



CARTA · DEI · VINI

ROSSI

CASA DI GRAZIA - Gela

Laetitya Bio (Frappato)

13.5°

28€

Gioia all'olfatto per i suoi aromi fruttati di frutti rossi e floreali di rose rosse. Gioia al palato per la grande freschezza e sapidità dategli dallo straordinario terroir del Lago Biviere. La sapidità del Lago, la salinità che spira dalla costa e i profumi mediterranei fanno sì che le uve del Biviere diano vita a grandi vini caratterizzati dal giusto equilibrio tra carattere ed eleganza.

Victoria (Cerasuolo di Vittoria)

14°

28€

Victorya 1607 è un vino rosso intenso e avvolgente prodotto da uve allevate in modo biologico sull'eccezionale terroir del Lago del Biviere, il più grande lago costiero salato della Sicilia. In un calice di Victorya puoi cogliere l'eleganza del Frappato e la forza del Nero d'Avola, espressioni dello straordinario Cerasuolo di Vittoria DOCG.



CARTA · DEI · VINI

ROSSI

LOMBARDO - Caltanissetta

Nero d'Altura (Nero d'Avola)

14.5° 30€

Di colore rubino intenso, il Nero D'altura offre al naso un bouquet complesso di frutti rossi maturi, spezie e note leggermente terrose. Al palato, si presenta corposo e strutturato, con tannini morbidi e una piacevole persistenza. Il Nero D'altura è un vino ideale per accompagnare piatti di carne, formaggi stagionati e piatti della cucina mediterranea.

BAGLIO ORO - Marsala

Appassì IGT

14.5° 30€

Pura espressione del processo produttivo della cantina Baglio Oro, l'Appassì Rosso Terre Siciliane IGT è un vino rosso dalle ottime qualità organolettiche, tutte sintetizzate in un calice appagante e complesso. Dai territori di Marsala (Trapani), arriva direttamente sulle tavole un Terre Siciliane IGT dall'animo armonioso.

Donsar (Syrah)

14° 25€

Di colore rosso rubino con riflessi granati, spiccate note spezziate, ideale per piatti a base di carni rosse selvaggine e primi piatti ben conditi.



CARTA · DEI · VINI

ROSSI

LE CASEMATTE - Messina

Peloro (Nocera, Nerello Mascalese)

13.5°

30€

Di un bel rubino brillante dai riflessi violacei marca al naso profumi ampi e persistenti di piccola frutta rosa, floreali, carrubba e liquirizia su un bel fondo speziato. Al palato è fresco di acidità, ricco di frutto e dotato di una trama tannica fitta e nervosa

Faro DOC

14.5°

55€

Di un bel rubino brillante dai riflessi violacei marca al naso profumi ampi e persistenti di piccola frutta rosa, floreali, carrubba e liquirizia su un bel fondo speziato. Al palato è fresco di acidità, ricco di frutto e dotato di una trama tannica fitta e nervosa

FEUDO MONTONI - Agrigento

Del Core (Perricone)

13.5°

37€

Colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei. Note di prugna, mirtilli e pepe nero mescolate con spiccati aromi di cacao e liquirizia. Fresco, morbido e rotondo al palato con tannini tipici del vitigno, ben levigati e duraturi. Si abbina a Carni rosse, minestre e formaggi mediamente stagionati.



CARTA · DEI · VINI

ROSSI

FEUDO MONTONI - Agrigento

Lagnusa (Nero d'Avola)

13.5°

30€

Di colore rosso rubino. La struttura non vuole conquistare per potenza ma per eleganza. Profumo complesso con note di ciliegie sotto spirito, prugne rosse e more in armonia con calde sfumature speziate. Spiccano tra tutte la cannella e i chiodi di garofano. Al gusto note mentolate amplificano la freschezza del vino. Morbido, avvolgente, sapido e con un giusto ammontare di tannini delicati al palato. Si abbina a Carni rosse, arrostiti di carne, selvaggina, tonno, salumi e formaggi stagionati a pasta dura.

RIO FAVARA - Ragusa

San Basilio (Nero d'Avola, Perricone)

13.5°

24€

Colore rosso rubino; profumo etereo e fine con note di fiori secchi; al gusto è fruttato su sottili note speziate che confermano ed ampliano tutte le sensazioni percepite all'olfatto. Si abbina a carpacci di carni rosse, tartare e piatti sapidi.



CARTA · DEI · VINI

ROSSI

PIETRADOLCE - Catania

Etna Rosso (Nerello Mascalese)

13° 40€

Rubino luminoso e brillante con persistenti riflessi violetti. Al naso è fragrante, con note di ciliegia e lampone e sentori aromatici e balsamici di menta e timo su una garbata trama minerale e vulcanica. Freschezza e fragranza ritornano al palato, con un tannino vivace e, ad equilibrare l'assaggio, una bella trama alcolica. Finale persistente, leggermente vegetale e rinfrescante. Si abbina a formaggi di media stagionatura, risotti e filetti di suino.

TASCA D'ALMERITA - Trapani

Lamuri (Nero d'avola DOC)

13.5° 30€

Il Nero d'Avola "Lamùri" è un vino rosso siciliano di buona equilibrio e struttura, maturato in barrique per 12 mesi. Sentori fragranti di frutti rossi, more, ciliegie e spezie animano e accendono un sorso ricco e vellutato, dai tannini morbidi, caldi e maturi.

Guarnaccio (Perricone DOC)

13° 30€

Il Perricone "Guarnaccio" di Tasca d'Almerita è un vino rosso dal carattere poderoso, di grande struttura dalla beva soddisfacente. Confettura di frutti rossi e gelso si avvertono al naso su un percorso aromatico di speze e sentori balsamici. Caldo, morbido e fresco al palato.



CARTA · DEI · VINI

ROSSI

MORTELLITO - Siracusa

Calaniuru (Frappato, Nero d'avola)

12.5°

30€

Rosso rubino cupo. Al naso frutta rossa matura, ciliegia, poi tabacco e carrube. Al palato si rivela abbastanza caldo e morbido dal tannino ben integrato. Conquista per la freschezza.

Finale persistente con ritorno

fruttato. "Calaniuru" è ideale a tutto pasto,

bevuto leggermente più fresco accompagna egregiamente sia la burrata che il prosciutto.

Ottimo compagno del pollame o del maiale.

ALDO VIOLA - Palermo

Coccinella (Syrah)

13°

35€

Il "Guarini Coccinella" è un Syrah in purezza ottenuto dalla fermentazione con lieviti indigeni e affinato in acciaio per 10 mesi. Il risultato è un vino rosso espressivo e di grande tipicità, un vero e proprio succo di Sicilia. Solletica il naso con note rustiche di frutti di bosco e macchia mediterranea che si intrecciano a sentori minerali e marini su una struttura morbida, ricca e di grande corrispondenza gusto-olfattiva.



CARTA · DEI · VINI

ROSSI

ENRICA CAMARDA - Catania

Rosso Fermento (Etna rosso DOC)

14.5°

40€

Questo vino è ottenuto al 100% dal vitigno Nerello Mascalese, coltivato nella zona di produzione dell'Etna Versante Nord. La denominazione di questo vino è Etna Rosso DOC, che garantisce l'origine e la tipicità del territorio. Dopo la vinificazione, il vino viene affinato sulle fecce fini per 4 mesi in acciaio inox e successivamente per 3 mesi in bottiglia. Durante questo processo, non viene effettuata nessuna chiarifica o filtrazione, preservando così tutte le caratteristiche e l'autenticità del vino. Il Rosso Fermento si caratterizza per il suo profilo aromatico complesso e avvolgente, con note di frutta rossa matura, spezie e mineralità. Al palato, si presenta elegante, equilibrato e persistente. Questo vino si abbina perfettamente a carni bianche e carni rosse, esaltando i sapori e creando un'esperienza culinaria indimenticabile. La temperatura di servizio consigliata è tra i 14 e i 18 °C. La cantina Enrica Camarda segue una filosofia produttiva artigianale, dedicando grande attenzione alla cura dei dettagli e alla valorizzazione delle peculiarità del territorio. Il risultato è un vino di alta qualità, che esprime l'autenticità e l'eccellenza della Sicilia.



CARTA · DEI · VINI

BIANCHI

LOMBARDO - Caltanissetta

Bianco d'Altura (Cataratto)

12° 30€

Colore bianco paglierino con riflessi verdognoli e sprigiona un tipico profumo varietale con una particolare nota di pesca bianca. Seduce delicatamente il palato con il suo gusto fresco e acidulo e lascia un retrogusto leggermente amarognolo, proprio del Catarratto. Si abbina a antipasti, del pesce e di tutti i cibi delicati.

BAGLIO ORO - Marsala

Lagunare (Grillo)

12.5° 20€

Dal colore brillante, giallo paglierino tenue fine ed elegante con sentori primari spiccati e note vegetali variegata. Si abbina a piatti di pesce poco sapidi, crudità e pesci salmastri.

Ceppibianchi (Zibibbo)

12.5° 20€

Dal colore cristallino, giallo paglierino intenso, ha i tipici profumi di gelsomino e fiori di zagara, seguono note delicate di trutta candita e uva sultanina. Si abbina a carpacci di pesce non particolarmente sapidi, tartare e piatti crudi da valorizzare.



CARTA · DEI · VINI

BIANCHI

BAGLIO ORO - Marsala

Guarì (Inzolia)

12.5° 20€

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha sentori di frutta, agrumi mediterranei e crosta di pane. Si abbina a antipasti freschi, insalate e piatti del territorio di pesce.

FEUDO MONTONI - Agrigento

Della Timpa (Grillo)

13° 29€

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta al naso note spiccate di pesca bianca e di nespola, con note floreali di ginestra, gelsomino e di fiori di mandorla sul finale. Al gusto fresco, persistente, spiccata acidità ben bilanciata dall'alcol, sul finale suadente e morbido. Si abbina a Pesce, carni bianche, formaggi freschi. Piacevole come aperitivo.



CARTA · DEI · VINI

BIANCHI

LE CASEMATTE - Messina

Peloro Bianco (Grillo, Caricante)

13° 30€

Vino dal bouquet raffinato e persistente dove alle note minerali iodate ben si sposano profumi di frutta a polpa bianca e gialla, nuance floreali, mimosa e camomilla in particolare e fresche note che rimandano alle erbe aromatiche mediterranee. Al palato è fresco e sapido, vibrante di acidità e ricco di frutto, lungo e tonico il finale impreziosito da una vibrante nota agrumata. Si abbina a piatti sapidi, forti con gusti del territorio.

RIO FAVARA - Ragusa

Mizzica (Uve Moscate)

14° 27€

Dal colore Giallo chiaro con leggeri riflessi verdi. Al naso pesca bianca, frutta gialla e tè verde. Al palato è sottile e agile, ben equilibrato, leggero. Si abbina ad aperitivi e portate leggere.



CARTA · DEI · VINI

BIANCHI

PIETRADOLCE - Etna

Etna Bianco (Carricante in purezza)

13° 40€

Dal colore giallo paglierino intenso è un vino fresco e vibrante, sapido e agrumato, dal corpo snello e dal sorso agile e dinamico. E' un bianco vivace, diretto e immediato, nella sua verticale spinta espressiva senza compromessi. Figlio di un territorio unico al mondo, sospeso tra la vetta del vulcano e il mare, il Carricante esprime tutta l'energia e la forza irrequieta delle sciare di lava che attraversano l'incredibile paesaggio dei vigneti dell'Etna. Si abbina con verdure, sughi e piatti di pesce crudo.

TASCA D'ALMERITA - Palermo

Leone (Blend)

13° 32€

È la summa della freschezza aromatica delle uve bianche coltivate in alta collina, sino a raggiungere i 900 metri di altitudine: in prevalenza Catarratto, in blend con Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Traminer e Moscato, per conferire al vino struttura, aromaticità e acidità. Un Leone, simbolo della storia della famiglia.



CARTA · DEI · VINI

BIANCHI

TASCA D'ALMERITA - Palermo

Buonsenso (Cataratto DOC)

14°

30€

È la summa della freschezza aromatica delle uve bianche coltivate in alta collina, sino a raggiungere i 900 metri di altitudine: in prevalenza Cataratto, in blend con Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Traminer e Moscato, per conferire al vino struttura, aromaticità e acidità. Un Leone, simbolo della storia della famiglia.

MORTELLITO - Siracusa

Calaiancu (Grillo, Cataratto)

12°

30€

Questo vino è ottenuto principalmente dai vitigni Grillo (90%) e Cataratto (10%). Il suolo in cui vengono coltivati i vitigni è di medio impasto calcareo, conferendo al vino caratteristiche uniche. La vinificazione di Calaiancu prevede una macerazione sulle bucce per 2 ore, seguita da una svinatura e un mantenimento a temperatura ambiente. La fermentazione avviene naturalmente, senza l'uso di lieviti enologici.

L'affinamento avviene in contenitori di acciaio inox.

Questo vino si abbina perfettamente a piatti a base di pesce e carni bianche. La provincia di produzione è Siracusa. La temperatura di servizio consigliata per apprezzare al meglio le caratteristiche di Calaiancu è di 8/10 °C. La filosofia produttiva di questo vino è biologica, artigianale e vegan friendly, rispettando l'ambiente ed il territorio. Calaiancu è un vino che si distingue per la sua autenticità e qualità, ideale per gli amanti dei vini naturali.



CARTA · DEI · VINI

BIANCHI

ALDO VIOLA - Trapani

Biancoviola

13°

32€

(Cataratto, Grecanico, Grillo appassito)

Il vino bianco Biancoviola di tenuta Aldo Viola viene ottenuto con un blend di uve di Grillo, Catarratto e Grecanico. Le uve destinate alla creazione di Biancoviola vengono vendemmiate manualmente a piena maturazione e sono lasciate fermentare spontaneamente con soli lieviti indigeni. Il mosto fermenta in vasche di acciaio con una distinzione per gli uvaggi di Grillo che macera 3 settimane sulle bucce. I mosti vengono assemblati per affinare alcuni mesi in acciaio. Al calice Biancoviola si presenta di color giallo paglierino intenso e brillante. Al naso il bouquet si esprime con sentori di note rustiche e mediterranee, frutta gialla, agrumi, fiori bianchi, erbe aromatiche spontanee e tracce salmastre. Al calice troviamo un vino fine, succoso, fresco e di grande delicatezza. Biancoviola si presta ad essere abbinato a diverse pietanze quali pesce in umido, formaggi freschi tipo burrata e straciatella, antipasti caldi di mare, primi piatti di pesce e pesce grigliato.



CARTA · DEI · VINI

VINI ROSE' E FRIZZANTI

PIETRADOLCE - Etna

Etna Rosato (Nerello Mascalese)

13° 40€

Dal colore Giallo paglierino intenso. Al naso si esprime con sentori di frutta bianca, note floreali, toni di erbe aromatiche e cenni di nocciole. Al palato è fresco, piacevolmente sapido ed equilibrato.

Si abbina a antipasti di pesce, zuppe in bianco e primi di verdure, accompagna bene anche sushi e sashimi.

LE CASEMATTE - Messina

Rosematte (Nerello Mascalese)

13° 30€

Di color rosa corallo antico, Le Rosematte profuma di piccola frutta rossa, ribes e fragoline in particolare, a cui ben si sposano note minerali iodate e profumi floreali e di erbe aromatiche mediterranee. Fresco e sapido al palato dove il frutto, nitido e croccante, viene esaltato da un'acidità prorompente che rende particolarmente piacevole il finale lungo e appagante.



CARTA · DEI · VINI

VINI ROSE' E FRIZZANTI

LOMBARDO - Caltanissetta

Sua Altezza 650 Brut (Cataratto)

11.5°

30€

Sualtezza 650 Tenute Lombardo è uno spumante dal colore bianco paglierino le cui bollicine riflettono nel calice con un colore verdognolo. Il profumo è quello tipico varietale del Cataratto con note di pesca bianca e pompelmo. Il suo perlage è intenso e persistente. Al palato risulta delicato, molto fresco e acidulo, mentre il retrogusto, come ogni vino prodotto con le uve di questo vitigno, è leggermente e piacevolmente amarognolo. Si accoppia a antipasti, le ostriche e i crostacei e, in generale, i cibi dal sapore delicato.

Sua Altezza 650 Rosè (Cataratto)

12°

30€

Di color rosa corallo antico, Le Rosematte profuma di piccola frutta rossa, ribes e fragoline in particolare, a cui ben si sposano note minerali iodate e profumi floreali e di erbe aromatiche mediterranee. Fresco e sapido al palato dove il frutto, nitido e croccante, viene esaltato da un'acidità prorompente che rende particolarmente piacevole il finale lungo e appagante.



CARTA · DEI · VINI

VINI ROSE' E FRIZZANTI

BAGLIO ORO - Marsala

Ammarì

12°

28€

Ammarì Frizzante Terre Siciliane IGT delle cantine Baglio Oro è un vino bianco ottenuto da ricercate uve autoctone siciliane. Un sorso spigliato e intrigante, piacevolmente bevibile e dal sapore floreale e fruttato. Ideale per accompagnare aperitivi e allietare ogni momento dei pasti.

CANTINE JUDEKA - Caltagirone

Frabianco

12°

32€

Il vino Frabianco Judeka è il risultato dell'ottimo assemblaggio di uve Frappato. Il punto di forza del bianco di casa Judeka è il suo ricco e stratificato bouquet di aromi che lo rendono un vino affascinante, da provare in un piacevole pranzo a base di pesce, gustando un sorso armonioso e ampio tra amici.



CARTA · DEI · VINI

FRANCIACORTA E PROSECCO

FRANCIACORTA

“La Torre” Brut	55€
“La Torre” Millesimato	80€
“La Torre” Rosè	65€
“La Torre” Saten	60€
“San Cristoforo” Brut	55€
“San Cristoforo” Non Dosato	65€

RATHFINNY

Cuvee Brut Classic	85€
--------------------	-----

PROSECCO

“Colesel” Brut DOCG	40€
“Colesel” Extra Dry DOCG	40€

SPUMANTE

Cuvee Platinum Brut	25€
---------------------	-----

FRANCIACORTA

“Cà del Bosco” Platinum	70€
-------------------------	-----

CARTA · DEI · VINI

VINI PREMIUM

DANIEL DAMPT

100% Chardonnay

Francia - Borgogna Chablis - Chablis

Colore: giallo paglierino pallido

Profumo: aromi fruttati di pesche, nespole e prugne gialle,

leggeri sentori di camomilla e tipica nota minerale in chiusura

Sapore: delicato, equilibrato, elegante e freschissimo

Grado Alcolico: 12,5% vol

70€



TIEFENBRUNNER

100% Chardonnay

Italia - Trentino-Alto Adige

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: sentori equilibrati di ananas e banana

Sapore: ben strutturato, lascia una nota piacevolmente salata

Grado Alcolico: 13,5% vol

48€



VINS ET VIGNOBLES DOURTHE

88% Merlot, 10% Cabernet-Sauvignon, 2% Petit Verdot

Italia - Trentino-Alto Adige

Colore: rosso granato intenso

Profumo: aromi di frutti di bosco, principalmente ciliegie e more, insieme ad un tocco di spezie

Sapore: pieno e generoso, strutturato da tannini delicati e setosi, ricoperti di frutta fresca e succosa. Il rovere delicatamente integrato accompagna il finale pieno e persistente

Grado Alcolico: 13% vol

48€



CARTA · DEI · VINI

VINI PREMIUM

TIEFENBRUNNER

100% Gewürztraminer

Italia - Trentino-Alto Adige

Colore: giallo brillante dorato

Profumo: ampia varietà di aromi di petali di rose, miele e litchi

Sapore: corpo dalla struttura importante, persistente nel finale

Grado Alcolico: 15% vol



48€

TIEFENBRUNNER

100% Sauvignon Blanc

Italia - Trentino-Alto Adige

Colore: giallo brillante con riflessi verdi

Profumo: sentori di pietra focaia, fiori di sambuco, uva spina, peperone verde, salvia e menta

Sapore: piacevolmente salato in bocca e minerale, fresco al palato e con un'acidità finemente combinata che regala un finale vivace

Grado Alcolico: 13,5% vol



48€

SOCRÉ

100% Nebbiolo

Italia - Piemonte - Barbaresco (CN)

Colore: rosso granato con riflessi color mattone

Profumo: profumi intensi ed eleganti di viola e confettura di ciliegie con note balsamiche e mentolate e aromi di tabacco

Sapore: corpo importante, trama tannica fitta ed un'acidità molto buona. Buona persistenza aromatica

Grado Alcolico: 14,5% vol



70€

CARTA · DEI · VINI

VINI PREMIUM

MAURO VEGLIO

100% Nebbiolo

Italia - Piemonte - La Morra (CN)

70€

Colore: rosso rubino di media intensità con venature granato

Profumo: intenso, armonico, con note eteree, delicate e subito accattivanti. Leggero finale di frutti rossi

Sapore: caldo, equilibrato, con buona persistenza e pronta beva. Delicato retrogusto vanigliato e finale con tannini levigati

Grado Alcolico: 14% vol



RIDOLFI

100% Sangiovese

Francia - Borgogna Côte de Beaune - Meursault

70€

Colore: rosso rubino brillante

Profumo: note di piccoli frutti neri e ciliegie, violetta, spezie dolci, con un finale balsamico

Sapore: elegante, ricco e perfettamente bilanciato, con tannini sapidi ed una lunga persistenza

Grado Alcolico: 14% vol



GUADO AL MELO

Cabernet Sauvignon, Syrah

Italia - Toscana - Castagneto Carducci (LI)

48€

Colore: rosso rubino con riflessi purpurei

Profumo: piccoli frutti come il mirtillo e il ribes, con una piacevole nota di tabacco e spezie

Sapore: Intenso e morbido, ha una buona struttura e finale lungo

Grado Alcolico: 13,5% vol





CARTA · DEI · VINI

VINI PREMIUM

VINCENT BOUZEREAU

48€

100% Pinot Nero

Francia - Borgogna Côte de Beaune - Meursault

Colore: rosso rubino

Profumo: aromi di cassis, fragola e piccoli frutti rossi

Sapore: ricco di frutta con una struttura ben integrata.

Rotondo e molto lungo

Grado Alcolico: 12,5% vol

