,00

Pinot Noir (Cile, Casablanca Valley) — leggero, fruttato, speziato

Morbido e versatile, ottimo con carni bianche, pasta e formaggi.

Vini Rosati

Sicilia · Altre selezioni

GORGHI TONDI - Palmares Rosé

€ 22,00

*Uve rosse siciliane — fresco, fruttato, versatile
Fresco e versatile, perfetto per aperitivo.*

Sicilia · Vini Naturali — Fabio Ferracane

FERRACANE - Camaleonte Rosato [Eccellenza]

€ 23,00

*Nero d'Avola — fresco, fruttato, versatile
Versatile dall'aperitivo alla cena.*

Sicilia · Tenute dello Jato — linea Sant'Anselmo

SANT'ANSELMO - Rosato 2025

*

*Uve rosse siciliane — tenue, fruttato, semplice
Rosato immediato, ottimo per aperitivo e antipasti.*

Internazionali

CHATEAU MINUTY - Rosé

€ 48,00

*Grenache, Cinsault, Provenza — fresco, elegante
Elegante, perfetto per aperitivo o piatti leggeri.*

Vini Dolci & da Dessert

Sicilia · Vini Naturali — Fabio Ferracane

FERRACANE - Elisir Vendemmia Tardiva [Eccellenza]

€ 38,00

Uve bianche tardive — dolce, intenso, avvolgente
Perfetto a fine pasto o con formaggi importanti.

FERRACANE - Muffato [Eccellenza]

€ 29,00

Uve botritizzate — dolce, elegante, complesso
Elegante, ideale per chiudere la cena.

Sicilia · Altre selezioni

MUSITA - Zibibbo Passito IGT Passopasso [BIO Certificato]

€ 44,00

Zibibbo (Moscato d'Alessandria) — dolce, aromatico, mediterraneo
Intenso e aromatico, perfetto con dolci secchi, crostate e formaggi erborinati.

MARCO DE BARTOLI - Bukkuram Padre della Vigna [Premiato · Eccellenza]

*

Zibibbo di Pantelleria — dattero, albicocca secca, profondo
Passito storico di Pantelleria, da meditazione o con pasticceria secca e formaggi erborinati.

FLORIO - Baglio Florio

€ 56,00

Grillo, Catarratto — dorato, morbido, avvolgente
Marsala Superiore elegante, ottimo con dessert al cioccolato e formaggi stagionati.

FLORIO - Passito di Pantelleria

€ 62,00

Zibibbo — intenso, candito, persistente
Classico passito siciliano, perfetto con cannoli, crostate e formaggi.