

Franciacorta DOCG Vini Rosè

Firriato (Paceco - Trapani)

Charme Frizzante (IGT Terre Siciliane) € 20.00

Gusto fruttato, ideale per aperitivi e con piatti delicati di pesce.

Milazzo

Terre della Baronia € 20.00

Intenso al naso, elegante e raffinato. Emergono sentori di vegetale aromatico, frutto rosso non maturo, lampone, mora e uva spina. Al palato è fresco sapido e con acidità evidente che lo rende molto interessante e originale.

Rosè di Rosa € 21.00

Delicato e leggermente fruttato, ideale per antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche.

Champagne e Spumanti

Veuve Clicquot Spb (Francia)

Veuve Clicquot Spb (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Muniter) € 80,00

Champagne dalle essenze fruttate e fragranze vanigliate. Perfetto con le crudità di pesce e crostacei, si adatta ad accompagnare i pasti a base di pesce.

Quadra Brut (Chardonnay e con uve Pinot Bianco e Pinot Nero) € 26,00

Perfetto per accompagnare aperitivi e primi piatti, è ideale in abbinamento a frutti di mare e carni bianche.

Cuveè del Fondatore

(Spumante Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Brut) € 24,00

Profumi di frutta matura, banana, nocciola, vaniglia e miele. Il sapore è vellutato, fruttato e lievemente speziato. Ideale come aperitivo, esalta il sapore del pesce fresco, in particolare nelle crudità.

Cuvée di Boj

(Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Brut 375 ml) € 11,00

Aroma caratteristico fiorito, con note fruttate di pera e mela. Al palato è raffinato e armonico con persistente sapidità. Accompagna tutto il pasto, in particolare i piatti a base di pesce.

Perfetto per accompagnare le crudità di pesce.

Cuvée di Boj

(Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Brut 750 ml) € 22,00

Aroma caratteristico fiorito, con note fruttate di pera e mela. Al palato è raffinato e armonico con persistente sapidità. Accompagna tutto il pasto, in particolare i piatti a base di pesce.

Perfetto per accompagnare le crudità di pesce.

Milazzo (Campobello di Licata - Agrigento)

Brut metodo classico (Inzolia Chardonnay) € 30,00

Note di Erbe aromatiche e liquirizia con sentori floreali di agrumi. Ideale come aperitivo, si sposa bene con crudità di pesce, minestre delicate e carni bianche.

Vini Rossi

Cusumano (Partinico - Palermo)

Nero d'Avola € 19.00

Gusto deciso, tannini fitti e avvolgenti. Si abbina a carni rosse pregiate e tagliate di tonno.

Merlot € 19.00

Aromi erbacei e fruttati. Si abbina a secondi a base di carne.

Syrah € 19.00

Esprime note di ciliegia e prugna; al palato è corposo e ricco. Si abbina perfettamente con secondi di carne, al forno o alla brace.

Benuara (Nero d'Avola-Syrah) € 24.00

Sentori speziati e leggermente vegetali. Si abbina a ricchi secondi a base di carne.

Noà (Nero d'Avola-Cabernet-Merlot) € 45.00

Sentori di spezie dolci e vegetali. Al palato è avvolgente. Si abbina a carni gligliate.

Donnafugata

(Contessa Entellina - Palermo - Marsala - Trapani)

Sedara (Nero d'Avola) € 19.00

Intense note di frutti rossi e sentori floreali. Struttura piacevole e persistente. Ideale con tonno appena scottato, primi e secondi piatti elaborati.

Mille e una Notte (Nero d'Avola) € 80.00

Intenso ed elegante. Ha un bouquet avvolgente sentori fruttati, note balsamiche e floreali. Si abbina a carni rosse e piatti elaborati. Da provare con cioccolato e peperoncino.

Tancredi (Nero d'Avola-Cabernet Sauvignon) € 45.00

Rosso strutturato con sentori di liquirizia, cacao, amarena e note mentolate. Si abbina a carni rosse, e arrosti.

Planeta (Menfi - Agrigento)

La Segreta (Nero d'Avola – Syrah – Merlot – Cabernet) € 18.00

Al naso esprime profumi di cacao, tabacco e frutta fresca. Al palato dà sensazione di freschezza e frutti di bosco. Si abbina a piatti leggeri di carne, pesce e verdure.

Firriato (Paceco)

Chiaramonte (Nero d'Avola) € 20.00

I profumi ricordano frutti rossi e spezie. Al palato ha un carattere deciso, ma temperato. Si abbina a importanti piatti di carne.

Santagostino (Nero d'Avola - Syrah) € 25.00

Presenta profumazioni di frutti rossi ed erbe aromatiche. Ha una stoffa esuberante e tannini vellutati. Si abbina a ricchi piatti a base di carne.

Harmonium (Nero d'Avola) € 40.00

Si presenta con nuance di marasca , frutti rossi, spezie e sentori di liquirizia. Al palato è armonico ed esuberante. Ama i formaggi stagionati e sughi strutturati.

Camelot (Cabernet - Merlot) € 42.00

Presenta note di frutta rossa matura e spezie. Ha una struttura imponente, tannini morbidi e gentili. Si abbina a formaggi stagionati e carni rosse.

Tasca d'Almerita (Sclafani Bagni - Palermo)

Cygnus (Nero d'Avola - Cabernet) € 25.00

Presenta sentori di frutta rossa, tabacco e cioccolato. Gusto fruttato dall'acidità morbidamente equilibrata. Si abbina a primi saporiti e formaggi.

Guarnaccio (Perricone) € 22.00

Al naso esprime belle note fruttate e chiodi di garofano. Assaggio corposo, caratterizzato da una bella acidità e da una trama avvolgente. Chiude sul frutto, ottima anche la persistenza. Ideale per accompagnare carni alla griglia e primi piatti decisi.

GL (Monreale - Palermo)

Nerello Mascalese € 23.00

Si esprime al meglio servito freddo. Al naso offre note di frutti rossi e al palato è elegante e armonico. Si abbina bene agli aperitivi, a formaggi stagionati e a carni e pesci alla griglia.

Mazzei

Zisola (Nero d'Avola) € 26.00

Sentori di frutti di bosco e agrumi, gusto complesso e stratificato. Abbinamenti: Zuppe di pesce speziate, primi piatti con carne, carni rosse e verdure grigliate

Milazzo

Terre della Baronia € 25.00

Parte con note minerali di pietra, seguono note dolci di susina, ribes maturo e marasca. Sul finale sentori di speziato e vegetale aromatico con eleganti note boisé. Si abbina bene ai formaggi stagionati e carni rosse.

Rosso di Nera.....€ 21.00

Bouquet fresco e giovanile, si possono riconoscere la viola, il pepe nero ed il caratteristico floreale del nero cappuccio. Si abbina bene ai primi piatti estivi, carni delicate e insaccati, zuppa di pesce con pomodoro.

Fancello Rosso Sicilia D.O.P.....€ 23.00

Si presenta di un bel rosso rubino cupo con riflessi viola. Intenso olfatto fruttato di marasca, ciliegia e prugna, evidenti note speziate e di inchiostro. In bocca risulta morbido e vellutato, di grande bevibilità. Sapido, intenso, equilibrato.

Baglio di Pianetto (Santa Cristina Gela - Palermo)

Insolia.....€ 18.00

Profumo intenso, è caratterizzato da aromi tipici della varietà seguiti da sentori esotici. Al gusto ben strutturato ed equilibrato, si abbina a crostacei e pesce azzurro.

Insolia (375 ml).....€ 9.00

Catarratto€ 18.00

Profumo fragrante e delicato, caratterizzato da aromi tipici della varietà. Al gusto di buona intensità con un finale persistente. Si abbina a grigliate di pesce e crudità.

Ficiligno.....€ 21.00

Rilascia inizialmente note floreali, subito seguite da sentori di frutta fresca esotica. Ha un buon corpo, è armonico ed equilibrato, ottimo in persistenza. Si abbina a piatti di pesce e carni bianche.

Timeo..........€ 22.00

Elegante e profumato con note di frutta esotica e un accenno al caffè e al cacao tostato. Al palato si presenta fresco, equilibrato e con una piacevole sipidità. Si abbina ai piatti di pesce strutturati.

Murriali..........€ 23.00

Un bianco dotato di grande freschezza. Se i profumi sono suadenti, con note agrumate e di zagara bianca, al gusto risulta corposo e vibrante. Si abbina ai frutti di mare e crostacei.

Donnafugata (Contessa Entellina – Palermo – Marsala - Trapani)

Anthilia (Inzolia - Catarratto)..... € 18.00

Fresco e di buona complessità; ha sentori di frutta a polpa bianca e un leggero aroma di pompelmo. Si abbina a pesce leggermente affumicato, crostacei, alici e primi piatti anche al forno.

Anthilia (Inzolia – Catarratto) 375 ml..... € 9.00

Damarino (Catarratto)..... € 18,00

Ricco di profumi floreali di ginestra e zagara e fruttati. Al palato è secco, di moderato grado alcolico, equilibrato e dotato di gradevolissima freschezza. Adatto ad accompagnare antipasti, caldi o freddi, primi piatti della cucina di mare.

GL (Monreale – Palermo)

Catarratto..... € 21,00

Presenta note fruttate delicate di pesche con note di zagara e gelsomino; Al palato svelto, leggero, morbido ma sostenuto da una decisa acidità. Si abbina a crostacei e portate leggere e delicate.

Chardonnay € 22,00

Profumi intensi e fini di frutta esotica, mela e banana. Al palato è di buon equilibrio tra freschezza e morbidezza. Si abbina a tutti i piatti a base di pesci, crostacei e molluschi.

Firriato(Paceco-Trapani)

Altavilla della Corte(Grillo) € 20,00

Profumo di agrumi freschi con nuance di mandorle e meloni. Al palato è fresco, morbido e minerale. Si abbina a Crostacei, pesce e carni bianche.

Santagostino (Catarratto - Chardonnay) € 21,00

Al palato offre Calibrata persistenza e piacevole acidità. All'olfatto offre piacevoli sentori di frutta fresca, fiori di campo, nocciola e vaniglia. Si abbina bene a grigliate di pesce.

Fazio(Erice – Trapani)

Erice (Muller Thurgau) € 19,00

Profumo intenso e persistente, con note floreali. Al palato è intenso e vellutato con decise e persistenti note fruttate. Si abbina a pescato fresco, in particolare gambero rossi e crostacei.

Milazzo (Campobello di Licata - Agrigento)

Bianco di Nera (Inzolia - leggermente frizzante) € 21,00

Profumi di frutto maturo di tipo tropicale con evidenti note di ananas. Sapore dolce e morbido, con freschezza intrigante. Si abbina ad antipasti leggeri, primi piatti di pesce.

Bianco di Nera (375 ml) € 11,00

Maria Costanza (Insolia - Chardonnay) € 25,00

Al naso effonde freschi aromi floreali di zagara, fruttati di ananas e banana, note di pepe bianco.

Sapore pieno con note minerali. Si abbina ad antipasti, pesce, funghi e primi piatti delicati.

Maria Costanza (Insolia – Chardonnay da 50 cl) € 17,00

Planeta (Menfi - Agrigento)

La Segreta (Greco nico – Chardonnay – Viognier - Fiano) € 18,00

Note di piacevole freschezza floreale agrumata. Elegante al naso con note di: pesca, papaya, melone giallo e camomilla. Ottimo per aperitivo e molto versatile negli abbinamenti per antipasti, insalate, primi piatti di mare.

Chardonnay € 38,00

Bianco morbido sorretto da una rinfrescante vena acida. Un sottile tratto minerale fa emergere sentori di pesche gialle mature, del miele d'acacia e pasta di mandorla con i profumi cerealicoli e tostati. Si abbina a crudità di pesce.

Cusumano (Partinico - Palermo)

Alcamo (Catarratto - Greco nico) € 17,00

Ha un profumo intenso, fruttato e armonico; al palato risulta secco, fresco ed equilibrato.

Si abbina a pietanze a base di pesce, verdure, e piatti tipici della cucina siciliana.

Insolia € 17,00

Profumo fruttato ed equilibrato. Gusto molto delicato, dominato dalla sensazione di ananas e mela golden. Ideale per accompagnare antipasti di mare e piatti di carni bianche e pesce.

Angimbè (Insolia - Chardonnay) € 20,00

Rivela al naso profumi floreali di ginestra, fruttati di pesca, mela, agrumi, note minerali e di erbe aromatiche. Al gusto ha un perfetto equilibrio tra acidità e sapidità e con piacevole scia fruttata. Ottimo aperitivo, si abbina benissimo a risotti o primi piatti a base di pesce.

Vini Bianchi

Tannure

Vino Tannure (Catarratto 750 ml) € 12,00

Note olfattive fruttate e floreali; in bocca è asciutto ed equilibrato. Si abbina a piatti di pesce e verdure.

Pellegrino (Terre Siciliane Bianco IGT)

Gibelé € 19,00

Di colore giallo paglierino al naso è decisamente intenso e aromatico, note di salvia, gelsomino, lavanda, accenni freschi di mela e cedro. Da accompagnare a piatti leggeri ma saporiti, crostacei e molluschi.

Cantine Paolini Terre Siciliane IGT

Grillo 750 ml € 15,00

Dal colore giallo con riflessi dorati, questo *Grillo* in purezza profuma di agrumi con sentori di pesca e albicocca, con un gusto fresco e fruttato.

Catarratto Zibibbo IGT Terre Siciliane

Vaccaro € 18,00

Giallo paglierino il Catarratto Vaccaro. Al naso il vino emana sentori di frutti tropicali come mango. In bocca ha un buon corpo e le note dolci lo rendono amabile anche ai palati femminili.