



## **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*

## **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*

€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*



## 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 Cru Chardonnay/Pinot Noir *Vertus*

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

## 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)*

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

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

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

€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)*

€37 ELIOS “Katamacerato” Catarratto Orange *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)*

€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 AZ.AGR. MICAELA NOTO “Viora” Frappato *Vittoria (RG)*
- €27 AZ. AG. TREMOLLITO “Lola” Nerello Mascalese *Licodia Eubea (CT)*
- €34 JOHANNES ZILLINGER “Revolution” Pink Solera Rösler/Syrah/St.Laurent *Austria*

## 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)*
- €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)*
- €26 AZ. AG. TREMOLLITO “Malpelo” Nero d’Avola *Licodia Eubea (CT)*
- €36 DEI PRINCIPI DI SPADAFORA “Schietto” Nero d’Avola *Camporeale (PA)*



€30 A. DI GRAZIA “Contatto” Alicante *Licodia Eubea (CT)*  
€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)*  
€30 S.TAMBURELLO “306 N” Nero d’Avola *Poggioreale (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)*  
€30 AZ.AG.ETNELLA “Artigiano” Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio *Passopisciaro (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*
- €60 CASCINA LUISIN “Paolin” Barbaresco Neive *Piemonte*
- €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 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 Python” 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?”**