CINQUANTAPASSI

FOOD & PIZZA SEAVIEW

Carta dei vini

Alessandro di Camporeale

BENEDÈ — 20 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 — 20 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 — 35 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 — 18 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 38 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.

VIGNAZZA 38 euro

Nerello Mascalese *12,5% vol.*

Colore: rosa buccia di cipolla, con riflessi ramati. Olfatto: eleganti aromi di piccoli frutti rossi e lampone si alternano a sensazioni agrumate che ricordano l'arancia tarocco, per poi virare su profumi tipici della macchia mediterranea, di mirto e ginepro, accompagnati sul finale da leggeri sentori tostati che rimandano alle nocciole. Palato: L'ingresso fresco e succoso lascia subito spazio ad un sorso lungo e scorrevole, piacevolmente morbido, che avvolge il palato chiudendo con un finale minerale e asciutto, dalle delicate note tostate.

Baglio Oro

LAGUNARE 18 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.

ZHAFARA 18 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 18 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 18 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 18 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

DONSAR 18 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 23 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 23 euro

Grillo riserva *13,5% vol.*

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

SCIULÉ 18 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 18 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 18 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 aroromatica.

COSTALLEGRA 18 euro

Perricone *- 13,5 vol. - ldentità e tradizione. Mare e tramonti. Naso lntenso 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 cruditè di pesce.*

SCIROSSO 18 euro

Frappato *- 12 % vol. Scirosso è un vino brioso, giovane, che incanta i sensi con la sua personalità unica. Un calice ricco di sorprese, con una freschezza vivace e una leggera eff ervescenza che risveglia il palato con fragranze di frutti rossi. ll suo carattere leggermente mosso dona al vino morbidezza e un fi nale fresco, persistente che invoglia a un altro sorso.*

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 — 20 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.

LABARIA
100% Frappato *11,5% vol.* — 20 euro

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

Funaro

PASSO DI LUNA BIANCO 17 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 18 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 18 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 18 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 17 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 18 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 23 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 32 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

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 90 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.

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% Merlot *14,5 vol.*

Si tratta di un vino deciso che richiede piatti saporiti come selvaggina, carne rossa alla griglia e formaggi stagionati a pasta dura. Questo vino va servito ad una temperatura di 16°C in calice ampio.

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

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.

Mazzei

ZISOLA 25 euro

Nero d'Avola *13 % vol.*

Zisola proviene esclusivamente da viti coltivate ad "alberello" vicino a Noto, in un'area dalla vocazione unica. La vicinanza del mare e la struttura calcarea del suolo consentono di bilanciare al meglio la naturale esuberanza del Nero d'Avola, con grande freschezza ed eleganza.

AZISA 25 euro

Grillo *13 % vol.*

Aromatico, fresco, note di fiori e agrumi, piacevolmente secco e minerale Antipasti leggeri, primi piatti di mare, verdure grigliate

EFFE EMME ROSSO DOC 2019 (magnum) 120 euro

100% Petit Verdot *14,5 % vol.*

Rosso rubino scuro. Naso speziato, di bacche scure con note di miele di castagno, tè nero e un po' di cuoio. Al palato, con eleganti sfumature resinose, molto lucido con molto succo e tannino leggermente salato.

DOPPIOZETA (2019) 70 euro

100% Nero d'Avola *13,5 % vol.*

Colore rosso rubino intenso. Un bouquet olfattivo travolgente, con forti note fruttate e di spezie. Al palato risulta molto corposo, morbido ed elegante.

Musita

TESTA DI MORO FARAH 19 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 19 euro

Chardonnay 100% *13%vol.*

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

PASSOCALCARA 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 19 euro

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

TESTA DI MORO AISHA 19 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

EIMI 77 euro
100% Nero D'Avola *15%vol.*
Eimí 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 riusulta 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 40 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 70 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.
375 ml 13 euro

REGALEALI ROSSO 20 euro
Nero D'Avola *13,5% vol - Un vino rosso siciliano di quelli che non lasciano indifferenti i palati. Già alla vista, il Regaleali Rosso brilla di colore rosso rubino intenso per poi ammaliare il naso on i suoi sentori caldi e fragranti di amarena, mirtillo, gelso e ciliegia cui si aggiungono dolci note di vaniglia e la salvia. Fresco e morbido allo stesso tempo, avvolge il palato rivelando un perfetto equilibrio tannico. Il finale ripropone piacevoli ricordi di frutti rossi.*
375 ml 13 euro

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 piacevole 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.

SALLIER DE LA TOUR "LA MONACA" 37 euro
100% Syrah *14,5% vol.*
Colore Rosso rubino intenso con sfumature viola scuro. Gusto: armonico ma robusto, con buona morbidezza e lunga persistenza. Profumo: spezie, erbe aromatiche, note balsamiche

ROSSO SALLIER DE LA TOUR 18 euro
100% Syrah *12% vol.*
Rosso rubino violaceo intenso. Al naso piccoli frutti rossi come mirtilli e more, note di spezie e pepe nero. In bocca morbido, caldo ed equilibrato, fresco e persistente.

BUONSENSO 25 euro

Catarratto - *Bianco Sicilia DOC*

È un vino bianco di alta qualità proveniente dalla Sicilia. Questo vino è realizzato con uve catarratto coltivate con metodi biodinamici e fermentate in botti di acciaio inox per preservare il carattere fresco e fruttato delle uve.

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

Tola

BLACK LABEL 22 euro

Nero d'Avola *- DOC Sicilia*

un vino dal colore rubino intenso e fitto e dal carattere eclettico. Al naso è etereo, intenso, con un ventaglio di profumi che spazia da sentori fruttati, dolci e maturi, a note floreali di violetta, e ancora spezie e tostature.

WHITE LABEL 22 euro

Chardonnay *- IGP Terre Siciliane*

Il colore dorato delle uve di Insolia si ritrova nel bicchiere, nei riflessi tendenti all'oro della sua veste giallo paglierino. Bouquet fruttato di cedro, lime e pompelmo giallo, intenso ed elegante, con note di fico d'india.

Grysòs 28 euro

Pinot nero *IGP Terre Siciliane*

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.

COSTA ROSA 22 euro

Syrah *- IGP Terre Siciliane*

Rosa tenue luminescente il suo colore, accompagna all'olfatto sentori caldi di frutti rossi e petali di rosa, contrastati dalla freschezza delle note agrumate. In bocca risulta armonico, secco, con un'ottima acidità che ne prolunga la persistenza.

GRANDUCA 25 euro

Chardonnay *- IGP Terre Siciliane*

Il colore è giallo paglierino intenso, all'olfatto risulta caldo ed avvolgente, con sentori di cedro ed albicocca. Al palato si rivela morbido e persistente.

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 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 erbette accompagnano un sorso caldo, rotondo, avvolgente, armonico, sapido, fresco e piacevole

PERRICONE — 22 euro

100% Perricone *13% vol.*

colore rosso rubino intenso; al naso è scuro e territoriale, con note di ginepro, pepe nero, marasca, prugne sciroppate, chiodi di garofano, salvia essiccata. In evidenza al palato una vigorosa trama tannica salata, saporosità e una bella lunghezza. Perfetto con l'isolano maiale Nero dei Nebrodi arrosto.

Bollicine Italiane

FERRARI
Ferrari maximum Blanc de Blancs — euro 40

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 60

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.

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 — 120 euro
Spumante metodo classico brut

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

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
PASSOCALCARA METODO CLASSICO 35 euro

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.*

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.

Champagne

MUMM
CUVÉE PRIVILÈGE BRUT — euro 70

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.

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 60

pinot noir, chardonnay, pinot meunier

12.5% vol. - Pérlage 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.

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 75

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 75

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.

DAMIEN HUGOT
'HOMMAGE 1921 — EURO 70

Damien Hugot si considera un vigneron al 100%. La sua cantina si trova a Epernay e gran parte dei vigneti occupa l'area denominata Côte des Blancs, la patria dello Chardonnay, una delle aree più rappresentative della regione dello Champagne. Il suo lavoro si divide equamente in campagna e in cantina. La produzione di Champagne Damien Hugot è di circa 55.000 bottiglie. Hommage 1921 Extra Brut è un tributo al nonno di Damien Hugot. Origine uve: Monthelon (50%) e Chavot (50%)

GRAND CRU PAUL DÉTHUNE
CUVÉE À L'ANCIENNE 2013 — euro 200

Dal 1610, la casa e i vigneti di Champagne Paul Déthune si trovano nel villaggio di Ambonnay, nella regione dello Champagne. Questa storica maison è oggi parte del circuito dei Vigneron Indipendent produce una gamma di 10 champagne 100% Grand Cru. Negli ultimi anni Paul Déthune sta svolgendo un grande lavoro in vigna per convertire l'intera produzione di uva al biologico. Il Cuvée à l'Ancienne Grand Cru Millesimato 2013 Extra Brut è uno champagne di grande personalità, tappato alla vecchia maniera con spago. Presenta un dosaggio di 5 g/l ed è stato assemblato con il 50% Pinot Nero e il 50% di Chardonnay. L'affinamento è di minimo 6 anni.

DEUTZ BRUT CLASSIC — euro 80

Lo Champagne Brut Classic di Deutz è uno champagne fresco ed equilibrato, vinificato in acciaio e affinato sui lieviti in bottiglia per almeno 36 mesi. Al naso è delicato e minerale, con nuace sottili di fiori e frutta. Al palato è fresco e molto piacevole, morbido, nitido e fruttato

---

Le Collezioni

CHARDONNAY PASSOPISCIARO BIANCO	85 euro
BELLAVISTA MAGNUM (ALMA)	120 euro