



CINQUANTAPASSI
FOOD & PIZZA SEAVIEW

CARTA DEI VINI

ALESSANDRO DI CAMPOREALE

BENEDE

16 euro

Catarratto - DOC Sicilia - BIO 13% vol.

Al naso sfumature gentili e fragranti di mandorla, albicocca, pesca bianca, zagara e mimosa. In bocca è fresco morbido ed elegante.

GRILLO VIGNA DI MANDRANOVA

19 euro

Grillo - Biologico 13% vol.

Fresche note di frutti esotici, ben bilanciati da quelle più delicate di pesca bianca e fiori di sambuco. In bocca è fortemente minerale, si evolve in un finale potente, lungo ed equilibratamente dolce.

CATARRATTO VIGNA DI MANDRANOVA

30 euro

Catarratto - Biologico 13 %

Al naso sfumature di mandorla, pesca bianca, zagara e agrumi, che compongono un bouquet raffinato ed invitante. Fresco ed elegante piacevolmente complesso.

KAID SAUVIGNON BLANC

22 euro

Sauvignon Blanc - biologico 13%

Note di lime, frutto della passione, pompelmo e sottili nuance minerali. Vitale, dinamico, brioso ha una struttura ampia ed adeguata con equilibrata morbidezza.

DONNATÀ

16 euro

Nero d'Avola - Biologico 14% vol.

articolata trama aromatica in cui si alternano note fragranti ed integre di frutti rossi, macchia mediterranea, noce moscata e cioccolato. In bocca è intenso si rivela morbido e pulsante molto piacevole da bere.

KAID SYRAH

25 euro

Syrah - biologico 14% vol.

Naso ricco ed elegante, bouquet intrigante ed avvincente. Potente, vellutato e sicuro di sé, è un vino profondamente mediterraneo e territoriale.

CROCEFERRO ETNA ROSSO

35 euro

Nerello Mascalese 100% 14% vol.

All'olfatto eleganti note floreali e piacevoli note salmastre. Sorso ben equilibrato, dona al palato un senso di eterea leggerezza ravvivata da un finale che riporta a succose note di melograno

TRAINARA

30 euro

80% carricante - 20% Catarratto 12,5% vol.

Naso fresco e fragrante, dove piacevoli note di citronella si alternano a sentori aromatici di timo, salvia e un delicato accenno minerale. Al palato la vena sapida svela il suo legame più intimo con il territorio, lasciando spazio a una vivace freschezza, con un finale che vira su note di pompelmo rosa.

BAGLIO ORO

LAGUNARE

17 euro

Grillo 13 % vol.

Profumo Intenso, fine, con spiccate note di agrumi e pesca bianca. Al palato è fresco, equilibrato, sapido e dal gusto molto fine.

375 ml

10 euro

ZHAFARA

17 euro

Catarratto 12,5 % vol.

È un vino dagli aromi intensi, con note decise di frutta esotica e crosta di pane. Spiccata sapidità e freschezza, espressione tipica delle colline marsalesi.

GUARÌ

17 euro

Inzolia 12,5%

Il bouquet ha sfumature persistenti di zagara e agrumi tipici del mediterraneo. In bocca ha una spiccata freschezza.

GUARDIANI DI CEPPIBIANCHI

17 euro

Zibibbo 13% vol.

Un vino elegante ed equilibrato con profumi di gelsomino, fiori di zagara e note delicate di frutta candita e uva sultanina

RASSAL **17 euro**

Nero D'Avola 13% vol.

Dal colore rosso rubino intenso, presenta al naso note speziate, balsamiche con note di confettura frutti rossi. Ottimo con primi e secondi piatti a base di carne, anche ben conditi, funghi, grigliate di verdure, fritti di ortaggi e formaggi delicati.

375 ml

10 euro

DONSAR **17 euro**

Syrah 13,5%

Forza ed allo stesso tempo eleganza. È il vitigno siciliano per eccellenza che da sempre è presente nei vigneti di famiglia.

Note piacevoli di ribes nero, viola ed amarena lo contraddistinguono.

GUARDIANI DI CEPPINERI **20 euro**

Nero d'Avola riserva 14% vol.

Spiccati sentori di ribes nero, amarena e viola. Sapore morbido, armonico, elegante con sorprendente nota di acidità

GUARDIANI DI ARALTO **19 euro**

Grillo riserva 13,5% vol.

Spiccati sentori aromatici, con note decise di pesca bianca e frutta esotica. Sapore equilibrato, intenso e persistente.

SCIULÉ **17 euro**

100% Frappato - 13,5% vol. - Complesso e caratteristico è il compagno perfetto di cene a base di carni bianche, zuppe, formaggi freschi o semi stagionati e salumi.

DEI RESPIRI **17 euro**

100% Chardonnay - 13% vol. Un vino bianco delicato e versatile, adatto a diverse occasioni. Vino fresco e ottimo come aperitivo, ideale da bere con antipasti gourmet, primi e secondi piatti di pesce, molluschi di mare, crostacei e ortaggi

COSTALLEGRA **17 euro**

Catarratto - Pinot Grigio - 13% vol. "Intrigante e allegro. Anima sicula e carattere moderno vino intrigante, elegante ma in grado di sorprendere per la sua intensità aromatica.

COSTALLEGRA

17 euro

Perricone - 13,5 vol. - Identità e tradizione. Mare e tramonti. Naso Intenso e avvolgente. Note di frutta secca e amarena miste a gradevoli sentori di erbe e pepe rosa.

APPASSÌ

22 euro

Rosso Terre Siciliane IGT da uve leggermente appassite - 14,5 % vol. - È un blend di uve rosse in vendemmia le uve vengono lasciate appassire in pianta, dopo un'attenta selezione vengono raccolte. È un vino potente e allo stesso tempo elegante. Spiccate le sue note di ribes nero, viola e amarena.

AMMÀRI

18 euro

Bianco Frizzante - 12% vol. È un vino frizzante fresco e seducente, brioso al palato. Nato da un blend di vitigni autoctoni siciliani, ha un colore giallo paglierino tenue con note agrumate e fresche per un frizzante a tutto pasto, ideale anche come aperitivo.

ZAHRI

18 euro

Frappato Rosato - 12,5% vol. Dall'arabo rosa, come rosa sono i fenicotteri che popolano le saline di Marsala, è ottenuto da uve Frappato. Luminoso ed elegante, al naso ha delicati sentori floreali. Di incredibile freschezza, ha una nitida vena minerale. Accompagna piatti vegetariani, formaggi freschi, carni bianche e crudità di pesce.

PELLEGRINO

SALINARO

22 euro

Grillo - Bianco IGT 13% vol.

Aromi di agrumi e spiccate note floreali di gelsomino e fiori d'arancio. Gusto fresco ed equilibrato, con note di pompelmo, cedro e limone e accenni di vaniglia.

GIBELÈ

22 euro

Zibibbo in purezza - Bianco IGP 12% vol.

Profumo intenso e persistente con note di agrumi, pesca bianca, glicine e gelsomino. Gusto secco, fresco, con lunga persistenza aromatica.

TRAIMARI

18 euro

Blend di varietà autoctone siciliane 11% vol.

Profumo intenso e persistente con gradevoli note di gelsomino, zagara e cedro. Gusto secco e fresco, con piacevoli sentori di agrumi e pesca gialla.

RINAZZO

25 euro

Syrah 14%

Profumo di rosa con aromi di melograno e frutti rossi, con accenni di pepe nero. Gusto morbido e strutturato, con note speziate.

ISESI

28 euro

100 % Zibibbo 12% vol.

Spiccate note di mela verde, pesca bianca. Nel gusto, evidenti note di limone e pompelmo, piacevoli sentori di mela verde e note accennate di mandorla.

LABARIA

20 euro

100% Frappato 11,5% vol.

Profumo di petali di rosa, agrumi misti, melograno e anguria fresca. Gusto succoso e rinfrescante, dai toni mediterranei e fruttati

CASTELLUCCI MIANO

MIANO

22 euro

Catarratto DOC 13% vol.

Giallo paglierino luminoso, con un bouquet ammaliante di frutta esotica, frutta a bacca bianca e note agrumate intense.

SHIARÀ

38 euro

Catarratto DOC 13,5%vol

Profumo di frutta esotica con un finale che tende al limone e al pompelmo. Gusto fresco, appagante, elegante, equilibrato, con una nota fruttata davvero persistente.

FUNARO

PASSO DI LUNA BIANCO

18 euro

Inzolia / Zibibbo - IGP Terre Siciliane - Vino biologico 12% vol.

Esaltante al naso, aromatico ed estremamente elegante; al palato armonico, delicato, dotato di ottima sapidità e freschezza.

VIVEUR

19 euro

Müller Thurgau - IGP Terre Siciliane - Vino Biologico 12% vol.

Al naso elegante e floreale con sentori di fiori di campo e pera; al palato armonico, delicato, fresco e di facile beva grazie ad una bollicina fine e delicata.

PINZERI

19 euro

Grillo - IGP Terre Siciliane - Vino Biologico 14% vol.

Al naso pieno ed accattivante, con eleganti ed intensi sentori floreali e fruttati (melone giallo, pesca). Morbido e pieno, con una lunga persistenza gusto-olfattiva.

MONDURA

17 euro

Catarratto - IGP - Terre Siciliane - Vino Biologico 12% vol.

Colore giallo paglierino intenso con leggeri riflessi dorati. Al naso ampio ed elegante con sentori di agrumi e frutta tropicale. Complesso e persistente, dotato di una vivace freschezza e al contempo di un'importante struttura.

ROSATO

17 euro

Nero d'Avola DOC - Vino Biologico

Dal colore rosato tenue con riflessi buccia di cipolla. Bouquet molto fruttato con sentori di frutti di bosco (fragola, more). In bocca la tipica acidità del Nero d'Avola lo rende molto fresco ed elegante, tanto da renderlo di facile beva.

PASSO DI LUNA ROSSO

18 euro

Syrah - Nero d'Avola - IGP Terre Siciliane - Vino biologico 12% vol.

Rosso rubino vivo dai riflessi viola. Bouquet molto fruttato con sentori di frutti di bosco e liquirizia. Un vino armonico e piacevole, ben equilibrato che riporta al palato la frutta rossa.

SYRAH**18 euro****Syrah - IGP - Terre Siciliane - Vino Biologico** 13,5% vol.

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Bouquet molto fruttato con sentori di frutta rossa, pepe nero e liquirizia. Ben equilibrato, tannini armonici tanto da renderlo morbido in bocca.

FONTANA DEI GRILLI**19 euro****Perricone - IGP - Terre Siciliane - Vino Biologico** 13,5 % vol.

Accattivante bouquet fruttato con note di prugna e spezie. In bocca è fresco, armonico e di buona struttura, per la presenza di tannini morbidi e maturi.

INZOLIA**18 euro****100% Inzolia** 13,5 % vol.

Al naso intenso con tipiche note di frutta esotica e sentori floreali; al palato armonico, delicato, dotato di ottima sapidità e freschezza, tanto da renderlo di facile beva.

PERRICONE NON FILTRATO**25 euro****100% Perricone** 12,50% vol.

Accattivante bouquet fruttato con note di prugna e spezie, tipiche del vitigno. In bocca è fresco ed armonico, grazie al dal buon equilibrio tra alcool, acidi e tannini. Le caratteristiche di questo vino vengono esaltate dal "terroir" e dalle basse rese per ettaro.

ZIBIBBO NON FILTRATO**25 euro****100% Zibibbo** 12% vol.

Accattivante al naso per la sua aromaticità estremamente elegante, tipica del vitigno, esaltata dalla crio-macerazione in pressa; al palato armonico, delicato, dotato di ottima sapidità e freschezza. Agitare la bottiglia prima dell'apertura al fine di ottenere un prodotto omogeneo

OMNIS**25 euro****100% Nero D'Avola** 14,5 % vol.

Dal colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora, rapisce il naso con tipici sentori di pepe nero, cuoio e liquirizia che ben si integrano con leggere note vanigliate e tostate, dettate dall'affinamento in legno. Al palato risulta complesso ed avvolgente.

COLLEZIONE DI FAMIGLIA - GRILLO RISERVA

30 euro

100% Grillo 13,5% vol.

Elegante e fine, dal colore giallo paglierino intenso. Al naso pieno ed elegante con piacevoli sentori di lime, pompelmo, crema pasticcera e zenzero, oltre ai sentori floreali e fruttati di melone giallo e pesca, tipici del vitigno. Al palato morbido, pieno, sapido e persistente.

LA VECCHIETTA

35 euro

100% Inzolia 12,5% vol.

Dal colore giallo intenso che richiama il sole della Sicilia. Al naso note di confettura di pera e mela, con sentori di frutta candita e leggere note balsamiche; al palato ampio, armonico e secco, con sentori di frutta sottospirito. Si sposa bene con gli antipasti della tradizione siciliana, zuppe e formaggi.

MONTELEONE

ETNA BIANCO

50 euro

100% Carricante 12,5% vol.

Al naso si esprime con dominanti note floreali con sentori di fiori di sambuco e ginestra. Al palato è fresco, sapido e di buona lunghezza.

CUBA

90 euro

100% nerello mascalese 14% vol.

Al naso è ampio e intenso con chiari sentori di ciliegia e prugna, note di pietra lavica e cenni di cuoio e tabacco. Al palato è complesso, strutturato, morbido nei tannini e di lunga persistenza.

ANTHEMIS ETNA BIANCO

90 euro

100% Carricante 12,5% vol.

Al naso si esprime con sentori di mela verde e kiwi, note di erba tagliata e cenni minerali. Al palato si rivela di buon corpo, fresco e segnato da una interessante nota burrosa

FRANCHETTI

PASSOPISCIARO

PASSOBIANCO

45 euro

Chardonnay 13% vol.

Note di frutta tropicale e albicocca che si uniscono con nuance di cereali tostati, miele e rosa bianca. Di media intensità e struttura, di grande eleganza, morbido, ricco e di bella mineralità.

1,5 lt

69 euro

PASSOROSSO

38 euro

100% nerello mascalese 14% vol.

I profumi al naso richiamano frutti di bosco, ribes nero, cenere, anice e legno di sandalo. In bocca è intenso, energetico e concentrato, con un tannino ben lavorato.

CONTRADA PC

75 euro

100% chardonnay 13% vol.

Al naso si esprime con sentori di pesche bianche ed ananas, note di scorza d'agrumi, erbe mediterranee e cenni fumè. Al palato rivela un corpo pieno, spiccata sapidità e buona persistenza.

TENUTE DI FESSINA

A' PUDDARA

50 euro

100% carricante 13% vol.

Al naso esprime profumi di grafite, scorza d'arancia, mango, ginestra, erbe aromatiche. Al palato è minerale, acido, con sentori di scorza di limone e frutti tropicali. Entrata candida con note burrose e finale sapido e marino, salsedine

MUSMECI

105 euro

100% Carricante 12% vol.

Al naso esprime piacevoli sentori di erbe aromatiche ed erba focaia. Gusto profilato sull'acidità, tagliente, netto, fresco e dal finale molto lungo e piacevole

I VIGNERI

VINUDILICE (2019)

60 euro

Alicante, Grecanico, Minella 12,5% vol.

Occhio di un bel rosa brillante intenso. I sentori all'olfatto sono di lamponi, fragole, melagrane, fiori di tiglio e petali di rosa. In degustazione ritorna la frutta a bacca rossa, sono leggermente percepibili i tannini e ottima risulta la lunghezza.

VINUDIPETRA (2017) ETNAROSSO

65 euro

Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio, Alicante e Francisi 20%
13,5 vol.

Intenso, di frutta matura in parte sotto spirito, tabacco e leggeri sentori eterei. Elegante, armonico, di notevole persistenza e dal tannino avvolgente

AURORA CARRICANTE (2019)

45 euro

Carricante, Minnella 11.0%

Note aromatiche di agrumi, erbe aromatiche, soffi balsamici, cenni minerali e fragranze floreali. Saporito, ricco e schietto, tonico e minerale, di vibrante freschezza

CASATA MONFORT

GEWÜRZTRAMINER

25 euro

100% Gewürztraminer o Traminer Aromatico 14% vol.

Intensamente aromatico e speziato ricorda la rosa e la pesca gialla. Caldo, morbido ed equilibrato con retrogusto persistente e grande corpo.

PINOT GRIGIO RAMATO

23 euro

100% pinot grigio 12,5% vol.

Profumi di ciliegia e fragola di bosco catturano subito l'attenzione, seguono al naso fiori di campo, iris e una piacevole sensazione di crosta di pane. Colpisce al palato per la freschezza ed il finale vivace di agrumi.

LA VIS

GEWÜRZTRAMINER

19 euro

100% Gewürztraminer 14% vol.

Floreale e speziato, con aromi di frutta tropicale, noce moscata e fiori d'arancio. Aromatico, fresco, cremoso e consistente

375ml

10 euro

SAUVIGNON BLANC

18 euro

100% Sauvignon Blanc 12,5% vol.

Espressivo, fruttato e piacevolmente vegetale, con sentori di agrumi, lime, erbe aromatiche e foglia di pomodoro. Morbido, avvolgente, ricco, fresco e sapido, dalla persistenza agrumata e minerale

CHARDONNAY

18 euro

100% Chardonnay - 13% vol.

Fruttato e immediato, con freschi sentori di frutta esotica e fiori gialli. Fresco, morbido, sapido e piacevole, con sfumature minerali

RITRATTI RIESLING

25 euro

100 % Riesling 12% vol.

Il sapore è sapido, fruttato e gradevolmente acidulo. Fresco, morbido, sapido e piacevole, con sfumature minerali

LE VIGNE DI ZAMO

RONCO DI CORTE 2007 JÉROBOAM 3L

130 euro

Chardonnay 40%, Sauvignon 40%, Riesling 20% 13,5 vol.

Sentori fruttati con note tipiche di mela, banana, sambuco, pesca con richiami di camomilla e salvia. Fresco ed avvolgente, ottimo equilibrio acido, intensa mineralità, retrogusto lungo e persistente.

VIGNE 50 ANNI**55 euro****100% Friulano** 14,5 vol.

Caratteristica rosa canina, mughetto, agrumi e frutti a polpa gialla, con una profonda vena minerale. Fresco e sapido, ricco e corrispondente al naso

RIBOLLA**30 euro****100% Ribolla Gialla** 13 vol.

Pere Williams, mela verde e toni agrumati. Di leggera freschezza e sapidità con finale agrumato

SAUVIGNON**30 euro****100% Sauvignon** 13% vol.

Sentori vegetali, biancospino e agrumi con cenni minerali. Agile e vivace, con un buon equilibrio tra sapidità e freschezza

PINOT GRIGIO RAMATO**30 euro****100% pinot grigio** 13,5% vol.

Il naso è aperto da note floreali e fruttate, che ricordano la frutta esotica in particolare, seguita poi da richiami al pompelmo rosa, da ricordi di lievito e da nuance di caramelle al miele. Il sorso è fresco e avvolgente nello stesso tempo, leggermente tannico, di buon corpo e di buona lunghezza.

ROSAZZO**38 euro****Friulano, Chardonnay, Sauvignon, Ribolla Gialla** 13% vol.

Complesso all'olfattiva, si apre al naso con sfumature vegetali di erbe aromatiche fresche, poi seguite da ricordi minerali di pietra bagnata e da nuance di fieno e di lievito. Richiami salmastri e agrumati completano il quadro. In degustazione è verticale e progressivo, sapido e persistente.

MERLOT**30 euro****100% Merlot** 13,5% vol.

Al naso esprime profumi di mora selvatica e di frutti di bosco. Al palato è pieno, morbido, armonico, ricco di aromi e tannini dolci.

FONTANA FREDDA

MARIN

30 euro

50% Riesling, 50% Nascetta 12,5% vol.

Il profumo si esprime con una nota minerale del riesling renano ben si fonde con gli aromi tipici della Nascetta dai profumi di agrumi, pesca a polpa bianca, alloro e rosmarino.

Il gusto si caratterizza per la nota fresca e acida che conferisce un retrogusto lungo e sapido.

AMPELLO

30 euro

100% Chardonnay 13,5 % vol.

L'assaggio fa emergere un aroma complesso ma fresco, fruttato, intenso, piacevolmente vanigliato. Il gusto è sapido, secco e morbido, pieno, armonico e di lunga persistenza.

LA LEPRE

28 euro

100% Dolcetto 14% vol.

Il naso si esprime su sentori decisi di frutta a polpa scura, mora e lampone, e marmellata di ciliegia. Il sorso è ricco, pieno, con tannini ben in evidenza e grande trama acida. Finale sapido su note fruttate.

LE VECCHIE TINE

AD MAIORA

18 euro

Grillo DOC 13% vol.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: intenso. Gusto: Fino ed ampio.

Abbinamenti: pietanze di pesce, antipasti e formaggi freschi

AD MAIORA

18 euro

Zibibbo 12,5% vol.

Colore: giallo paglierino tenue. Profumo: intenso e aromatico di frutta tropicale e

gelsomino. Gusto: morbido, rotondo e fruttato. Abbinamenti: piatti di pesce. Ottimo con i crostacei

AD MAIORA

18 euro

Nero D'Avola 13,5% vol.

Colore: Rosso granato brillante. Profumo: Intenso e continuo. Gusto: Asciutto, armonico e vellutato. Abbinamento: Piatti a base di carne, arrosti e selvaggina

MUSITA

TESTA DI MORO FARAH

18 euro

Farah - Catarratto/Pinot Grigio 13,5% vol.

Dal colore giallo paglierino, unisce alle sensazioni aromatiche di fiori e agrumi una bocca vivace ma dal finale morbido, persistente ed elegante

TESTA DI MORO RAVAN

18 euro

Chardonnay 100% 13%vol.

Dal colore giallo chiaro con sfumature tendenti al verde, questo vino risulta essere elegante, delicato e netto nei profumi così come in bocca dove possiamo apprezzarne anche la buona acidità e sapidità

PASSOALCARA RISERVA ROSSO

25 euro

Nero d'Avola 60% - Syrah 40% 13% vol.

Colore rosso cupo e violaceo, con note olfattive speziate, di marasca, ciliegia, incenso. Gusto molto strutturato, mai eccessivamente tannico ma armonico, quasi vellutato.

TESTA DI MORO AMAL

18 euro

100% Syrah 14% vol. - Dall'aspetto rosso rubino carico, con note di marasca e spezie quasi, incensate, chiude con note tanniche di corpo e persistenti ma mai slegate

TESTA DI MORO AISHA

18 euro

100% Catarratto 12% vol. - Dal colore giallo scarico, unisce alle sensazioni aromatiche di fiori e agrumi una bocca vivace e briosa che esalta una piacevole sensazione di freschezza al palato mantenendo comunque la sua eleganza.

TENUTA LOMBARDO

BIANCO D'ALTURA

22 euro

100% Catarratto 12% vol.

Colore Bianco paglierino con riflessi verdognoli. Odore Tipico varietale con particolare nota di pesca bianca. Gusto Delicato, molto fresco ed acidulo, retrogusto con nota leggermente amarognola, tipica del Catarratto.

GRILLO D'ALTURA

22 euro

100% Grillo 12% vol.

Polposo e pieno di frutta, ma al contempo, pindarico, si mostra rinfrescante e in equilibrio se si ha la pazienza di ascoltarlo. Ricorda alcune giornate passate a sonnecchiare in penombra, rilassanti e torride al contempo, tra torpore e pensieri.

UNANIME

18 euro

Grillo, Catarratto, Moscato 12% vol.

Colore / Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Odore / Molto variegato che spazia dai sentori di pesca bianca, mela verde e agrumati alle note aromatiche. Gusto / Fruttato, delicato e molto fresco. Abbinamenti / Antipasti, pesce e carni bianche.

UNANIME

18 euro

Cabernet Sauvignon, Syrah e Nero d'Avola. 14% vol.

Colore / Rosso intenso con riflessi violacei. Odore / Presenta un Bouquet molto variegato che va dai sentori erbacei tipici del Cabernet Sauvignon alle note di frutta rossa e speziate del Nero d'Avola e del Syrah. Gusto / Pieno, equilibrato e con note floreali e fruttate

EIMI

58 euro

100% Nero D'Avola 15% vol.

Eimi si presenta alla vista con un colore violaceo molto intenso. Al naso rilascia un profumo di erbe aromatiche e spezie, tra cui prevale il pepe nero. Al palato risulta corposo, elegante e persistente.

ESTÌ

38 euro

100% Catarratto - 13% vol.- Di colore giallo paglierino, delle note agrumate, di pesca bianca e frutta tropicale matura oltre che delicate note tostate e di vaniglia.

TASCA D'ALMERITA

GRILLO DI MOZIA

35 euro

100% Grillo 13% vol.

Note di ginestra e citronella, con un finale di menta e pepe bianco. Fresco e di buona personalità, note minerale e sapide, con un finale persistente

LEONE

22 euro

Catarratto 40%, Pinot Bianco 19%, Sauvignon 23%, Gewurztraminer 14%, Moscato 4% 12,5 vol.

Ampio e variegato: pesca bianca, pompelmo, mela verde, frutti tropicali e agrumi. Morbido e ricco, intenso e fragrante. Lascia una piacevole sensazione di frutto dolce e maturo

CHARDONNAY

55 euro

100% Chardonnay 14% vol.

Complesso e fruttato, con sentori di fiori bianchi, frutta esotica e agrumi accompagnati da note di pepe bianco, burro e vaniglia. Intenso, morbido, molto ricco ed equilibrato, con un finale di bella freschezza

REGALEALI BIANCO

20 euro

Inzolia (41%), Catarratto (33%), Grecanico (21%), Chardonnay (5%)

12,5% vol - Esprime al massimo le potenzialità aromatiche del territorio. Un classico sempre in forma, inconfondibile con la sua bottiglia renana. Un blend nato da tre vitigni autoctoni, coltivati in alta collina, Inzolia, Grecanico e Catarratto, e con una piccola aggiunta di Chardonnay.

INZOLIA SALLIER DE LA TOUR

18 euro

100% Inzolia 12,5% vol.

Forti note di mandorla e zagara, pera e polpa di mela, gelsomino e salvia
Molto fresco, sapido, piacevole, beverino, pulito, equilibrato

ROSATO SALLIER DE LA TOUR

22 euro

100% nerello mascalese 12% vol.

Note di lampone, fragola, ciliegia, more si fondono a piacevoli tracce di rosa. Al palato è ricco, fragrante, caratterizzato da una buona acidità che porta con sé freschezza e piacevolezza nella beva. Bella sensazione di frutta fresca in chiusura.

NOZZE D'ORO

38 euro

Inzolia 72%, Sauvignon 28% 12,5% vol.

Sentori fruttati di mela, melone e pesca, con accenni di miele. Fragrante, fresco, morbido ed equilibrato

TORMARESCA

PIETRABIANCA

32 euro

Chardonnay - Fiano 13,5% vol.

Al naso è fresco e delicato, esprime note di fiori esotici e frutta bianca. Al palato è vivace e persistente. Le note minerali e sapide si esprimono delicatamente attraverso aromi di frutta e spezie.

MAGNUM

60 euro

CALAFURIA

25 euro

Negroamaro rosato 12% vol.

Di colore rosa fior di pesco, Calafuria presenta al naso note fruttate di pesca, pompelmo rosa, melograno, unite a delicate sensazioni floreali di glicine. Al palato è morbido, spicca per la gradevole freschezza, ben in equilibrio con la persistenza aromatica, seguita da una delicata sapidità.

MAGNUM

50 euro

CANTINE SCAVONE

GAZZARELLA GRILLO **20 euro**
100% GRILLO
Profumo: intenso, gradevole, equilibrato
Gusto: ampio e di buon corpo

CAPRIATA CATARRATTO **20 euro**
100% CATARRATTO
Aspetto: colore giallo con riflessi verdognoli. Profumo: intenso, gradevole, equilibrato

GAZZARELLA ROSSO **20 euro**
SYRAH FRAPPATO
Profumo: intenso e fragrante
Gusto: ricco, ampio e vellutato, di grande persistenza aromatica

IL CANTO **20 euro**
100% Zibibbo 13% vol.
Aspetto: colore giallo paglierino chiaro. Profumo: fruttato con predominanza di frutta esotica. Gusto: secco con una buona sapidità, fresco e asciutto

CANTINE FINA

KIKÈ **25 euro**
Gewurztraminer 90%, Sauvignon 10% - 13% Vol.
Intenso, ricco ed esuberante, di frutta candita, agrumi dolci, fiori di zagara ed erbe aromatiche. Morbido, sapido, fresco e fruttato, dai ricordi aromatici tropicali e marini

VOLA VOLA **20 euro**
Viognier 100% 13 % Vol.
Note di frutta tropicale, agrumi, frutta bianca, fiori e accenti marini
Molto fresco, agile e snello, dai ritorni sapidi e mediterranei

CARO MAESTRO**45 euro****Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot** 14% Vol.

Intensamente speziato con dettagli di cacao e chiodi di garofano, frutta scura matura e macchia mediterranea. Elegante e ricco, dal corpo intenso e misurato, giustamente tannico e dal finale persistente di frutta in confettura

TAIF**25 euro****100% Zibibbo** 13% vol.

Il vino bianco Taif di Fina è uno Zibibbo Secco piacevole e molto espressivo della Sicilia occidentale, prodotto con vinificazione solo in acciaio. Profumi aromatici di agrumi maturi, frutta gialla, fiori, salvia ed erbe accompagnano un sorso caldo, rotondo, avvolgente, armonico, sapido, fresco e piacevole

CHAMPAGNE

LAURENT-PERRIER

LA CUVÉE BRUT

euro 80

chardonnay - pinot nero - pinot meunier

12% - Propone un bouquet ampio e complesso con note fruttate e agrumate, arricchite dai rimandi alla crosta di pane, ai lieviti, alla pasticceria e al burro. L'assaggio è fragrante, armonioso ed equilibrato, di ottima lunghezza.

CUVÉE ROSÉ

euro 110

Pinot Noir

12% - Al naso, ricorda fragole, lamponi, ribes, more e marasche. L'assaggio è vivace e ancora fruttato, leggermente tagliente in apertura e dolcemente arrotondato nel finale.

MUMM

CUVÉE PRIVILÈGE BRUT

euro 60

pinot noir - chardonnay - pinot meunier

12% - Al naso rivela aromi di frutta fresca matura, note tropicali. Fragranza di vaniglia, note di caramello, pane grattugiato e lievito. Perfetto equilibrio, rotondo, ampia vinosità.

VEUVE CLICQUOT

Cuvée Saint Pètersbourg

euro 90

Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Meunier

12% - Al naso, note di frutta matura e frutta secca sono seguite da sentori di pan brioche, mandorle e spezie dolci. È rotondo ed equilibrato all'assaggio, con acidità e sapidità ben misurate.

LOUIS ROEDERER**Brut Premier****euro 95**

pinot noir - chardonnay- pinot meunier

12,5% vol. - Al naso presenta profumi di frutta fresca, agrumi e crosta di pane. In bocca è ben presente una piacevolissima freschezza e fine perlage. Sentori di agrumi, fiori bianchi e menta piperita.

CHARLES LE BEL**Brut****euro 50**

pinot noir, chardonnay, pinot meunier

12.5% vol. - Pérage fine e persistente. Al naso esprime un bouquet di crosta di pane, pasticceria e aromi fruttati e tostati. Al palato ha una bella freschezza, sostenuta da aromi citrini, di frutta bianca e da una piacevole mineralità.

BOLLICINE ITALIANE

FERRARI

Ferrari maximum Blanc de Blancs

euro 35

Chardonnay

12,5% VOL. - Di grande intensità con note di frutta matura, sentori di crosta di pane e nocciola. Fresco e di grande finezza, rende il sorso invitante ed appagante. Il finale regala sfumature di agrumi e sensazioni minerali.

BELLAVISTA

Brut Alma Cuvée

euro 55

Pinot Nero - Chardonnay - Pinot Bianco

12,5% vol. - Al naso il profumo è ampio e abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura con sottili accenni di vegetali e vaniglia. In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante con un ritorno delle note percepite al naso. Il finale è lungo, elegante e armonioso.

BELLAVISTA

Brut Alma Non Dosato

euro 55

Chardonnay 90%, pinot nero 10%

12,5% vol. - Freschi e profondi i profumi spaziano dai fiori freschi al frutto bianco mentre in bocca è sapido, fresco e affilato, complesso e dal finale lungo e luminoso. Un vino di nerbo, classe ed eleganza.

BELLAVISTA

CONTADI CASTALDI BRUT

euro 33

Chardonnay - Pinot Bianco - Pinot Nero

12,5% - Al naso è fresco, invitante, caratterizzato da note floreali di tiglio, da sfumature agrumate di pesca bianca e da leggeri sentori speziati di pepe verde. In bocca è teso, croccante, verticale, di gran beva. Una traccia di sapidità lo accompagna fino ad un finale di ottima persistenza. Un grande classico.

BELLAVISTA

CONTADI CASTALDI ROSÉ

euro 33

Chardonnay - Pinot Bianco - Pinot Nero

12,5% - Al naso si avvertono chiare note di frutti di bosco, di petali di rosa fresca, sfumature di mela e di frutta tropicale. In bocca è strutturato, nitido e vivace, sapido e sensorialmente ritmato. Il finale è lungo e di buon equilibrio.

**CA' DEL BOSCO
COUVÉE PRESTIGE**

euro 80

Chardonnay - Pinot Bianco - Pinot Nero

12,5% vol. - Al naso è con bei sentori floreali, di pesca, agrumi e lieviti. Al palato è piacevole, equilibrato con fresche note minerali.

**FEDERICO II
SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT**

95 euro

Chardonnay

12,5 % vol - Raffinato ed elegante, si presenta con perlage continuo e finissimo. Al naso un bouquet ricco e complesso con evidenti note di pasticceria, tostatura e agrumi canditi. Al palato opulento con notevole struttura, ma estremamente fine ed elegante.

**ALESSANDRO DI CAMPOREALE
METODO CLASSICO**

40 euro

100% Catarratto Extra Lucido 11,5% vol.

Regala fragranti note di cedro e zenzero candito con lievi accenni aromatici di salvia, che virano su sentori tostati. Sorso pieno, vivo e dinamico, colpisce per l'impetuosa freschezza perfettamente bilanciata alla grande struttura, che deriva dal lungo affinamento sui lieviti.

**BAGLIO ORO
TRUSCÉ METODO CHARMAT**

22 euro

Catarratto 70% Chardonnay 30% 12% vol.

Fine ed elegante con sentori di fi ori d'acacia e zagara, tipiche note varietali. Secco, dal gusto sapido e fresco

**FUNARO
METODO CLASSICO BRUT**

33 euro

24 mesi sui lieviti - Chardonnay - Vino Biologico 13% vol.

Dal colore giallo tenue con riflessi verdognoli, presenta un perlage finissimo e persistente con una elegante corona di spuma. Al naso, ricco con sentori di lievito e crosta di pane. In bocca pieno ed equilibrato con un gradevole finale acidulo.

FUNARO

METODO CLASSICO EXTRA BRUT

36 mesi sui lieviti - Chardonnay - Vino Biologico 13% vol. **40 euro**

Perlage finissimo e persistente con una elegante corona di spuma. Al naso complesso, con intensi sentori di lievito. In bocca molto ricco, secco ed equilibrato con una punta finale acidula, indice di piena vitalità.

FUNARO

DOSAGGIO ZERO

100% Grillo 12,50% vol. **33 euro**

Dal colore giallo tenue con riflessi verdognoli, presenta un perlage finissimo, cremoso e persistente con una elegante corona di spuma. Al naso, ricco con sentori di lievito e agrumi. In bocca pieno ed equilibrato con un gradevole finale acidulo.

MUSITA

PASSOALCARA METODO CLASSICO

100% Chardonnay 11,5% vol. - ,Perlage fine e persistente. All'olfatto aromi maturi,

sentori di nocciola, crema pasticcera, crosta di pane, brioche. Al palato sapido e persistente.

MURGO

BRUT (2018)

100% Nerello Mascalese 12,5 vol. **38 euro**

Bouquet Floreale (fiori bianchi), speziato con delicati sentori di crosta di pane. Fruttato (mela, nespola) pieno, minerale, fine, di buona persistenza

MURGO

BRUT ROSÈ (2018)

100 % Nerello Mascalese 12,5 vol. **40 euro**

Delicati sentori lampone e ciliegie dell'Etna, nocciola e sensazioni di lievito. Frutta rossa, rosa canina, melograno, minerale, fine, di buona intensità e persistenza

**CASATA MONFORT
BRUT CUVÉE 85 TRENTO DOC**

35 euro

Chardonnay 90%, Pinot Nero 10% 12,5 % vol.

Profumo netto, intenso, fruttato. secco, pieno, fragrante, armonico. Perlage fine e persistente

**CA di RAJO
PROSECCO DOC EXTRADRY**

25 euro

100% Glera 11%Vol.

Profumo elegante e complesso, con sentori di banana, ananas, fiori di campo e crosta di pane. Sapore buon corpo, asciutto, ricorda il fruttato con sentori di mela e di pera; l'armonia si completa con la giusta sapidità.

**CA di RAJO
PROSECCO MILLES DRY**

20 euro

100% Glera 11%Vol.

Fiori d'acacia, di buona intensità con note particolari di mela, limone e pompelmo. Buona struttura, morbido con frutto emergente, equilibrato e sapido, al palato risulta gradevole ed armonico.

**TENUTA LOMBARDO
SUALTEZZA 650 ROSÉ**

22 euro

Nero d'Avola 100% 12,0 % Vol.

Tipico di fiori e frutta in particolare di rosa, fragola e ciliegia. Molto fresco ed acidulo ricco di sapori di frutta appena raccolta.

BOLLICINE ESTERE

**PERRIER JOUET
BELLE EPOQUE**

euro 200

Chardonnay 50%, Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 5%

12.5% vol. - Profumi floreali, raffinati ed eleganti, con sentori di biancospino e note di mela sul finale. Gusto potente, rotondo, dal perlage fine e intenso, deciso e di notevole persistenza

PERRIER JOUET

BLANC DE BLANC

euro 120

100% chardonnay

12% vol. - Al naso si apre offrendo note minerali e agrumate, seguite poi dagli immancabili richiami ai lieviti, alla pasticceria e alla panificazione. Il sorso è equilibrato e fresco, agrumato come l'olfatto e di ottima lunghezza.

PERRIER JOUET GRAND BRUT

euro 80

pinot noir 40%, pinot meunier 40%, chardonnay 20%

12% vol. - Delicato al naso, lascia percepire fragranze floreali e fruttate, seguite da lievi note di burro e vaniglia, e da sfumature agrumate. L'assaggio è fresco, rotondo e vinoso, ampio e vivace ma comunque equilibrato fino alla chiusura.

LE COLLEZIONI

CHARDONNAY PASSOPISCIARO BIANCO

85 euro

BELLAVISTA MAGNUM (ALMA)

120 euro





