



BOLLICINE DIVERTENTI

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

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

€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*

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)*

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

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

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

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

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

€40 FABIO PERRONE Brut Nature Pinot Nero *Alta Langa*

€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*

€47 DOMAINE NEUMEYER “Schaefferstein” Crémant d’Alsace Brut Chardonnay *Alsace*



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*

VINI BIANCHI SICILIA

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

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

€26 AZ. AG. TREMOLLITO “La Capinera” Insolia *Licodia Eubea (CT)*

€26 MASSERIA DEL FEUDO “Voce di Lago” Grillo *Caltanissetta*

€27 BERTOLINO “Nicuzza” Grillo *Marsala (TP)*

€47 DEI PRINCIPI DI SPADAFORA “Siriki” Grillo 2015 Orange *Camporeale (PA)*

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

€26 AZ. AG. TREMOLLITO “Lia” Catarratto *Licodia Eubea (CT)*

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

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

€37 ELIOS “Katamacerato” Catarratto Orange *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)*

€28 AZ. AGRICOLA IL MORTELLITO “Viaria” Moscato Bianco *Noto (SR)*

€29 ENZA LA FAUCI “Case Bianche” Zibibbo *Messina*



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*

€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*

€45 AUGUSTA BARGILLI “Cur Blanc” Friulano/Ribolla Gialla *Friuli Venezia Giulia*

€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*

€80 EMIDIO PEPE “Trebbiano d’Abruzzo” *Abruzzo*

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

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

€26 TENUTE PERDA RUBIA “Lanùra” Vermentino *Sardegna*



VINI BIANCHI ESTERO

€34 GRESSER “Brandhof” Pinot Gris *Alsazia*

€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 GUNDERLOCK “Roter Schiefer” Riesling Trocken *Germania*

€28 GRUBER RÖSCHITZ Riesling *Austria*

€28 GRUBER RÖSCHITZ Gruner Veltliner *Austria*

€32 COSTERS DEL PRIORAT “Rocafosca” Garnacha, Macabeu, Pedro Ximenez, Moscato *Spagna*

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

€34 MOUNT LANGI GHIRAN “Cliff Edge” Riesling *Australia*

€50 DE LOACH “Russian River Valley” Chardonnay *Sonoma California*

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

VINI ROSATI

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

€27 AZ.AGR. MICAELA NOTO “Viora” Frappato *Vittoria (RG)*

€40 GIROLAMO RUSSO “Il rosato” Nerello mascalese *Passopisciaro (CT)*

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

€26 D.NE HOUCHART “Côtes de Provence” Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet S. *Francia*



VINI ROSSI SICILIA

€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)*

€26 AZ. AG. TREMOLLITO “Malpelo” Nero d’Avola *Licodia Eubea (CT)*

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

€26 AZ. AG. TREMOLLITO “Spatu” Nerello Mascalese *Licodia Eubea (CT)*

€32 VIGNA NICA “Mamertino Rosso” Nerello Mascalese/Nocera/Nero d’Avola *Messina*

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

€30 ALDO VIOLA “Guarini Coccinella” Syrah *Alcamo (TP)*

€25 MATER SOLI “Galateo” Syrah *Alcamo (TP)*

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

VINI ROSSI DELL’ ETNA (‘A MUNTAGNA)

€40 GIROLAMO RUSSO “A Rina” Nerello mascalese *Passopisciaro (CT)*

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

€48 PAOLO CACIORGNA “Guardo il Vento” Etna rosso

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

€50 I VIGNIERI “Radica” Grenache *Bronte (CT)*

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

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

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



VINI ROSSI ITALIA

€30 TENUTE PERDA RUBIA “Naniha” Cannonau *Sardegna*

€42 SERGIO ARCURI “Aris Cirò Riserva” Gaglioppo *Calabria*

€26 GAROFANO “Eloquenzia” Negroamaro *Puglia*

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

€78 QUINTODECIMO “Terra d’Eclano” Aglianico *Irpinia DOC Campania*

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

€43 ELISABETTA FORADORI “Morei” Terodego *Trentino*

€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*

€30 CALALTA “Onbria” Cabernet Franc *Veneto*

€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*

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

€66 CERETTO “Barbaresco” Langhe *Piemonte*

€30 MATTEO CORREGGIA “Roero” *Piemonte*

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

€70 FRANCESCO CLERICO “Barolo” Bussia *Piemonte*

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

€30 F.LLI BARALE “Castlé” Barbera d’Alba *Piemonte*



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 “Les Clos” Granache/Syrah/Mourvedre/Cinsault/**Côtes du Rhône**

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

€43 LE CLOS DU CAILLOU “Le Bouquet des Garrigues ” Granache/Syrah/Mourvedre/Cinsault/**Côtes du Rhône**

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

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

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



“Wine not?”