



BOLLICINE DIVERTENTI

€26 CRIANTE “Niente Panico” Ancestrale Catarratto *Alcamo (TP)*

€26 MASTRO DI BAGLIO Ancestrale Rosé Pignatello *Marsala (TP)*

€27 PERSEVERANZA “Il Nemico del Re” Rifermentato -Grechetto gentile, Trebbiano romagnolo e Trebbiano di Spagna *Emilia Romagna*

€25 BAROLLO Prosecco Millesimato Brut Glera 100% *Preganziol (TV)*

METODO CLASSICO

€45 DEI PRINCIPI DI SPADAFORA M.C. “Enrica” Brut Nature Grillo *Camporeale (PA)*

€45 FRANCESCA CURTO M.C. Extra Brut Rosé Nero d’Avola *Ispica (RG)*

€55 ALESSANDRO VIOLA M.C. Blanc de Blanc Pas dosé Catarratto *Alcamo (TP)*

€55 AZ.AGRICOLA MILAZZO “Nature” Blanc de Blanc Pas dosé Chardonnay *Campobello di Licata (AG)*

€60 AZ.AGRICOLA MILAZZO “Terre della Baronìa” Gran Cuvée Brut Chardonnay e Inzolia *Campobello di Licata*

€40 LE MARCHESINE “Audens” Pas Dosé Chardonnay/Pinot Nero/Pinot Bianco *Franciaorta*

€37 LE MARCHESINE “Nitens” Brut Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero *Franciaorta*

€45 LE MARCHESINE “Artio” Franciaorta Brut Rosé Chardonnay/Pinot Nero *Franciaorta*

€45 LE MARCHESINE “Brigantia” Franciaorta Brut Satén Millesimato Chardonnay *Franciaorta*

€43 S. CAMILUCCI “Ammonnites” Docg Pas Dosé Chardonnay/Pinot Nero/Pinot B. *Franciaorta*

€65 DIVELLA GUSSAGO “Blanc de Blanc” Dosaggio Zero Chardonnay *Franciaorta*

€85 DIVELLA GUSSAGO “Clo Clo” Rosé Pinot Nero *Franciaorta*

€41 ETYSSA Spumante *Trento Doc*

€40 VEUVE AMBAL “Grande Cuvée” Crémant de Bourgogne Brut Pinot Noir/Chardonnay, Gamay e Aligoté *Bourgogne*

€45 D.NE JEAN-LUC MOUILLARD “M” Crémant de Jura Brut Chardonnay *Jura*



CHAMPAGNE

€110 INSU di Pierre-Gabriel Diarra “Le Pignon” 1er Cru Brut Nature Pinot Noir, *Hautvillers*

€90 LELARGE PUGEOT Pinot Meunier/Pinot Noir/Chardonnay, *Vrigny*

€170 JACQUESSON “Cuvée n° 748 “Extra-Brut Pinot Noir/Chardonnay **Hautvillers, Champillon**

€90 MANDOIS Brut Zero Chardonnay/Pinot Meunier/Pinot Noir, *Pierry*

€100 MANDOIS Brut Rosé Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier, *Pierry*

€85 ALFRED GRATIEN Brut Chardonnay/Pinot Meunier/Pinot Noir, *Épernay*

€100 MAURICE GRUMIER “Les Plates Pierres” Millesimé Extra Brut Chardonnay/Pinot Meunier *Vallée de la Marne*

€85 FOURNY & FILS “Les Grands Terroirs” Brut Premier CruCh ardonnay/Pinot Noir *Vertus*

€90 AYALA Majeur Brut Chardonnay/Pinot Nero/ Pinot Meunier

VINI BIANCHI SICILIA

€28 BAGLIO BONSIGNORE “OI” Grillo *Naro (AG)*

€28 CRIANTE “C24” Catarratto *Alcamo (TP)*

€37 ARIANNA OCCHIPINTI “SP68” Moscato d’Alessandria/Albanello *Vittoria (RG)*

€38 A.DI GRAZIA “Contatto Bianco” Recuno/Cutrerà/Rucignola/Carricante *Licodia Eubea (CT)*

€27 AZ. AG. TREMOLLITO “Lia” Catarratto *Licodia Eubea (CT)*

€27 AZ. AG. TREMOLLITO “La Capinera” Insolia *Licodia Eubea (CT)*

€25 AZ. AG. FRANCESCA CURTO “Poiano” Insolia *Ispica (RG)*

€27 DEI PRINCIPI DI SPADAFORA Catarratto *Camporeale (PA)*

€29 BERTOLINO “Fuitina” Catarratto *Marsala (TP)*

€35 DEI PRINCIPI DI SPADAFORA “Schietto” Chardonnay *Camporeale (PA)*

€40 ALESSANDRO VIOLA " Le Mie Origini" Catarratto *Alcamo (TP)*

€32 ALESSANDRO VIOLA “Trébién” Trebbiano *Alcamo (TP)*

€37 FRANCESCO GUCCIONE “T” Trebbiano *Monreale (PA)*

€55 FRANCESCO GUCCIONE “1516” Trebbiano *Monreale (PA)*

€37 BADALUCCO DE LA IGLESIA GARCÍA “Griddu Verde” Orange *Petrosino (TP)*



VINI BIANCHI DELL'ETNA ('A MUNTAGNA)

€39 ENRICA CAMARDA “Suspirannu” Carricante *Castiglione di Sicilia c.da Moganazzi*

€40 QUANTICO “Etna Bianco” Carricante/Catarratto/Grillo *Linguaglossa*

€40 GRACI “Etna Bianco” Carricante/Catarratto *Castiglione di Sicilia*

€38 BARONE VILLAGRANDE “Etna Bianco” Carricante/Vitigni autoctoni etnei *Milo*

€35 TRAVAGLIANTI "Etna Bianco” Carricante *Santa Maria di Licodia*

€45 FRANCHETTI PASSOPISCIARO “Passobianco” 2020 Chardonnay *Castiglione di Sicilia*

€65 FEDERICO CURTAZ “Gamma” Carricante *Milo*

€80 GRACI “Arcuria” Carricante *Castiglione di Sicilia*

VINI BIANCHI ITALIA

€27 ADA NADA “Neta” Sauvignon *Treiso- Langhe*

€34 MATTEO CORREGGIA “La Val dei Preti” Arneis Riserva *Roero*

€26 LA FELCE “Felcebianco” Trebbiano/Vermentino/ Malvasia *Liguria*

€33 MUSELLA “Drago Bianco” Garganega *Veneto*

€28 CALALTA "Mentelibera" Bronner/Manzoni/ Riesling *Veneto*

€29 MASO CANTANGHEL “Vigna Caselle” Gewürztraminer *Trentino*

€35 TENUTA SCHWEITZER “Tschaupp” Chardonnay Riserva *Alto Adige*

€30 TERCIC “Vino degli Orti” P. Grigio/P. Bianco/Friulano *Friuli Venezia Giulia*

€32 TENUTA FORNACE “Gocce di Luce” Timorasso *Lombardia*

€33 IL PRATELLO “Le Fornaci del Re” Albana/ Trebbiano *Emilia Romagna*

€55 QUINTODECIMO “Exultet” Fiano d’Avellino *Campania*

€33 SERGIO ARCURI “Libera i Sensi” Greco bianco *Puglia*

€27 TENUTE PERDA RUBIA “Lanùra” Vermentino *Sardegna*



VINI BIANCHI ESTERO

€79 DOMAIN BADOUIN “Le Cornillard” Chenin Blanc *Loira*

€89 DOMAIN BADOUIN “Le Gats” Chenin Blanc *Loira*

€35 SERGE DAGUENEAU “Tradition” Pouilly Fumé Sauvignon Blanc *Loira*

€55 LOUIS MOREAU Chablis 1er Cru Chardonnay *Borgogna*

€55 LES HÉRITIERS DU COMTE LAFON “Viré-Clessé” Chardonnay *Mâconnais Bourgogne*

€28 GRUBER RÖSCHITZ Riesling *Austria*

€28 GRUBER RÖSCHITZ Gruner Veltliner *Austria*

€35 KARLSMÜHLE “Lorenzhöfer” Riesling Vigne vecchie *Germania*

€45 CHAPEL PEAK “Fusional “Sauvignon Blanc” *Marlborough Nuova Zelanda*

€37 SILVER HEITGHTS “The last Warrior” Chardonnay/Sauvignon Blanc *Ningxia Cina*

VINI ROSATI

€27 BAGLIO BONSIGNORE “Foraparia” Nero d’Avola *Naro (AG)*

€26 DEI PRINCIPI DI SPADAFORA “Il nostro rosato” Nero d’Avola *Camporeale (PA)*

€27 AZ. AG. TREMOLLITO “Lola” Nerello Mascalese *Licodia Eubea (CT)*

€34 JOHANNES ZILLINGER “Revolution” Pink Solera Rösler/Syrah/St.Laurent *Austria*

VINI ROSSI SICILIA

€26 DEI PRINCIPI DI SPADAFORA “Principe N” Nero d’Avola *Camporeale (PA)*

€40 ARIANNA OCCHIPINTI “Il Frappato” Frappato *Vittoria (RG)*

€40 ARIANNA OCCHIPINTI “Siccagnu” Nero d’Avola *Vittoria (RG)*

€60 ARIANNA OCCHIPINTI “Grotte Alte” Cerasuolo di Vittoria DOCG *Vittoria (RG)*

€42 CATALANO VITICOLTORI “Cerasuolo di Vittoria” DOCG *Vittoria (RG)*

€30 AZ.AG. MICAELA NOTO “Cerasuolo di Vittoria” DOCG *Vittoria (RG)*

€33 AZ.AG. MICAELA NOTO “Frappato” *Vittoria (RG)*

€27 AZ. AG. TREMOLLITO “Ntoni” Frappato *Licodia Eubea (CT)*



€30 A. DI GRAZIA “Contatto” Alicante *Licodia Eubea (CT)*

€30 AZ. AG. FRANCESCA CURTO “Krio” Syrah *Ispica (RG)*

€35 ALDO VIOLA “Guarini Coccinella” Syrah *Alcamo (TP)*

€30 VIGNA NICA “Mamertino Rosso” *Messina (ME)*

€33 FEUDO MONTONI “Del Core” Perricone *Cammarata (AG)*

€31 CRIANTE “P22” Perricone *Alcamo (TP)*

€47 DONNAFUGATA “Tancredi Dolce&Gabbana” Cabernet Sauvignon/Nero d’Avola/Tannat *Marsala (TP)*

€75 DONNAFUGATA “Mille e una Notte” Nero d’Avola/Petit Verdot/ Syrah *Marsala (TP)*

VINI ROSSI DELL’ ETNA (‘A MUNTAGNA)

€75 GIROLAMO RUSSO “San Lorenzo” 2020 Nerello mascalese *Passopisciaro (CT)*

€55 TENUTE DELLE TERRE NERE “Etna rosso” Nerello mascalese *Randazzo (CT)*

€48 P. CACIORGNA “Guardo il Vento” Etna rosso *Castiglione di Sicilia (CT)*

€43 QUANTICO “Etna Rosso” Nerello mascalese/Nerello cappuccio *Linguaglossa (CT)*

€40 SRC “Etna Rosso” Nerello mascalese e Uve autoctone *Randazzo (CT)*

€60 BRUNO FERRARO SARDO “Nzemmula” 2018 Nerello Mascalese *Randazzo (CT)*

€45 A. FRANCHETTI Cantina Passopisciaro “Passorosso” 2020 Nerello mascalese *Passopisciaro (CT)*

€60 BRUNO FERRARO SARDO “Nzemmula” 2018 Nerello Mascalese *Randazzo (CT)*

€40 AZ, AGRICOLA ETNELLA “Artigiano” Nerello Mascaese/Nerello Cappuccio *Linguaglossa (CT)*



VINI ROSSI ITALIA

€26 GAROFANO “Eloquenzia” Negroamaro *Puglia*

€27 NATALINO DEL PRETE “Sorso Antico” Aleatico *Puglia*

€32 FONTEFICO “Cocca di Casa” Montepulciano *d’Abruzzo*

€30 MORA&MEMO “Nau” Cannonau DOC *Sardegna*

€37 TENUTE DI ARCENO “Chianti Classico Riserva” Sangiovese *Toscana*

€28 DOMINI DI CASTELLARE “Chianti Classico” Sangiovese *Toscana*

€50 STEFANO AMERIGHI “Syrah” *Cortona Toscana*

€60 PATRIZIA CENCIONI Brunello di Montalcino *Toscana*

€66 CERETTO “Barbaresco” Langhe *Piemonte*

€30 MATTEO CORREGGIA “Roero” *Piemonte*

€75 NADIA CURTO “La Foia” Barolo Riserva La Morra *Piemonte*

€33 CERETTO “Piana” Barbera d’Alba *Piemonte*

€30 MATTEO CORREGGIA Barbera d’Alba *Piemonte*

€36 MASSIMAGO “Marchesa Mariabella” Valpolicella rosso Superiore *Veneto*

€70 ROBERTO MAZZI “Punta di Villa” Amarone della Valpolicella Classico *Veneto*

€40 MASO CANTANGHEL “Pinot Nero” *Trentino*

€43 ELISABETTA FORADORI “Morei” Terodego *Trentino*

€45 OTTIN “Pinot Nero” **Valle d’Aosta**



VINI ROSSI ESTERO

€55 ALAIN MICHELOT “Bourgogne“ Pinot Noir ***Côte de Nuits Bourgogne***

€65 CHÂTEAU JOUVENTE “Graves” Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot ***Bordeaux***

€26 FERRATON PÈRE ET FILS “La Tournée” Syrah/Grenache ***Vallée du Rhône***

€90 ALAIN GRAILLOT “La Guiraudé” Crozes Hermitage Syrah ***Vallée du Rhône***

€40 LE CLOS DU CAILLOU “Le Caillou” Grenache/Syrah/Mourvedre/Cinsault/***Côtes du Rhône***

€35 OLIVIER PYTHON “Mon p'tit Pithon” Grenache/Syrah/Mourvèdre ***Côtes Catalanes***

€30 BODEGAS PROTOS “Roble” Tempranillo Ribera del Duero ***Spagna***

€45 SALWAY “Oberrotweil” Spätburgunder ***Germania***

€36 DOMAINE BOUSQUET “Malbec Riserva” ***Argentina***



“Wine not?”