L'ORA DEL CALICE

ENO WINE COCKTAIL BAR • FURCI SICULO

Menù 2026

LA NOSTRA STORIA, IL VOSTRO RACCONTO

«Il nostro desiderio più grande non è solo versarvi un vino o servirvi un piatto, ma regalarvi emozioni che possano restare.»

— Antonio & Antonella —

L'APERITIVO D'AUTORE

La formula gourmet

Aperitivo Rinforzato Gourmet **€ 10,00**

La nostra proposta più dinamica ed esclusiva. Una raffinata e ricca selezione di tartine d'autore e sfiziosità artigianali calde e fredde. Per garantirvi la massima freschezza e un'esperienza sempre nuova, modifichiamo giornalmente le nostre creazioni gourmet in base alla stagionalità e all'ispirazione quotidiana del nostro laboratorio culinario.

LA PASTICCERIA

Il Dolce del Giorno **€ 5,00**

La nostra proposta quotidiana viene elaborata di giorno in giorno dal nostro Chef. Trattandosi esclusivamente di prodotti freschi di giornata e materie prime stagionali, la ricetta varia per garantire l'assoluta fragranza e qualità del piatto. Vi invitiamo a consultare il personale di sala per scoprire la delizia odierna.

Pasticceria Secca **€ 4,00**

Un assortimento curato ed esclusivo di quattro finissime paste di mandorla siciliana artigianali. Morbide all'interno, fragranti all'esterno, realizzate secondo l'antica tradizione dell'isola con mandorle scelte del territorio, profumate al miele e scorze d'agrumi. Il perfetto accompagnamento per i nostri vini liquorosi.

GRANDI VINI DOLCI E PASSITI DI SICILIA

Vitigni autoctoni al calice (5 cl)

Eneo Passito Moscato — Cantine Patria **€ 5,00**

Nato nel soleggiato territorio costiero di Gela. Un vino dolce dorato che offre al naso opulenti sentori di frutta esotica matura e agrumi canditi. Al palato esprime una dolcezza avvolgente e rotonda, magistralmente bilanciata da un finale delicatamente speziato, minerale e sapido. Ideale con pasticceria secca e mandorle.

Pacènzia Zibibbo Dolce (Vendemmia Tardiva) — Tenute Orestiadi **€ 5,00**

Proveniente dalle suggestive Terre Nere di Gibellina (TP). Caratterizzato da un colore giallo dorato intenso, vanta un bouquet finissimo ed elegante di agrumi canditi, miele di zagara e frutta a polpa gialla. In bocca è setoso, morbido e fresco, con una dolcezza bilanciata e mai stucchevole. Perfetto con dessert alla frutta o formaggi erborinati.

Alquimia Passito di Moscato Bianco — Cantine Brugnano **€ 7,00**

Un nettare dal colore ambrato e luminoso che racchiude tutta l'intensità della luce siciliana. Sprigiona profumi complessi e lunghissimi di albicocca secca, fichi, datteri e miele, sostenuti da una spiccata acidità che pulisce perfettamente il palato. Il compagno perfetto per le paste di mandorla tradizionali.

Terre Tardive Bianco IGP (Vendemmia Tardiva) — G. Milazzo **€ 7,00**

Prestigioso ed elegante blend a dominanza di Chardonnay aromatico e Inzolia, coltivati su terreni calcarei nel rinomato Vigneto Milici. L'Inzolia affina parzialmente in barrique di rovere francese. Al naso si apre in un ricco ventaglio tropicale (ananas e mango) e arancia candita. Strutturato, pieno, nobile e di eccezionale persistenza sapida. Straordinario con dolci elaborati o formaggi a crosta fiorita.

ACQUE E SOFT DRINK

Acqua Minerale — **€ 2,00**
Naturale / Gassata

Coca Cola — **€ 2,50**
Classica / Zero / Doppio Zero

Fanta — **€ 2,50**
Classica / Lemon / Zero

Sprite — **€ 2,50**
Classica / Zero

Acqua Tonica — **€ 2,50**
Classica / Lemon

Tè Freddo — **€ 2,50**
Pesca / Limone

Succhi di Frutta — **€ 3,00**
Assortimento di gusti e nettari di stagione

Red Bull — **€ 4,00**
Classica / Zero

APERITIVI MONODOSE, AMARI E DISTILLATI

Crodino — **€ 4,00**
L'analcolico biondo per eccellenza

Sanbitter — **€ 4,00**
Il gusto secco e l'iconico colore rosso

Aperol Soda — **€ 4,00**
Frizzante ed equilibrato

Amari Nazionali ed Esteri — **€ 5,00**
Selezione della casa di amari tradizionali ed erboristici

Vermouth — **€ 5,00**
Bianco / Rosso / Dry, liscio o con ghiaccio

Sambuca — **€ 5,00**
Liquore dolce all'anice

Distillati — Selezione Classica — **€ 5,00**
Gin, Vodka, Tequila, Mezcal, Whisky, Rum (30/40 ml)

Distillati — Selezione Premium — **€ 7,00**
Etichette ricercate e distillati d'alta gamma

I COCKTAIL ALCOLICI

Connection list · prezzo unico € 7,00

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, Soda, arancia

Campari Spritz
Campari, Prosecco, Soda, scorza d'arancia

Americano
Campari, Red Vermouth, Soda, arancia e limone

Negroni
Gin, Campari, Red Vermouth, scorza d'arancia

Negrosky
Vodka, Campari, Red Vermouth, arancia

Negroni Sbagliato
Campari, Red Vermouth, Prosecco, arancia

Boulevardier
Whisky, Campari, Red Vermouth, scorza d'arancia

Milano-Torino
Campari, Red Vermouth, scorza d'arancia

Long Island Ice Tea
Vodka, Gin, Rum Chiaro, Triple Sec, Sweet & Sour, Coca Cola

Japanese Ice Tea
Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Midori, Sweet & Sour, Lemon Soda

Invisible
Vodka, Gin, Rum Chiaro, Triple Sec, Sweet & Sour, Soda

Vodka Tonic / Lemon / Sour
Vodka a scelta con Tonica, Lemon Soda o Sweet & Sour

Gin Tonic / Lemon / Sour / Fizz
Gin a scelta con Tonica, Lemon, Sour o Soda

Cuba Libre
Rum Chiaro, Coca Cola, lime fresco

White Lady
Gin, Triple Sec, succo di limone fresco

Daiquiri / Melon Daiquiri
Rum Chiaro, lime, zucchero (o Midori)

Midori Sour
Midori, Sweet & Sour, sferzata di Lemon Soda

Whisky e Cola / Whisky Sour
Whisky con Coca Cola o shakerato con Sweet & Sour

Bencini
Rum Chiaro, Triple Sec, Sweet & Sour, top di Coca Cola

I COCKTAIL ANALCOLICI

Prezzo unico € 7,00

Virgin Mojito **€ 7,00**
Menta, lime, zucchero di canna, Sweet & Sour, Lemon Soda

Fruit Connection **€ 7,00**
Succhi selezionati, Sweet & Sour, Lemon Soda e granatina

Sunset Tonic **€ 7,00**
Bitter analcolico, Tonica, Sweet & Sour, scorza d'arancia

LE SELEZIONI PREMIUM

Con tonica e lemon premium ed eccellenze della mixology

Premium Gin Tonic / Lemon **€ 12,00**
Hendrick's, Gin Mare, Tanqueray No. Ten e Acqua Tonica Premium

Premium Vodka Tonic / Lemon **€ 12,00**
Grey Goose, Belvedere e guarnizioni botaniche fresche

Premium Negroni Riserva **€ 10,00**
Gin d'eccellenza, Vermouth Rosso artigianale, Campari Bitter

CARTA DEI COCKTAIL RED BULL

Mixology & energy selection · prezzo unico € 7,00

Una speciale selezione di 20 miscelazioni dedicate a chi cerca una spinta di energia. Dai grandi classici da discoteca fino a rivisitazioni tropicali e contemporanee con la gamma Red Bull.

I GRANDI CLASSICI ENERGY

Vodka Red Bull ICONICO **€ 7,00**
Vodka Clear, Red Bull Classica
Il re incontrastato delle notti in tutto il mondo. Secco, dritto, energizzante e intramontabile.

Jäger-Bull (Long Drink) INTENSO — **€ 7,00**
Jägermeister, Red Bull Classica, ghiaccio
La versione estesa e beverina del celebre shot, dove le note officinali delle erbe si fondono con l'energy drink.

Gin Bull BALSAMICO — **€ 7,00**
London Dry Gin, Red Bull Classica, scorza di limone
Un'alternativa audace al Gin Tonic. Le note botaniche del ginepro incontrano il sapore dolce-aspro della Red Bull.

Malibu Bull DOLCE — **€ 7,00**
Malibu (Rum al Cocco), Red Bull Classica, fetta di lime
Un intrigante contrasto esotico tra la dolcezza vellutata del cocco e la sferzata frizzante ed energetica.

Rum & Bull CALDO — **€ 7,00**
Rum Scuro, Red Bull Classica, spicchio di lime
Il calore avvolgente e speziato del rum scuro si unisce alla spinta elettrica della Red Bull Classica.

RIVISITAZIONI E TWIST FRUTTATI

Red Bull Spritz APERITIVO — **€ 7,00**
Aperol, Prosecco D.O.C., splash di Red Bull Organics o Classica
Il classico aperitivo italiano rivisitato per dare una sferzata di energia in più al tuo pre-serata.

Tropical Sunrise ESOTICO — **€ 7,00**
Tequila Silver, Red Bull Tropical Edition, top di granatina
Una variante spettacolare del Tequila Sunrise, dominata dai sentori di frutta tropicale e mango.

Watermelon Crush FRESCO — **€ 7,00**
Vodka, Red Bull Red Edition (Anguria), succo di lime fresco
Dissetante ed estremamente estivo. Il gusto succoso dell'anguria domina un drink pulito ed energico.

Emerald Bull VIBRANTE — **€ 7,00**
Vodka, Midori (Liquore al Melone), Red Bull Classica
Dal colore verde smeraldo brillante, offre un sorso marcatamente dolce, fruttato e ricco di carica.

Apricot Energy Punch VELLUTATO — **€ 7,00**
Rum Bianco, Red Bull Apricot Edition (Albicocca e Fragola)
Delicato, profumato e morbido, unisce la freschezza del rum bianco alle note estese dell'albicocca.

Bull-Berry Collins FRUTTI ROSSI — **€ 7,00**
Gin, Red Bull Purple Edition (Frutti di Bosco), succo di limone
Un twist moderno sul Tom Collins, splendidamente colorato e caratterizzato da note aspre e boschive.

MIX STRONG E CONTEMPORANEI

Electric Long Island MOLTO INTENSO — **€ 7,00**
Vodka, Gin, Rum Bianco, Tequila, Triple Sec, top di Red Bull
La variante energetica del celebre Long Island. Sostituisce la cola con la Red Bull per una massima carica.

Irish Charger TOSTATO — **€ 7,00**
Irish Whiskey, Red Bull Classica, twist d'arancia
L'intensità del legno e dei cereali del whiskey irlandese si sposa a meraviglia con il finale frizzante.

Blue Lightning AGRUMATO — **€ 7,00**
Vodka, Blue Curaçao, Red Bull Classica, lime
Un cocktail d'impatto cromatico azzurro elettrico, marcatamente agrumato grazie alle scorze d'arancia del Curaçao.

Tennessee Fire & Energy PICCANTE — **€ 7,00**
Jack Daniel's Fire (Cannella), Red Bull Classica
Un accoppiamento audace: il sapore caldo e speziato della cannella viene rinfrescato dalle bollicine dell'energy drink.

Bourbon Charge STRUTTURATO — **€ 7,00**
Bourbon Whiskey, Red Bull Classica, gocce di Angostura
Le note dolci di vaniglia e caramello tipiche del bourbon vengono esaltate e spinte dalla parte gassata.

Bull-Dozer SECCO — **€ 7,00**
Tequila Reposado, Triple Sec, Red Bull Classica
Forte e dritto. Una miscela ad alto tenore alcolico che unisce l'agave invecchiata all'arancia e alla caffeina.

ZERO ALCOL ENERGY MOCKTAILS

Virgin Tropical Mojito ANALCOLICO **€ 7,00**
Menta fresca, zucchero di canna, lime pestato, Red Bull Tropical
Tutta la freschezza aromatica del mojito senza alcol, arricchita dai sentori tropicali del mango e del passion fruit.

Summer Watermelon Fizz ANALCOLICO **€ 7,00**
Succo di limone, sciroppo di zucchero, Red Bull Red Edition (Anguria)
Dissetante al massimo grado, un perfetto drink estivo analcolico che rigenera e rinfresca.

Forest Energy Cooler ANALCOLICO **€ 7,00**
Succo di cranberry, Sweet & Sour, Red Bull Purple Edition
Un mix analcolico dal colore violaceo profondo, dominato dalle note piacevolmente aspre e dissetanti dei frutti di bosco.

CARTA DEGLI SHORTINI

Selezione d'autore · prezzo unico € 4,00 a shot

Esplora la nostra collezione di 20 originali degustazioni in formato short. Dai cremosi e stratificati ai freschi, fruttati ed esplosivi, fino ai colpi più secchi e arditi. Tutti i nostri shooter sono proposti al prezzo unico di € 4,00.

I CLASSICI, STRATIFICATI E CREMOSI

B-52 ICONICO **€ 4,00**
Kahlúa (Caffè), Baileys (Irish Cream), Grand Marnier
Il re degli shortini. Tre strati perfetti che uniscono l'intensità del caffè, l'avvolgenza della crema e il finale agrumato.

Cervelletto (Blow Job) SCENOGRAFICO **€ 4,00**
Granatina, Liquore alla Pesca, Baileys
Un effetto visivo unico in cui le gocce di Baileys fluttuano sul fondo fruttato. Dolce e vellutato.

Irish Frog DOLCE **€ 4,00**
Liquore al Melone (Midori), Baileys
Splendida stratificazione bicolore. La freschezza del melone incontra la morbidezza avvolgente della crema di whisky.

Quick Fuck INTENSO **€ 4,00**
Kahlúa, Midori, Baileys
Un intrigante incontro a tre strati fra note tostate di caffè, toni esotici di melone e la dolcezza dell'Irish Cream.

Orgasm Shot VELLUTATO **€ 4,00**
Amaretto Disaronno, Kahlúa, Baileys
Morbido ed estremamente goloso, dominato dal profumo inconfondibile della mandorla e del caffè.

Slippery Nipple DOLCE ANICE **€ 4,00**
Sambuca, Baileys
La nota pulita e pungente dell'anice della sambuca mitigata perfettamente dalla densità dell'Irish Cream.

FRESCHI, FRUTTATI E RINFRESCANTI

Lemon Drop VIBRANTE **€ 4,00**
Vodka, succo di limone fresco, bordo di zucchero
Una sferzata agrodolce ed energetica grazie alla spinta del limone bilanciata dallo zucchero sul bordo.

Kamikaze AGRUMATO **€ 4,00**
Vodka, Triple Sec, succo di lime
Pungente, pulito, secco e intensamente agrumato. Un vero pilastro dei bicchierini da shot.

Apple Pie PROFUMATO **€ 4,00**
Vodka, Liquore alla Mela Verde, cannella in polvere
Al palato evoca la classica torta di mele appena sfornata grazie al legame tra mela verde e cannella.

Chupito Rum e Pera TRADIZIONALE **€ 4,00**
Rum Scuro, succo di pera
L'intramontabile accoppiata della movida: il calore del rum seguito dal nettare rinfrescante della pera.

Woo Woo FRUTTATO **€ 4,00**
Vodka, Liquore alla Pesca, succo di cranberry
Dolce, beverino e fruttato. Il mirtillo rosso americano smorza delicatamente la dolcezza della pesca.

Jolly Rancher CARAMELLA **€ 4,00**
Vodka, Liquore al Melone, Sweet & Sour, cranberry
Un sorso brioso e zuccherino che ricorda il sapore e la freschezza delle iconiche caramelle alla frutta.

Melon Ball ESTIVO — **€ 4,00**
Vodka, Liquore al Melone, succo d'ananas
Un'esplosione tropicale dolce e dissetante, dominata dalle note succose dell'ananas e del melone.

PER I PIÙ AUDACI, DECISI E PICCANTI

Flatliner FUOCO — **€ 4,00**
Sambuca, Tequila Silver, gocce di Tabasco
Anice e Tequila separati orizzontalmente da una barriera infuocata e speziata di Tabasco.

Mad Dog (Sciottino Polacco) CONTRASTO — **€ 4,00**
Vodka, sciroppo di lampone, gocce di Tabasco
Incredibile bilanciamento: la dolcezza dello sciroppo viene rotta dalla forza della vodka e dal piccante finale.

Tequila Bum Bum FRIZZANTE — **€ 4,00**
Tequila Blanca, Sprite / Acqua Tonica
Il classico shot rituale: si batte due volte sul bancone per scatenare l'effervescenza e si beve subito.

Jägerbomb ESPLOSIVO — **€ 4,00**
Jägermeister, Energy Drink (Red Bull)
Un bicchierino di amaro alle erbe servito “drop-in” direttamente dentro un bicchiere di Energy Drink.

Black Jack SECCO — **€ 4,00**
Jack Daniel's Tennessee Whiskey, Liquore al Caffè
Forte, maschio e tostato. Le note legnose del whiskey incontrano l'aroma profondo del caffè scuro.

Fireball Shot SPEZIATO — **€ 4,00**
Whisky alla Cannella (Fireball), splash di Ginger Ale
Una vera vampata di calore guidata dalla cannella speziata e addolcita dal tocco finale dello zenzero.

Prairie Fire ESTREMO — **€ 4,00**
Tequila Silver, abbondante Tabasco rosso
Solo per veri temerari: la purezza pungente della tequila unita alla forza fiammeggiante del tabasco puro.

I COCKTAIL CON VINO

Selezione completa · prezzo unico € 8,00

LE NOSTRE CREAZIONI ESCLUSIVE (SIGNATURE)

Sangria Lavica HARD DRINK — **€ 8,00**
Vino rosso Nerello Mascalese (10 cl), Rum Estellar Pesca (3 cl), Triple Sec (2 cl), gocce di Rum Punta Cana Cannella, spruzzata di Angostura Orange, sciroppo di zucchero, spumante Prosit a colmare e top di soda al tamarindo.

Radici HARD DRINK — **€ 8,00**
Vodka Absolut Vaniglia (2 cl), vino bianco Chardonnay (6 cl), fake lime (1 cl), pizzico di sale, sciroppo di zucchero. Rifinito in superficie con gocce di olio di cocco aromatizzato a scelta tra: melone, curaçao o amarena.

Don Corleone SOFT DRINK — **€ 8,00**
Vodka Absolut Vaniglia (2,5 cl), vino bianco Viognier (5 cl), mezzo lime spremuto, sciroppo di zucchero, pizzico di sale. Colmato con Dandy soda al pompelmo rosa e guarnito con una fettina di pompelmo rosa fresco.

Negroni 2 Volte Sbagliato SOFT DRINK — **€ 8,00**
Vino Passito selezionato (4 cl), Bitter Please (2 cl), sciroppo d'acero (1,5 cl), una spruzzata aromatica di bitter al cacao, colmato con spumante Prosit e guarnito con una fettina d'arancia.

Etna Mule SOFT DRINK — **€ 8,00**
Vodka Absolut Vaniglia (2,5 cl), vino bianco Chardonnay (5 cl), mezzo lime spremuto, sciroppo di zucchero, un pizzico di sale. Completato con Dandy Ginger Beer, menta fresca e fettina di cetriolo.

Lord Morgentino SOFT DRINK — **€ 8,00**
Liquore ai fiori di sambuco (5 cl), succo di passion fruit (9 cl), sciroppo di zucchero (2 cl), colmato con spumante Rosè d'eccellenza. Guarnito con foglie di menta fresca e una fettina di lime.

LE PROPOSTE ANALCOLICHE (ALCOHOL FREE)

Mojito Zero ALCOHOL FREE — **€ 8,00**
Amaro sentore di agrumi zero (5 cl), mezzo lime spremuto, sciroppo di zucchero di canna (1 cl), menta fresca, colmato con spumante analcolico Uvè Zero.

Passion Uvè ALCOHOL FREE **€ 8,00**
Gin Tanqueray Zero (3 cl), succo di passion fruit (9 cl), sciroppo di zucchero (1,5 cl), spumante analcolico Uvè Zero e una spruzzata finale di soda al tamarindo.

Tamari Gin ALCOHOL FREE **€ 8,00**
Gin Tanqueray Zero (3 cl), liquore al mandarino analcolico “Fico Essere Buoni” (5 cl), colmato con spumante analcolico Uvè Zero e una spruzzata di soda al tamarindo.

I GRANDI CLASSICI INTERNAZIONALI

French 75 **€ 8,00**
Gin, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, completato ed esaltato da Spumante Brut d'eccellenza.

Kir Royale **€ 8,00**
La raffinata unione della Crème de Cassis (liquore al ribes nero) con un top generoso di Spumante Brut.

Bellini **€ 8,00**
Un'icona veneziana a base di morbida polpa fresca di pesca bianca e Spumante Brut.

Rossini **€ 8,00**
Fresco e primaverile, composto da purea di fragole fresche selezionate e Spumante Brut.

CHAMPAGNE COCKTAIL MENU

I grandi classici & creazioni prestige

Champagne Cocktail STORICO **€ 14,00**
Champagne, Cognac, una zolletta di zucchero imbevuta di Angostura Bitter, scorza di limone. Un classico intramontabile, elegante e piacevolmente aromatico.

French 75 (Champagne) **€ 12,00**
Champagne, Gin di selezione, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero. Fresco, agrumato e dotato di una decisa e raffinata persistenza.

Mimosa Prestige **€ 10,00**
Champagne, succo d'arancia bionda fresca spremuta al momento. Il re incontrastato dei brunch e degli aperitivi leggeri, fresco, vellutato e fruttato.

Kir Royale (Champagne) **€ 11,00**
Champagne, Crème de Cassis (liquore artigianale al ribes nero). Un'icona della miscelazione francese dal colore seducente e dalle inconfondibili note di piccoli frutti rossi.

Bellini Royale **€ 11,00**
Champagne, polpa fresca di pesca bianca selezionata. Versione regale e sofisticata del celebre cocktail italiano, incredibilmente profumato e morbido.

Black Velvet **€ 12,00**
Champagne, Birra Stout scura (Guinness). Un accostamento storico, vellutato e sorprendente, dove le note di caffè e cioccolato della birra incontrano l'acidità e l'effervescenza del vino.

Barracuda **€ 13,00**
Champagne, Rum Ambrato, Galliano, succo d'ananas fresco, un tocco di succo di lime. Un cocktail esotico, ricco e contemporaneo, con una splendida corona di spuma.
Il re dei vini incontra l'arte della miscelazione. Una raffinata selezione di cocktail storici ed eleganti creazioni dove la vivacità, la finezza e il prestigio dello Champagne regalano un'esperienza sensoriale effervescente ed indimenticabile.

CARTA DEI VINI

Selezione d'eccellenza · Principi di Butera & Zonin

Benvenuti a L'Ora del Calice. Vi presentiamo un viaggio sensoriale unico che unisce la Sicilia più nobile di Feudo Principi di Butera, nel cuore di Caltanissetta, alla storica maestria e alle prestigiose denominazioni italiane firmate dalla famiglia Zonin.

METODO CLASSICO & BOLLICINE D'AUTORE

Pas Dosé Metodo Classico BUTERA CRU **€ 45,00**
Spumante Metodo Classico d'eccellenza · Brut Nature
Grande finezza ed eleganza verticale. Espressione nitida del terroir di Butera, con spiccata mineralità, sentori di lievito fine e perlage finissimo.

Extra Brut Rosè Metodo Classico BUTERA CRU — **€ 45,00**

Elegante spumante rosato metodo classico

Profilo olfattivo ricco di piccoli frutti rossi croccanti e petali di rosa. Il sorso è vibrante, asciutto, dinamico e incredibilmente persistente.

Neroluce SPUMANTE BRUT — **€ 20,00**

Nero d'Avola vinificato in bianco

L'innovazione incontra la tradizione: un eccezionale blanc de noirs da uve Nero d'Avola. Brillante, fresco, con fini note fruttate e floreali.

I VINI BIANCHI DELLA TRADIZIONE

Chardonnay Principi di Butera DOC SICILIA — **€ 20,00**

Chardonnay in purezza

Morbido, vellutato ed avvolgente. Esprime calde note di frutta tropicale matura, ananas e sfumature vanigliate perfettamente integrate.

Diamanti Grillo DOC SICILIA — **€ 15,00**

Grillo in purezza

Fresco e splendidamente mediterraneo. Bouquet ricco di agrumi, fiori di zagara e fieno, sorretto da una sapidità marina tipica e rigenerante.

Carizza Insolia DOC SICILIA — **€ 15,00**

Insolia (Ansonica) in purezza

Nota aromatica elegante con accenni di mandorla verde, ginestra e melone bianco. Al palato si rivela equilibrato e piacevolmente morbido.

I ROSSI E ROSATI DI FEUDO PRINCIPI DI BUTERA

Deliella Nero d'Avola CRU RISERVA — **€ 35,00**

Il prestigioso monovarietale icona della cantina · DOC Sicilia

Di maestosa struttura e aristocratica eleganza. Profumi complessi di marasca, spezie nobili, liquirizia e cacao. Trama tannica superba e vellutata.

Butyrah Syrah DOC SICILIA — **€ 20,00**

Syrah in purezza

Avvolgente ed opulento, caratterizzato da note tipiche di pepe nero, frutti di bosco in confettura e delicate sfumature tostate e balsamiche.

Amira Nero d'Avola DOC SICILIA — **€ 18,00**

Nero d'Avola in purezza

Espressione classica e calda del vitigno principe dell'isola: marasca, mandorla dolce e una piacevole beva vellutata e calorosa.

Amira Rosè DOC SICILIA — **€ 18,00**

Rosato di carattere da vitigni autoctoni

Colore rosa corallo brillante. Regala profumi di melagrana, fragoline e macchia mediterranea, con un finale fresco ed elegantemente sapido.

LE SELEZIONI DALLE GRANDI TENUTE ITALIANE ZONIN

Amarone della Valpolicella Zonin DOCG VENETO — **€ 35,00**

Corvina, Rondinella, Molinara · da uve appassite

Imponente, maestoso e sontuoso. Rilascia note intense di prugna secca, uvetta, cacao e spezie dolci. Caldo e di lunghissima e nobile persistenza.

Valpolicella Ripasso Superiore Zonin DOC VENETO — **€ 25,00**

Tecnica tradizionale del Ripasso

Morbido ed equilibrato, caratterizzato da un profumo fragrante di amarena, confettura di piccoli frutti di bosco e leggeri accenni speziati.

Chianti Classico Castello d'Albola DOCG TOSCANA — **€ 25,00**

Sangiovese in purezza · dalla storica tenuta Zonin

Grande finezza chiantigiana. Note nitide di viola mammola, marasca e sottobosco, sostenute da una freschezza vibrante e tannini setosi.

Sasseo Primitivo Salento IGT PUGLIA — **€ 20,00**

Masseria Altemura (Zonin) · Primitivo in purezza

Rosso pugliese d'eccellenza, opulento e pieno. Note concentrate di prugna matura, spezie dolci, vaniglia e un corpo avvolgente.

Zinzula Negroamaro Rosato SALENTO IGT — **€ 20,00**

Masseria Altemura · l'iconico rosato salentino

Profilo cristallino e raffinato. Note di buccia di pompelmo rosa, zenzero e fiori selvatici, con una freschezza tesa e sapida d'incomparabile beva.

Negroamaro Salento IGT PUGLIA — **€ 20,00**

Masseria Altemura · Negroamaro in purezza

Vino di carattere e struttura, esprime tipici aromi di piccoli frutti neri, macchia mediterranea e una piacevole nota ammandorlata sul finale.

CARTA DEI VINI

Selezione d'eccellenza · Cantine Patria

Vi proponiamo un'esclusiva selezione firmata Cantine Patria, espressione autentica della tradizione vitivinicola etnea e siciliana. Un viaggio sensoriale tra mineralità vulcanica e vitigni autoctoni.

I VINI BIANCHI, ROSATI & FRIZZANTI

Palici Bianco ETNA — **€ 35,00**

Carricante e Catarratto · spiccata mineralità

Note di frutta bianca fragrante e sentori floreali impreziositi da una profonda sapidità minerale conferita dal suolo vulcanico. Bottiglia € 35,00.

Palici Rosato ETNA — **€ 35,00**

Nerello Mascalese · freschezza vulcanica

Elegante e floreale, con delicate note di piccoli frutti rossi, melagrana e una vibrante freschezza minerale nel finale. Bottiglia € 35,00.

Morgentino Bianco (tutti i tipi) — **€ 6,00 / 15,00**

Uve autoctone siciliane · linea giovane

Fresco, beverino e spiccatamente fruttato. Un'ottima espressione quotidiana del terroir siciliano. Calice € 6,00 · bottiglia € 15,00.

Morgentino Rosso / Rosato (tutti i tipi) — **€ 6,00 / 15,00**

Selezione autoctona · piacevolezza e profumo

Vini fragranti dalle spiccate note di frutta fresca e piacevole armonia al palato. Calice € 6,00 · bottiglia € 15,00.

Prosit Bianco FRIZZANTE — **€ 12,00**

Vino frizzante · brioso e leggero

Vivace, floreale e delicatamente fruttato. Ideale per un aperitivo spensierato ed elegante. Bottiglia € 12,00.

Prosit Rosato FRIZZANTE — **€ 12,00**

Vino frizzante rosé · piacevole armonia

Un sorso brioso e profumato di rose e piccoli frutti rossi. Fresco e di eccellente beva. Bottiglia € 12,00.

CARTA DEI VINI

Selezione d'eccellenza · Tenute Orestiadi

Vi presentiamo l'universo sensoriale di Tenute Orestiadi, nate a Gibellina tra arte contemporanea e storici terroir siciliani, arricchite dalle eccellenze vulcaniche dell'Etna con La Gelsomina e dai vitigni autoctoni delle altre tenute del gruppo.

LE BOLLICINE & I METODO CLASSICO

La Gelsomina Etna Spumante Rosato ETNA — **€ 40,00**

Nerello Mascalese · spumante vulcanico

Finezza straordinaria dal terroir lavico. Note di piccoli frutti rossi, crosta di pane e una mineralità affilata e persistente.

La Gelsomina Etna Metodo Classico Blanc de Noirs ETNA DOC — **€ 40,00**

Nerello Mascalese vinificato in bianco · alta spumantizzazione

Perlage finissimo e nobile, bouquet complesso di agrumi canditi, fiori bianchi ed elegante sapidità lavica.

Metodo Classico Carricante — **€ 30,00**

Carricante in purezza · eleganza siciliana

Evoluto, fresco ed elegantemente verticale. Note di idrocarburi leggeri, mela cotogna e fine fragranza di lievito.

Pizzicanti FRIZZANTE — **€ 18,00**

Blend di vitigni autoctoni siciliani frizzante

Fresco, brioso ed estremamente piacevole. Perfetto compagno per momenti informali e splendidi aperitivi.

LE GRANDI SELEZIONI, I CRU & L'ETNA

Ludovico Bianco SELEZIONE TOP — **€ 25,00**
Cuvée d'eccellenza siciliana
Vino di eccezionale struttura, finezza e potenziale di evoluzione. Ricco di sentori di frutta matura e spezie dolci.

Ludovico Rosso SELEZIONE TOP — **€ 25,00**
Nero d'Avola e blend · dedicato a Ludovico Corrao
Maestoso ed avvolgente. Note profonde di prugna, cacao, cuoio e un tannino vellutato di infinita persistenza.

La Gelsomina Etna Bianco ETNA DOC — **€ 25,00**
Carricante e Catarratto da suoli lavici
Espressione cristallina ed elegante del vulcano, caratterizzata da una spiccata e vibrante sapidità salina.

La Gelsomina Etna Rosso ETNA DOC — **€ 25,00**
Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio
Colore rubino chiaro, naso finissimo di frutti rossi, cenere e spezie selvatiche. Palato setoso, fresco e minerale.

Adeni Perricone SOLO BOTTIGLIA — **€ 20,00**
Perricone in purezza · carattere autoctono
Antico vitigno siciliano riscoperto. Esprime note di marasca, pepe nero e liquirizia con una fitta trama tannica.

ALTRE GRANDI SELEZIONI

Mazal Frappato SOLO BOTTIGLIA — **€ 20,00**
Frappato in purezza · freschezza ed eleganza
Floreale e fragrante. Note esplosive di fragolina di bosco e melagrana. Splendida bevibilità.

Paxmentis Syrah — **€ 22,00**
Syrah da uve leggermente appassite
Opulento e sensuale, ricco di frutti rossi in confettura, spezie dolci, vaniglia e cioccolato.

Paxmentis Chardonnay — **€ 22,00**
Chardonnay ricco e strutturato
Note calde di frutta tropicale matura, burro fuso e vaniglia, bilanciate da una piacevole sapidità di fondo.

Orestiadi Orange Wine MACERATO — **€ 22,00**
Vino bianco macerato sulle bucce
Profumi intriganti di scorza d'arancia disidratata, erbe officinali e tè nero. Palato leggermente tannico e secco.

I MONOVARIETALI D'ARTE

Douar Nero d'Avola — **€ 18,00**
Nero d'Avola in purezza
Classico specchio del vitigno principe siciliano: mora, prugna e morbide spezie con un sorso caldo e vellutato.

Bahar Zibibbo — **€ 18,00**
Zibibbo secco (Moscato d'Alessandria)
Profumatissimo ed elegante bouquet aromatico di gelsomino, zagara e agrumi, con un finale piacevolmente secco.

Nissim Grillo — **€ 18,00**
Grillo in purezza
Fresco, sapido e agrumato. Rivela intense note di fieno, tè verde e sentori di macchia mediterranea.

LE ALTRE LINEE, TERRITORI & REGIONI

Linea Venditiciotto — **€ 18,00**
Susumaniello, Primitivo, Negroamaro, Susumaniello Rosato · Puglia
Una linea focalizzata sull'autenticità dei vitigni storici pugliesi, caratterizzati da calore, ricchezza fruttata e piacevole equilibrio.

Tenimenti del Sangro — **€ 15,00**
Passerina, Pecorino, Cerasuolo d'Abruzzo, Montepulciano
Espressione tipica e territoriale abruzzese: dalla freschezza minerale dei bianchi alla fragranza e struttura dei rossi e rosati.

Molino a Vento — **€ 12,00**
Tutte le referenze della linea · i biologici quotidiani
Vini freschi, sinceri e fragranti, ideati per esaltare la piacevolezza fruttata immediata in totale armonia con la natura.

I VINI DA DESSERT

Zibibbo Pacenzia DOLCE — **€ 30,00**

Vendemmia tardiva / passito di Zibibbo

Nettare dorato, ricco di aromi di fichi secchi, miele, albicocca disidratata e scorze d'arancia candite. Dolcezza avvolgente bilanciata da ottima acidità.

CARTA DEI VINI

Selezione d'eccellenza · grandi rossi di Toscana

Vi guidiamo alla scoperta delle eccellenze toscane nate alle pendici del Monte Amiata nel terroir biologico del Montecucco e sulle celebri coste tirreniche di Bolgheri. Una selezione esclusiva che celebra la forza del Sangiovese e l'eleganza dei tagli bordolesi.

I GRANDI ROSSI DEL MONTECUCCO DOC & DOCG

ColleMassari Montecucco Rosso Riserva DOCG BIOLOGICO — **€ 30,00**

Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon

Il vino icona della denominazione. Di grande stoffa e complessità, esprime note profonde di marasca, spezie scure e cuoio. Al palato è corposo, supportato da una vibrante acidità e tannini fitti e setosi.

Irisse Montecucco Vermentino Più DOC VERMENTINO — **€ 30,00**

Vermentino prevalentemente, con un tocco di Grechetto

Una splendida e ricca espressione bianca del territorio. Affinato parzialmente in legno, svela aromi intensi di erbe aromatiche, frutta a polpa gialla e note mielate, con un sorso sapido e di grande persistenza.

Rigoleto Montecucco Rosso DOC BIOLOGICO — **€ 25,00**

Sangiovese, Ciliegiolo, Montepulciano

Fresco, invitante e piacevolmente immediato. Caratterizzato da profumi fragranti di frutti di bosco e note floreali di viola. La beva è dinamica, di ottimo equilibrio e perfetta versatilità gastronomica.

L'ARISTOCRAZIA DI BOLGHERI

Bolgheri Rosso DOC DOC BOLGHERI — **€ 50,00**

Taglio bordolese d'autore (Cabernet, Merlot, Syrah)

Nobile interpretazione della costa toscana. Elegante e maestoso bouquet ricco di ribes nero, eucalipto, tabacco biondo e spezie fini. Il sorso è avvolgente, profondo, dal finale aristocratico e lunghissimo.

CARTA DEI VINI

Selezione d'eccellenza · Cantine Montagner

Vi proponiamo una prestigiosa ed elegante selezione firmata Montagner, storica cantina fondata a Motta di Livenza nel 1968, celebre per la maestria nella spumantizzazione e l'eccellenza delle bollicine del territorio veneto.

LE BOLLICINE, PROSECCO & VALDOBBIADENE

Millesimato Extra Dry — **€ 5,00 / 20,00**

Uve selezionate · piacevolezza e armonia

Bollicina briosa, fresca ed equilibrata, caratterizzata da spiccate note fruttate e floreali di grande finezza. Calice € 5,00 · bottiglia € 20,00.

Prosecco DOC Treviso Brut DOC — **€ 5,00 / 25,00**

Glera in purezza · tradizione trevigiana

Secco, nitido e sapido. Sprigiona delicati sentori di mela verde e crosta di pane con un perlage fine e persistente. Calice € 5,00 · bottiglia € 25,00.

Valdobbiadene Superiore Brut DOCG — **€ 6,00 / 25,00**

Selezione cru · eleganza superiore

Elegante espressione del territorio di Valdobbiadene. Bouquet finissimo di fiori bianchi, asciutto e verticale al palato. Calice € 6,00 · bottiglia € 25,00.

Valdobbiadene Millesimato Extra Dry DOCG — **€ 6,00 / 25,00**

Millesimato d'eccellenza

Un sorso avvolgente che fonde amabilità fruttata e spiccata freschezza minerale, tipica delle colline storiche. Calice € 6,00 · bottiglia € 25,00.

Valdobbiadene Superiore Extra Dry DOCG — **€ 6,00 / 25,00**

Classico ed armonico

Morbido e vellutato, esalta al naso sentori di mela, pera ed eleganti sfumature di glicine e zagara. Calice € 6,00 · bottiglia € 25,00.

LE SELEZIONI SPECIALI & I VINI FERMI

Linea 60 (Rosè, Extra Dry, Glera) CELEBRAZIONE — **€ 6,00 / 25,00**
Selezione esclusiva Montagner
Una gamma d'eccellenza creata per esaltare le diverse sfumature della spumantizzazione: dalla freschezza della Glera alla raffinatezza del Rosè. Calice € 6,00 · bottiglia € 25,00.

Prima Serata — **€ 7,00 / 30,00**
Cuvée speciale da aperitivo
Spumante dal carattere carismatico, perfetto per i momenti di convivialità grazie ad un perlage setoso e profumi ammalianti. Calice € 7,00 · bottiglia € 30,00.

Ribolla Gialla — **€ 5,00 / 20,00**
Vino bianco fermo / spumantizzato
Fresca, agrumata e splendidamente floreale, si distingue per un'acidità vibrante che pulisce squisitamente il palato. Calice € 5,00 · bottiglia € 20,00.

LINEA GIOVANE & SPUMANTI DOLCI

4 Note — **€ 4,00 / 15,00**
Cuvée fresca e fragrante
Un'armonia di profumi e leggerezza, pensata per una beva piacevole, immediata e spensierata. Calice € 4,00 · bottiglia € 15,00.

Solo Nove — **€ 4,00 / 15,00**
Gradazione leggera · sorso contemporaneo
Fresco, spensierato e moderato nell'alcol, perfetto per valorizzare la freschezza fruttata del vitigno. Calice € 4,00 · bottiglia € 15,00.

Spumante Rosè — **€ 4,00 / 15,00**
Selezione rosato brut / extra dry
Elegante veste rosa, bouquet ricco di frutti di bosco fragranti, lamponi e delicati accenni di petali di rosa. Calice € 4,00 · bottiglia € 15,00.

Spumante Dolce “Casato delle Streghe” DOLCE — **€ 4,00 / 25,00**
Vino spumante dolce aromatico
Morbido, avvolgente ed elegantemente dolce. Al naso risaltano la pesca sciroppata, la salvia e l'albicocca. Magnifico in abbinamento ai dessert. Calice € 4,00 · bottiglia € 25,00.

CARTA DEI VINI

Selezione d'eccellenza · Mandrarossa

Vi presentiamo la selezione dedicata a Mandrarossa, innovativo brand nato a Menfi che esprime una Sicilia vinicola moderna e inedita. Grazie a un'accurata mappatura dei suoli e a microclimi unici accarezzati dalle brezze marine, Mandrarossa regala vini di straordinaria freschezza, mineralità e intensità aromatica.

BOLLICINE & FRIZZANTI

Chenin Blanc Brut (Catarratto) — Spumante Brut — **€ 23,00**
Catarratto in purezza · metodo Charmat lungo
Bollicina autoctona vivace, fresca e fine. Al naso esprime note di zagara, agrumi freschi e crosta di pane. Il sorso è brioso, sapido ed elegantemente cremoso.

Calamossa Bianco — Frizzante Terre Siciliane — **€ 20,00**
Blend di vitigni autoctoni bianchi
Frizzante naturale piacevolissimo. Bouquet fragrante di frutta a polpa bianca e gelsomino. Al palato è fresco, scorrevole e dotato di una delicata e giocosa effervescenza.

Calamossa Rosato — Frizzante Terre Siciliane — **€ 20,00**
Blend di vitigni autoctoni a bacca rossa
Colore rosa brillante. Note fresche di piccoli frutti rossi, lampone e melograno. Al palato offre una vibrante acidità e una piacevole vena pétillant che invita al sorso.

LE SELEZIONI, I BLEND D'AUTORE E L'ETNA

Santannella — Menfi DOC Bianco ELEGANTE — **€ 28,00**
Fiano e Chenin Blanc · complesso
Grande bianco da invecchiamento. Profumi intensi di pesca gialla, albicocca ed erbe mediterranee, arricchiti da note terziarie minerali e un sorso opulento, sapido e persistente.

Cavadiserpe — Terre Siciliane IGT Rosso € 28,00

Merlot e Cabernet Sauvignon · potenza ed eleganza

Blend bordolese di grande struttura. Esprime intense note di prugna, mora e spezie dolci, cacao e grafite. Il sorso è caldo, avvolgente, con tannini densi ma levigati.

Sentiero delle Gerle Etna Bianco — Etna DOC VULCANICO € 28,00

Carricante in purezza · minerale

Nato sulle pendici dell'Etna. Spicca per profumi raffinati di mela verde, scorza di lime e pietra focaia. Al palato rivela una spiccata acidità vulcanica e un finale salino profondissimo.

Sentiero delle Gerle Etna Rosso — Etna DOC ARISTOCRATICO € 28,00

Nerello Mascalese in purezza · fine

Raffinato rosso vulcanico. Aromi fragranti di marasca, spezie selvatiche, cenere e liquirizia. Al palato mostra un'eleganza setosa, tannini tesi e un sorso di splendida verticalità.

Bonera — Menfi DOC Rosso € 22,00

Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon

Splendido connubio tra calore autoctono e rigore internazionale. Note di frutti rossi maturi, prugna secca e sfumature di vaniglia e tabacco dolce. Morbido e strutturato.

Cantadoro — Terre Siciliane IGT Bianco € 22,00

Grillo e Viognier · profumato e minerale

Unione affascinante. Regala intensi profumi esotici e floreali uniti alle note tipiche di macchia mediterranea. Al palato è fresco, ricco ed estremamente bilanciato.

Urra di Mare — Menfi DOC Sauvignon Blanc € 22,00

Sauvignon Blanc 100% · marittimo e tagliente

Sauvignon cresciuto a pochi passi dal mare. Aromi di pesca bianca, pompelmo rosa e foglia di pomodoro. Sorso sapido, fresco e incredibilmente minerale.

Timperosse — Terre Siciliane IGT Rosso € 22,00

Petit Verdot in purezza · giovane e fruttato

Rosso innovativo da bere anche fresco. Offre un'esplosione di frutti rossi freschi, gelsi e note balsamiche di salvia. Tannini levigati e beva scattante.

Larcera — Terre Siciliane IGT Bianco € 22,00

Vermentino in purezza · solare e agrumato

Espressione solare e vibrante del vitigno. Sentori di agrumi, erbe officinali e note iodate marine. Beva fresca, sapida, beverina e persistente.

I MONOVARIETALI CLASSICI E BIOLOGICI

Grillo / Chardonnay / Viognier / Grecanico Dorato / Zibibbo (secco) € 18,00

I bianchi monovarietali DOC Menfi / Noto

Selezioni fresche e fruttate che celebrano l'identità aromatica di ciascun vitigno sotto il sole di Menfi.

Fiano Bio / Vermentino Bio BIO € 18,00

Uve da agricoltura biologica certificata

Espressioni pure, pulite e sostenibili del territorio, con una spiccata acidità e aderenza varietale.

Nero d'Avola / Syrah / Merlot / Frappato / Cabernet / Nerello Mascalese € 18,00

I rossi monovarietali DOC Menfi / Terre Siciliane

Dai classici autoctoni dell'isola ai grandi vitigni internazionali perfettamente acclimatati sulle colline agrigentine.

CARTA DELLE BOLLICINE

Selezione d'eccellenza · Freccianera Franciacorta

Vi presentiamo la selezione esclusiva dedicata alle pluripremiate bollicine Freccianera della storica cantina Fratelli Berlucchi a Borgonato. Espressione nobile e aristocratica del territorio della Franciacorta, questi spumanti Metodo Classico incarnano eleganza, finezza millenaria e una sapiente dedizione artigianale.

LE ICONE DEL METODO CLASSICO DOCG

Freccianera Satèn Franciacorta Brut DOCG SATÈN € 10,00 / 50,00

Chardonnay in purezza · la quintessenza della morbidezza

Cremoso e vellutato, caratterizzato da una pressione atmosferica inferiore che regala un perlage finissimo e carezzevole. Svela intense note di pesca bianca, mandorla tostata, crosta di pane e una bilanciata freschezza minerale.

Freccianera Extra Brut Franciacorta Millesimato DOCG MILLESIMATO — **€ 10,00 / 50,00**

Chardonnay e Pinot Nero · rigore ed eleganza verticale

Una struttura impeccabile e una spiccata scioglievolezza. Il dosaggio minimo esalta la precisione del terroir: bouquet di agrumi canditi, frutta secca, pietra focaia e un sorso affilato, teso, infinitamente persistente.

Freccianera Rosa Franciacorta Brut DOCG ROSÉ — **€ 10,00 / 50,00**

Pinot Nero e Chardonnay · fragranza e carattere

Splendida veste rosa antico. Si distingue per un olfatto fine dominato da piccoli frutti rossi di bosco, ribes e delicati accenni di petali di rosa. Al palato unisce splendidamente la struttura del Pinot Nero a una beva fresca e vibrante.

SÉLECTION FRANÇAISE

Carta dei vini · grandi terroir d'oltralpe

Vi invitiamo a compiere un viaggio sensoriale tra le denominazioni più prestigiose della Francia. Dalla maestosa struttura della riva destra di Bordeaux alla raffinata finezza aristocratica della Borgogna, passando per le verticali freschezze minerali dello Chablis e dell'Alsazia. Una selezione d'autore per palati esigenti.

I GRANDI BIANCHI D'OLTRALPE

Chablis AOC · Domaine des Quatre Saisons AOC BOURGOGNE — **€ 60,00**

Chardonnay 100% · purezza e mineralità kimmeridgiana

Splendida espressione del nord della Borgogna. Un profilo cristallino ed equilibrato che si apre su note fragranti di pesca bianca, mela verde e agrumi, evolvendo verso un caratteristico finale di pietra focaia e spiccata sapidità salina.

Riesling AOC Cuvée · Dopff au Moulin AOC ALSACE — **€ 50,00**

Riesling 100% · eleganza gastronomica e verticalità

Vino aristocratico dall'Alsazia, fresco, teso e straordinariamente dritto. Al naso regala profumi raffinati di fiori bianchi, scorza di cedro e sottili richiami minerali idrocarburici. In bocca rivela una splendida acidità citrina.

I ROSSI NOBILI DELLA TRADIZIONE FRANCESE

Château Le Conseiller Bordeaux Supérieur (2015) AOC BORDEAUX — **€ 50,00**

Merlot 100% da vecchie vigne · opulenza e maturità

Firmato dal celebre vigneron Jean-Philippe Janoueix. Un millesimo straordinario che regala un sorso sontuoso, rotondo e suadente, ricco di sfumature di ciliegia nera sotto spirito, cioccolato fondente, caffè espresso e una finissima nota fumé.

Bourgogne Pinot Noir · Maison Pierre Ponnelle AOC BOURGOGNE — **€ 50,00**

Pinot Noir 100% · tradizione e finezza dal 1875

Vinificato a Beaune seguendo l'antica tradizione borgognona. Dal colore rubino brillante, esprime un bouquet finissimo di piccoli frutti rossi di bosco, ribes e ciliegia croccante, sostenuto da tannini discreti e setosi e un finale di sovrana eleganza.

Château Gressina Cuvée Pierre Blanche AOC BLAYE CÔTES DE BORDEAUX — **€ 30,00**

Merlot e Cabernet Sauvignon · equilibrio e avvolgenza

Un blend bordolese classico ed estremamente piacevole. Al naso emergono intense note di prugna matura, mora e ribes nero, impreziosite da eleganti accenni speziati di cannella, cacao e tabacco dolce. Morbido e avvolgente al palato.

CARTA DEI VINI

Selezione d'eccellenza · Champagne

Vi guidiamo alla scoperta delle vette espressive della spumantizzazione mondiale attraverso una raffinata selezione dedicata alla Champagne. Un viaggio sensoriale tra storici villaggi Grand Cru, dove il gesso profondo, microclimi unici e la sapiente filosofia di prestigiosi Récoltant-Manipulant regalano bollicine di straordinaria freschezza, complessità e instancabile finezza aristocratica.

ECCELLENZE CHAMPAGNE GRAND CRU

Bonnet-Gilmert Réserve Grand Cru GRAND CRU · BLANC DE BLANCS — **€ 70,00**

Chardonnay 100% · Oger (Côte des Blancs)

Splendido capolavoro di purezza e verticalità nato dai terreni gessosi del villaggio Grand Cru di Oger. Al naso si apre su raffinatissimi sentori di zagara, agrumi canditi, mela verde e crosta di pane fragrante, arricchiti da note minerali gessose. Il sorso è brioso, incredibilmente teso, sapido ed elegantemente cremoso nel suo perlage finissimo.

Lamiable Grand Cru Extra Brut GRAND CRU · EXTRA BRUT — **€ 70,00**

Pinot Noir 60%, Chardonnay 40% · Tours-sur-Marne

Splendido connubio tra la struttura del Pinot Noir e il rigore elegante dello Chardonnay proveniente dallo storico comune Grand Cru. Esprime aromi intensi e complessi di piccoli frutti rossi, prugna fresca, note tostate e sfumature di pasticceria. Al palato offre una vibrante acidità e una beva profonda, dritta e splendidamente minerale.

CARTA DEI VINI

Selezione d'eccellenza · Cantina Cellaro

Vi presentiamo la selezione dedicata a Cantina Cellaro, straordinaria realtà vitivinicola situata a Sambuca di Sicilia. Tra i monti della Valle del Belice e le brezze del Lago Arancio, nascono vini profondamente mediterranei, capaci di coniugare autenticità territoriale, freschezza e una lunghissima tradizione cooperativa.

LE GRANDI SELEZIONI & CRU

Micina CRU SELEZIONE — **€ 20,00**

Nerello Mascalese e Nero d'Avola · blend di carattere

Vino bandiera della cantina, morbido, sensuale e avvolgente. Offre un bouquet complesso ricco di frutti rossi maturi, prugne secche e raffinate spezie dolci, supportato da tannini vellutati.

I BIANCHI AUTOCTONI DEL TERRITORIO

Insolia Cellaro DOC SICILIA — **€ 12,00**

Insolia in purezza

Elegante, luminoso e armonioso. Regala delicati profumi di fiori bianchi, ginestra e mandorla verde, accompagnati da una piacevole morbidezza al palato.

Grillo Cellaro DOC SICILIA — **€ 12,00**

Grillo in purezza

Profilo fresco, vibrante e marcatamente mediterraneo. Note intense di agrumi, erbe spontanee ed una nitida e rinfrescante sapidità salina sul finale.

Grecanico Cellaro DOC SICILIA — **€ 12,00**

Grecanico in purezza

Fresco, leggero e floreale. Si distingue per delicate sfumature di mela verde, pera e fiori di zagara, con una beva immediata, dinamica e rigenerante.

I ROSSI CLASSICI DELLA TRADIZIONE

Nero d'Avola Cellaro DOC SICILIA — **€ 12,00**

Nero d'Avola in purezza

Espressione tipica e calorosa del vitigno principe dell'isola. Profuma di ciliegia matura, mora e marasca, arricchite da un sorso caldo e piacevolmente morbido.

Nerello Mascalese Cellaro DOC SICILIA — **€ 12,00**

Nerello Mascalese in purezza

Elegante e fine, caratterizzato da un colore rubino chiaro. Al naso svela note di frutti di bosco, spezie selvatiche e un accenno minerale, con tannini leggeri e sorso fresco.

CARTA DEI VINI

Selezione d'eccellenza · Abbazia Santa Anastasia

Vi proponiamo una selezione mirata ed esclusiva della cantina Abbazia Santa Anastasia, pioniere della viticoltura biologica e biodinamica in Sicilia. Vini puri, intensi e profondamente legati al terroir delle Madonie.

LE BOLLICINE

Spumante Metodo Classico Extra Brut BIO — **€ 35,00**

Uve autoctone siciliane · affinamento sui lieviti

Splendida interpretazione del terroir madonita. Al naso regala crosta di pane, note agrumate e floreali. Al palato è teso, verticale, fresco ed eccezionalmente persistente.

I VINI ROSSI DI PRESTIGIO

Sensinverso Nero d'Avola BIO / DEMETER — **€ 25,00**

Nero d'Avola 100% · IGP Terre Siciliane

Nato dalla filosofia biodinamica, esprime profumi croccanti di ciliegia marasca, spezie scure e note salmastre. In bocca ha struttura vellutata e un finale fresco e minerale.

Sensinverso Syrah BIO / DEMETER — **€ 25,00**

Syrah 100% · IGP Terre Siciliane

Elegante espressione biodinamica caratterizzata da classici sentori di pepe nero, piccoli frutti di bosco e sfumature balsamiche. Sorso avvolgente, profondo e ritmato.

Litra BIO **€ 50,00**

Cabernet Sauvignon 100% · IGP Terre Siciliane

Il grande rosso icona di Abbazia Santa Anastasia. Un vino monumentale con aromi stratificati di cassis, prugna, tabacco, cuoio e note tostate. Tannini fitti, setosi e di immensa persistenza.

CATARUSSA · SELEZIONE ESCLUSIVA “SIRETU”

Artigiani della vigna e del terroir

La linea Siretu di Catarussa rappresenta un orgoglio enologico indissolubilmente legato alla nostra specifica area geografica. Grazie a un microclima unico e a una lavorazione artigianale che rispetta rigorosamente i ritmi della natura, queste etichette sono una produzione limitata e introvabile su larga scala. Siamo fieri di proporvi in esclusiva assoluta per la zona questi vini a chilometro zero, espressione pura, sincera e identitaria del nostro terroir.

LA LINEA SIRETU

Siretu Rosso **€ 6,00 / 20,00**

Carni rosse, affettati artigianali e formaggi stagionati

Un rosso di grande carattere e territorialità. Colore rubino profondo con vivi riflessi violacei. Al naso esprime intensi sentori di piccoli frutti rossi, prugna selvatica e una leggera nota speziata ed erbacea tipica della macchia locale. Al palato è caldo, avvolgente, con tannini morbidi e un finale sapido e persistente.

Siretu Bianco **€ 6,00 / 20,00**

Aperitivo, antipasti di mare o primi piatti vegetariani

Espressione cristallina, fresca e minerale dei vigneti della nostra zona. Colore giallo paglierino luminoso dai riflessi dorati. Bouquet elegante di zagara, pesca bianca e sfumature di erbe aromatiche spontanee. In bocca regala spiccata freschezza, piacevole bevibilità e una chiusura nettamente marina e pulita.

Siretu Rosato **€ 6,00 / 20,00**

Zuppe di pesce, pizza gourmet o formaggi freschi

Vino accattivante che unisce la freschezza di un bianco alla struttura di un rosso. Dal colore rosa cerasuolo brillante, esprime note fragranti di melograno, fragolina di bosco e petali di rosa antica. Al palato è dinamico, scorrevole, con ottima acidità e una mineralità persistente.

CANTINA NINO GANDOLFO

Artigianalità, passione e autenticità siciliana

La Cantina Nino Gandolfo è l'espressione più pura di una viticoltura siciliana radicata nella tradizione familiare. Situata in territori collinari straordinariamente vocati nell'agro della Sicilia occidentale, unisce il sapere antico a moderne tecniche di vinificazione rispettose della materia prima, con cura sartoriale di ogni vigneto e attenzione alla sostenibilità. Vini dalla personalità schietta, pulita ed elegante. I prezzi si intendono per bottiglia.

I BIANCHI ESPRESSIVI E IL ROSATO

Ba Baronia Soprana **€ 25,00**

Un bianco fine e aggraziato che esprime la ricchezza del terroir collinare. Bouquet fragrante di zagara, frutta a polpa gialla e delicate sfumature erbacee, sostenuto da una rinfrescante mineralità e da un sorso armonico e bilanciato.

Pin dei Gelsi **€ 30,00**

Selezione accurata proveniente da parcelle particolarmente vocate. Si distingue per complessità olfattiva e beva avvolgente: agrumi maturi, mandorla bianca e una struttura sapida ne fanno un bianco di grande spessore e persistenza.

Annabel Rosato **€ 20,00**

Un rosato fresco, floreale e seducente. Sprigiona delicati sentori di piccoli frutti rossi, ciliegia croccante e petali di rosa. Il sorso è brioso, teso, dotato di una bellissima acidità dissetante e un finale pulito.

I ROSSI DI CARATTERE E LE GRANDI ECCELLENZE

Greta SELEZIONE PRESTIGIO **€ 50,00**

L'eccellenza e il vanto assoluto della cantina. Un capolavoro nato da un'accurata selezione manuale delle migliori uve: profumi intensi di marasca, spezie dolci, cacao e note balsamiche. Al palato è imponente, vellutato, con tannini nobili e un finale di infinita persistenza.

Ne Nero d'Avola **€ 20,00**

100% Nero d'Avola

Espressione classica, generosa e pulita del vitigno principe dell'isola. Rivela splendide note di prugna, amarena e carruba, unite a un palato morbido, caldo e con una trama tannica perfettamente levigata.

Sy Syrah **€ 20,00**

100% Syrah

Un rosso speziato e avvolgente che offre aromi tipici di pepe nero, piccoli frutti scuri e sfumature di liquirizia, con un sorso rotondo, succoso e di ottima struttura.

Nerello Mascalese **€ 20,00**

In purezza

Elegante e raffinata interpretazione. Al naso profumi di ribes rosso, spezie delicate e un tocco floreale; in bocca colpisce per verticalità, freschezza vibrante e tannini piacevolmente minerali.

Monte delle Rose **€ 20,00**

Un rosso territoriale dal temperamento fiero e autentico. Unisce note fruttate croccanti a sentori tipici della macchia mediterranea, regalando una beva dinamica, sapida, equilibrata e dotata di ottima persistenza aromatica.

I VINI DA MEDITAZIONE E RARE SELEZIONI

Grillo Passito Gandolfo ORO DELLA CANTINA **€ 80,00**

Appassimento naturale · uve selezionate grappolo per grappolo

Una gemma liquida di inestimabile valore e rarità. Bouquet sontuoso e ipnotico di albicocca disidratata, miele di zagara, scorza d'arancia candita e spezie orientali. Al palato è denso, infinitamente dolce ma magistralmente bilanciato da una fresca scia salina. Un nettare straordinario per la grande meditazione.

PERI PERI · FAMIGLIA DE CERCHIO

Vini spontanei e non convenzionali di Sicilia

Peri Peri, che in dialetto siciliano significa “andare a piedi” o girovagare, è il progetto vitivinicolo artigianale della Famiglia De Cerchio. Vigne in territori ad altissima vocazione, conduzione biologica e minimo intervento, con attenzione alla biodiversità e ai vitigni autoctoni: Grillo, Inzolia, Zibibbo, Frappato, Perricone e Nerello Mascalese. Vini dinamici, pop e contemporanei, dalla beva solare e irresistibile. I prezzi si intendono per bottiglia da 0,75 l.

I BIANCHI FRESCHI E AROMATICI

Grillo “Ninì” Peri Peri **€ 18,00**

100% Grillo

Un bianco vibrante e solare che esprime appieno la freschezza varietale della costa siciliana. Al naso intensi profumi di agrumi, zagara e pesca bianca, sostenuti da una piacevole nota salina e una beva agile ed energica.

Vicerè Inzolia **€ 20,00**

100% Inzolia

Interpretazione fedele e territoriale di uno dei vitigni storici dell'isola. Delicati accenni di frutta a polpa gialla, erbe della macchia mediterranea e mandorla verde, con un sorso armonico, morbido e sapido.

Liolà Zibibbo **€ 20,00**

100% Zibibbo · vinificato secco

Un'esplosione aromatica finissima ed elegante: sentori intensi di gelsomino, scorza di agrume candito e litchi si fondono in una bocca fresca, tesa e splendidamente marina.

I ROSSI DINAMICI ED AUTOCTONI

Frappato “Magara” **€ 20,00**

100% Frappato

Un rosso croccante, conviviale e profumatissimo. Piccoli frutti rossi, ciliegia fresca e melograno, arricchiti da accenni floreali di rosa. Il sorso è incredibilmente snello, succoso e scorrevole.

Cuculà Perricone **€ 20,00**

100% Perricone

Valorizzazione di un antico vitigno autoctono siciliano. Sfumature intense di prugna, frutti di bosco scuri e spezie fini, sorrette da una struttura fine con tannini morbidi e un piacevole ritorno minerale.

Tinuzzo Nerello Mascalese **€ 20,00**

100% Nerello Mascalese

Espressione identitaria, fresca e fragrante dell'iconico vitigno. Note di piccoli frutti rossi, spezie leggere e cenni terrosi; al palato dinamicità, ottima acidità e una trama tannica sottile e vellutata.

Malpelo Rosso **€ 20,00**

Blend non convenzionale

Anima schietta e verace. Aromi ricchi di amarena, spezie dolci e sottobosco. Il sorso è caldo, avvolgente ed equilibrato, perfetto specchio del sole e della generosità della terra siciliana.

AZIENDA AGRICOLA COS

L'anima della terra di Vittoria

Fondata nel 1980 da Giambattista Cilia, Cirino Strano e Giusto Occhipinti, COS è uno dei pilastri della viticoltura siciliana contemporanea. Nello storico distretto di Vittoria (Ragusa), lavora secondo i principi biologici e biodinamici, senza sostanze chimiche. Pionieri nel recupero delle vinificazioni ancestrali con i grandi vasi vinari in terracotta interrati — i celebri Pithos — che esaltano purezza varietale e terreno calcareo. I prezzi si intendono per bottiglia da 0,75 l.

I ROSSI TRADIZIONALI E STORICI

Frappato Terre Siciliane IGP **€ 28,00**

100% Frappato di Vittoria · affinamento in cemento

Un vino da innamoramento istantaneo: fresco, snello, succoso e profumato, con note croccanti di ciliegia, fragolina di bosco e melograno.

Nero di Lupo Terre Siciliane IGP **€ 28,00**

100% Nero d'Avola · fermentazione spontanea

Dalla località Fosso di Lupo, affinato in cemento. Un rosso di straordinaria nitidezza territoriale, non filtrato, morbido, minerale e avvolgente.

Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG **€ 36,00**

60% Nero d'Avola, 40% Frappato

L'unica DOCG della Sicilia: un manifesto di fierezza ed eleganza signorile. Piccoli frutti rossi maturi, rosa canina e leggere spezie dolci, con un sorso equilibrato, fresco e lungo.

Cerasuolo di Vittoria Classico Riserva “Della Bastonaca” DOCG CRU **€ 47,00**

Vecchie vigne ad alberello · botti di Slavonia, 2 anni

Da viti di oltre 70 anni nello storico cru di Bastonaca. Un vino profondo e complesso, con beva setosa, note balsamiche e speziate d'eccellenza.

Maldafrica Terre Siciliane IGP **€ 36,00**

Merlot e Cabernet Sauvignon

Un rosso muscolare ma straordinariamente vellutato e profondo, che fonde i sentori internazionali con la mineralità e la sapidità calda del sole siciliano.

LE SELEZIONI IN ANFORA (PITHOS) E IL ROSATO

Rosa di Lupo Terre Siciliane Rosato IGP **€ 29,00**

100% Frappato di Vittoria

Un rosato vivace e artigianale che esprime l'anima croccante del vitigno. Profumi floreali intensi, piccoli frutti di bosco e agrumi si uniscono a un sorso sapido, fresco e dissetante.

Pithos Rosso Vittoria DOC **€ 36,00**

60% Nero d'Avola, 40% Frappato · anfore interrate

Un'esperienza gustativa primordiale e raffinata: tannini docili, straordinaria purezza del frutto e mineralità vibrante.

Pithos Bianco Terre Siciliane IGP ORANGE **€ 39,00**

100% Grecanico macerato sulle bucce in terracotta

Un orange wine di incredibile finezza: note di scorza d'arancia essiccata, spezie ed erbe spontanee, caratterizzato da un sorso sapido, profondo e teso.

Zibibbo in Pithos Terre Siciliane IGP **€ 40,00**

100% Zibibbo vinificato in anfora

Un capolavoro aromatico secco ed elegante: sentori esplosivi di fiori d'arancio, pesca bianca, miele e gelsomino bilanciati da una mineralità salina e una freschezza tagliente.

AZIENDA AGRICOLA CAMUGLIA

L'essenza dei vini vulcanici dell'Etna Nord

L'Azienda Agricola Camuglia sorge sul versante settentrionale dell'Etna, nelle storiche “nere sciare” di Contrada Zottorinotto, a Castiglione di Sicilia. Vigneti a spalliera e ad alberello a circa 600 metri s.l.m., tra muretti a secco e grotte di scorrimento lavico. Nerello Mascalese, Carricante e Catarratto danno vita a vini di spiccata espressione territoriale, vibrante mineralità e raffinata eleganza. I prezzi si intendono per bottiglia da 0,75 l.

LA SELEZIONE “GROTTARINOTTO” ETNA DOC

Grottarinotto Etna Bianco DOC **€ 33,00**

Carricante con piccole percentuali di Catarratto · 600 m s.l.m.

Vinificato in acciaio. Profilo olfattivo delicato con spiccati sentori di fiori bianchi, fresia e ginestra. Al palato una vigorosa spalla acida accompagnata da un'incisiva e persistente scia sapido-minerale.

Grottarinotto Etna Rosato DOC € 30,00

100% Nerello Mascalese · breve contatto con le bucce

Veste color rame tenue e luminosa. Bouquet floreale arricchito da leggere sfumature agrumate, di melograno e frutti di bosco. Sorso sottile, fresco ed equilibrato, con un finale salmastro.

Grottarinotto Etna Rosso DOC € 30,00

100% Nerello Mascalese · Contrada Zottorinotto

Vendemmia manuale, fermentazione a temperatura controllata e affinamento in acciaio prima del riposo in bottiglia. Un rosso strutturato ed elegante, che coniuga tannini setosi a una vibrante e calda spinta minerale legata al suolo lavico.

CANTINA ANTICA CAVALLERIA

Viticoltura eroica ed identitaria sull'Etna

Sul versante Nord dell'Etna a Castiglione di Sicilia, Antica Cavalleria è una realtà familiare guidata da Maria Angela Camuglia. Il nome evoca l'antico presidio di cavalleria che vigilava sulle vigne storiche di proprietà. Vigne ad alberello e a spalliera su terrazzamenti lavici millenari tra 600 e 700 metri s.l.m., viticoltura biologica rigorosamente manuale. Nerello Mascalese e Carricante per vini fieri e ancestrali, tra sapidità marina, freschezza e mineralità vulcanica.

I BIANCHI E I ROSATI

Bizantino Etna Bianco DOC € 30,00

100% Carricante da vigne d'altitudine · acciaio

Un bianco vulcanico di grande purezza. Al naso profumi eleganti di zagara, mela verde e pietra focaia, mentre al palato si distingue per una persistente scia salino-minerale.

DAM Etna Rosato DOC € 30,00

100% Nerello Mascalese · pressatura soffice, acciaio

Bellissima veste color buccia di cipolla; sprigiona sentori delicati di piccoli frutti rossi, melograno ed erbe spontanee vulcaniche, con un sorso fresco, teso e piacevolmente marino.

I GRANDI ROSSI DEL VULCANO

DAM Etna Rosso DOC € 30,00

100% Nerello Mascalese · acciaio e bottiglia

Espressione classica ed autentica del versante Nord. Un rosso di eccellente beva, pulito e vibrante, con tannini fitti ma setosi e note croccanti di amarena e spezie nere.

DAM Terrazze Porcaria Etna Rosso DOC CRU € 40,00

100% Nerello Mascalese · Contrada Porcaria

Le vigne, coltivate su terrazzamenti esposti, regalano un vino di maestosa complessità strutturale. Note di marasca sotto spirito, grafite e liquirizia incontrano un palato caldo, profondo e fortemente minerale.

Q Assaggia Etna Rosso DOC Riserva RISERVA € 40,00

100% Nerello Mascalese · solo annate eccezionali

Un rosso da meditazione che esalta la longevità del vitigno: bouquet stratificato di tabacco, spezie scure e note balsamiche, sorso sontuoso ed aristocratico.

MAZZETTI D'ALTAVILLA · DISTILLATORI DAL 1846

I grandi distillati d'autore · grappe pregiate e brandy invecchiati

Dal 1846, nel cuore del Monferrato, la famiglia Mazzetti tramanda l'arte della distillazione piemontese, curando ogni goccia con passione artigianale. Questa selezione raccoglie i Brandy più rari, invecchiati per decenni in botti di legni nobili, e le prestigiose Grappe Riserva. Ogni distillato viene consegnato nella sua prestigiosa confezione originale in legno.

I BRANDY ITALIANI INVECCHIATI

Brandy Italiano Mazzetti 20 Anni € 110,00

In cassetta di legno

Distillato di grande finezza invecchiato per due decenni in pregiate botti di rovere. Al naso un profilo caldo e avvolgente con note di frutta secca, tabacco biondo e spezie dolci, accompagnate da una morbidezza vellutata al palato.

Brandy Italiano Mazzetti 27 Anni € 150,00

In cassetta di legno

Colore ambrato profondo. L'invecchiamento di 27 anni regala un bouquet di estrema complessità, con cacao amaro, vaniglia e confettura di prugne. Sorso sontuoso, aristocratico, con una persistenza aromatica infinita.

Brandy Italiano Mazzetti 35 Anni DA MEDITAZIONE **€ 190,00**

In cassetta di legno

La massima espressione del tempo e della sapienza distillatoria. Complesse sensazioni di cuoio, legni nobili, frutta candita, miele di castagno e spezie rare. In bocca è denso, caldo, maestoso ed estremamente armonico.

LE GRANDI GRAPPE RISERVA

Riserva 18.46 Grappa **€ 70,00**

Vinacce di Barbera e Dolcetto · barrique di rovere d'Allier

Creata per omaggiare l'anno di fondazione della distilleria. Profilo aromatico fragrante e morbido con note di vaniglia, mandorla tostata e spezie.

Riserva GAIA Grappa **€ 70,00**

Vinacce di Moscato e Cortese

Splendida grappa invecchiata dal profumo intensamente aromatico, fruttato e floreale, bilanciato al palato da una struttura morbida, rotonda, fresca e piacevolmente avvolgente.

Riserva SEGNI Grappa METODO SOLERA **€ 80,00**

Sei legni: rovere, castagno, frassino, ciliegio, gelso, ginepro

Capolavoro nato da una meticolosa selezione di vinacce e da un complesso percorso di invecchiamento secondo il metodo Solera. Un distillato unico, speziato, balsamico e di inarrivabile finezza.

CARTA DEI DISTILLATI, DEGLI AMARI E DEI VINI DA MEDITAZIONE

Fine pasto, cioccolato e meditazione

Una fine selezione dedicata al fine pasto, all'abbinamento con il cioccolato e alla meditazione. Dai grandi classici della tradizione italiana alle eccellenze artigianali e ai nobili vini fortificati, serviti al calice per esaltarne ogni sfumatura aromatica.

GLI AMARI PREMIUM & ARTIGIANALI

Amaro Jefferson – Importante Amaro Importante PREMIUM **€ 6,50**

Calabria · al calice 4 cl

Eccellenza artigianale pluripremiata a base di botaniche locali: bergamotto, cedro, rosmarino ed erbe officinali. Complesso, mediterraneo, agrumato ed elegantemente amaro.

GLI AMARI BASICI & DELLA TRADIZIONE

Prezzo unico al calice (4 cl) · € 4,00

Amaro Florio **€ 4,00**

Sicilia

Storico amaro nato a Marsala da una ricetta segreta di tredici erbe, radici e scorze d'arancia. Sapore avvolgente, profondo e squisitamente agrumato, con caldi accenti mediterranei.

Amaro del Capo (Classico) **€ 4,00**

Calabria · da servire ghiacciato

Dolce, aromatico, contraddistinto da fresche e spiccate note di menta, anice, liquirizia e camomilla.

Braulio Classico **€ 4,00**

Valtellina

La storica ricetta alpina a base di erbe, radici e bacche della Valtellina. Profilo fresco, balsamico, dominato da ginepro, assenzio e genziana.

Amaro Averna **€ 4,00**

Sicilia

Pilastro della tradizione siciliana dal gusto pieno, morbido e agrumato. Sentori rotondi di liquirizia, mirto e scorza d'arancia amara.

Amaro Montenegro **€ 4,00**

Emilia-Romagna · 40 erbe aromatiche

Celebre distillato bolognese. Ingresso piacevolmente dolce, seguito da un finale finemente erbaceo.

Amaro Lucano **€ 4,00**

Basilicata · oltre 30 erbe

Ricetta tradizionale con perfetto bilanciamento tra dolce e amaro e persistenti richiami balsamici.

Fernet Branca € 4,00
Lombardia
L'amaro erboristico e digestivo per eccellenza. Profilo marcatamente amaro, pulito e balsamico, con note nette di zafferano, camomilla e mirra.

I GRANDI MARSALA D'ECCELLENZA · CANTINE FLORIO

Marsala Superiore Secco Riserva € 6,00
Sicilia · Grillo e Catarratto · al calice 5 cl
Affinato per anni in storici fusti di rovere nelle cantine affacciate sul mare. Dal colore ambrato, profilo asciutto, fine e tagliente, con note di mandorla tostata, radice di liquirizia e un finale salmastro. Ottimo con formaggi stagionati o per pura meditazione.

Marsala Superiore Semisecco Riserva € 6,00
Sicilia · al calice 5 cl
Splendido connubio tra struttura fortificata e morbidezza vellutata. Note di uva passa, fichi secchi, miele di castagno e spezie dolci lignee. Ideale con pasticceria secca e cioccolato di Modica.

LA SELEZIONE GRAPPE

Montagner, Patria & Mazzetti · al calice 4 cl

Grappa del Barone Bianca · Cantine Patria € 5,00
Sicilia · vinacce autoctone dell'Etna
Una grappa giovane, cristallina, caratterizzata da una spiccata finezza aromatica, note minerali e pulizia al palato.

Le grappe monovitigno bianche Montagner € 5,00
A scelta: Prosecco (Glera), Pinot, Moscato, Chardonnay o Cabernet
Distillati giovani, freschi, puliti e marcatamente varietali.

Grappa Mazzetti 3.0 Morbida (giovane) € 5,00
Piemonte · blend di vitigni a bacca bianca
Olfatto delicato e sottile con sentori di fiori freschi e fragranza di pane, eccezionalmente morbida al palato.

Grappa del Barone Barricata · Cantine Patria € 7,00
Sicilia · barrique di legno nobile
Il colore ambrato accompagna caldi sentori di spezie, vaniglia e una morbida struttura legata al territorio vulcanico.

Grappa Montagner “18 Carati” / Grappa di “Castagno” € 7,00
Tradizione veneta · legni selezionati
Versioni affinate e invecchiate dal profilo vellutato e morbido.

Grappa Mazzetti 3.0 Barricata € 7,00
Piemonte · botti di rovere
Profilo caldo ed equilibrato, caratterizzato da delicate sfumature lignee, mandorla e cenni di spezie dolci.

Grappa “Terra” da vinacce torbate Riserva Montagner € 8,00
Invecchiata oltre 4 anni
Caratterizzata da un elegante retrogusto finemente fumé e torbato.

Grappa Mazzetti 7.0 Riserva di Ruchè di Castagnole Monferrato € 8,00
Piemonte · 7 mesi in barrique
Un'icona piemontese d'eccellenza: profilo aromatico inconfondibile di viola, rosa appassita e calde spezie.

Grappa Grandi Cru “Legno 18” Gran Riserva Montagner € 9,00
18 mesi in piccoli fusti di legno
Sentori di cacao, tabacco e vaniglia.

Grappa di Amarone della Valpolicella Riserva Montagner € 10,00
Oltre 18 mesi in barrique
Note ricche di amarena, vaniglia e spezie dolci.

LA NOSTRA FILOSOFIA SHOP & TAVOLO

Tutti i prodotti mantengono lo stesso identico costo, sia che decidiate di acquistarli nella nostra Area Shop per portarli a casa, sia che preferiate degustarli al tavolo. Al servizio al tavolo si applica esclusivamente un supplemento di € 2,00 a persona (servizio e coperto).

Coperto € 2,00

FACEBOOK • INSTAGRAM • TRIPADVISOR

Grazie per aver condiviso il vostro tempo con noi.

— Antonio & Antonella —