



Vini Rossi *Red Wines*



DONNATÀ

Nero d'Avola

TIPOLOGIA | Rosso - DOC Sicilia BIO

VITIGNO | 100% Nero d'Avola

ABBINAMENTI

Ideale con gli anelletti al forno alla palermitana o con una succulenta tagliata di tonno



€ 15,00



€ 5,00



KAID

Syrah



TIPOLOGIA | Rosso - DOC Sicilia BIO

VITIGNO | 100% Syrah

ABBINAMENTI

Notevole con un gustoso falsomagro alla siciliana saltato con un brasato di maiale nero



€ 30,00



FINIMONDO

Nero d'Avola



TIPOLOGIA | Rosso

VITIGNO | Blend di uve rosse

ABBINAMENTI

ideale vino da aperitivo da gustare in accompagnamento ad un tagliere di salumi e formaggi ,agli affumicati di tonno, con pizza a base rossa con frutti di mare o salumi



€ 20,00



€ 6,00





Vini Rossi *Red Wines*



GAZZEROTTA

Nero d'Avola

DELLEGRINO
1885

TIPOLOGIA | Rosso - Sicilia DOC
VITIGNO | Nero d'Avola in purezza

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento ad un classico risotto ai funghi o ad un piatto di carne ai ferri.



€ 22,00



LE CLAY

Syrah

LE CLAY

TIPOLOGIA | Rosso - DOC Sicilia
VITIGNO | Syrah

ABBINAMENTI

*Grande affinità accostato a selvaggina e funghi.
Piacevole anche come aperitivo*



€ 20,00



€ 6,00



ZISOLA

Nero d'Avola

ZISOLA

TIPOLOGIA | Rosso
VITIGNO | Sicilia Noto Rosso DOC

ABBINAMENTI

Consigliato con zuppe di pesce, primi piatti con carne, carni rosse e verdure grigliate



€ 25,00





Vini Rossi *Red Wines*



ETNA ROSSO

Nero d'Avola



TIPOLOGIA | *Etna Rosso DOC*
VITIGNO | *Nerello Mascalese 100%*

ABBINAMENTI

Ideale con salsiccia al finocchio selvatico e fettucine al ragù.



€ 22,00



DISIATO

Frappato



TIPOLOGIA | *Frappato Terre Siciliane IGP*
VITIGNO | *Frappato 100%*

ABBINAMENTI

Ideale con antipasti a base di formaggi freschi e morbidi, con secondi saporiti di pesce e primi equilibrati.



€ 18,00



€ 6,00



MARIBÙ

Nero d'Avola Frappato



TIPOLOGIA | *Nero D'avola Frappato*
VITIGNO | *Nero d'Avola 60%*
Frappato 40%

ABBINAMENTI

Ideale con la zuppa di pesce, cous cous di verdure e pesce, pesce spada, pesce azzurro, salumi e formaggi tipici



€ 25,00





Vini Rossi Nazionali

National Red wine



LAGREIN

Rosso

TIPOLOGIA | Lagrein

VITIGNO | Lagrein autoctono dell'Alto Adige

ABBINAMENTI

Ideale con cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.



€ 20,00



BLAUBURGUNDER

Pinot Nero



TIPOLOGIA | Pinot Nero

VITIGNO | Pinot Nero dell'Alto Adige

ABBINAMENTI

Ideale con cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.



€ 23,00



MONTEGRILLI

Nebbiolo



TIPOLOGIA | Langhe Nebbiolo DOC

VITIGNO | Nebbiolo

ABBINAMENTI

Accompagna da tradizione piatti di carne arrosto e formaggi stagionati, ma esalta anche con piatti di pesce e crudi.



€ 30,00





Vini Rossi Nazionali

National Red wine



VALPOLICELLA

Rosso

Ca' La Bionda

B

TIPOLOGIA | Classico Doc

VITIGNO | 70% Corvina - 20% Corvinone
10% Rondinella e Molinara

ABBINAMENTI

Ideale con risotti e pasta a base di carne oppure con carne grigliata o arrosto.



€ 25,00





Vini Bianchi *White Wines*



BENEDE'

Catarratto



TIPOLOGIA | *Bianco - DOC Sicilia - Bio*

VITIGNO | *100% Catarratto Lucido ed Extra Lucido*

ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti di mare, gamberoni e scampi alla brace.



€ 15,00



€ 5,00

KAID SAUVIGNON

Sauvignon



TIPOLOGIA | *Frappato Terre Siciliane IGP*

VITIGNO | *100% Sauvignon Blanc*

ABBINAMENTI

Ideale con ravioli di pesce agli ortaggi o il rombo a rosmarino.



€ 20,00

GRILLO

Vigna di Mandranova



TIPOLOGIA | *Bianco - DOC Sicilia - BIO*

VITIGNO | *100% Grillo*

ABBINAMENTI

Insuperabile con il risotto ai carciofi e filetti di triglia o involtini di pesce spada.



€ 22,00



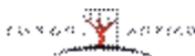
€ 5,00



Vini Bianchi *White Wines*



GRILLO PARLANTE



Grillo

TIPOLOGIA | Bianco - DOC Sicilia - Grillo

VITIGNO | 100% Grillo

ABBINAMENTI

Ottimo l'accostamento con pesce crudo e cotto.

Ideale anche per l'aperitivo.



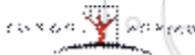
€ 20,00



€ 6,00



LUMIÈRE



Chardonnay

TIPOLOGIA | Bianco DOC Sicilia Chardonnay

VITIGNO | 100% Chardonnay

ABBINAMENTI

Ideale in accostamento a piatti a base di pesce ed a carni bianche e rosse.

Ottimo anche come aperitivo.



€ 20,00



€ 6,00



DIANTHÀ



Bianco

TIPOLOGIA | Bianco Terre Siciliane IGT

VITIGNO | Blend di uve bianche autoctone Siciliane

ABBINAMENTI

Da gustare con tutti i piatti a base di pesce, dal polpo bollito alle frittiture leggere, dalla pasta con verdure e gamberetti al battuto di gamberi rosa.



€ 16,00





Vini Bianchi *White Wines*

DELLEGRINO
- 1860 -

ISESI

Zibibbo

TIPOLOGIA | *Bianco Pantelleria DOC*

VITIGNO | *100% Zibibbo*
Patrimonio Unesco

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento a portate di pesce e crostacei, come il pesce spada alla pantasca o i primi piatti a base di aragosta.

Da gustare anche con piatti vegetariani, come il macco di fave o il tabulé



€ 25,00



ETNA BIANCO

Bianco DOC



TIPOLOGIA | *Etna Bianco DOC*

VITIGNO | *70% Carricante*
30% Catarratto Bianco

ABBINAMENTI

Ideale con Spigola alla griglia con salmoriglio, Vinagrette al limone e Linguine ai frutti di mare



€ 22,00



€ 6,00



SOFIEN

Bianco

NAVARRA

TIPOLOGIA | *Bianco Terre Siciliane IGT*

VITIGNO | *Grillo - Chardonnay*

ABBINAMENTI

Da gustare con tutti i piatti a base di pesce, dal polpo bollito alle frittiture leggere, dalla pasta con verdure e gamberetti al battuto di gamberi rosa



€ 20,00





Vini Bianchi *White Wines*



SALINA BIANCO

Malvasia Secca



TIPOLOGIA | *Vino Bianco Secco Salina IGP*

VITIGNO | *90% Malvasia, 10% altri vitigni autoctoni a bacca bianca*

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si accompagna bene con il pesce, le carni bianche ed i formaggi erborinati.



€ 25,00





Vini Bianchi Nazionali

National White Wine



MÜLLER THURGAU

Bianco



TIPOLOGIA | Müller Thurgau

VITIGNO | Müller Thurgau dell'Alto Adige

ABBINAMENTI

Ideale come vino da aperitivo,
si accompagna al meglio ad
antipasti, pesce bollito o alla griglia.



€ 18,00



WEIßBURGUNDER

Pinot Bianco



TIPOLOGIA | Pinot Bianco

VITIGNO | Pinot Bianco dell'Alto Adige

ABBINAMENTI

Apprezzato come aperitivo,
si accompagna ad antipasti leggeri
e a piatti a base di pesce



€ 18,00



PINOT GRIGIO

Bianco



TIPOLOGIA | Pinot Grigio

VITIGNO | Pinot Grigio dell'Alto Adige

ABBINAMENTI

Si presta ottimamente ad accompagnare
piatti a base di funghi, pesce e frutti di
mare.

Si consiglia anche come vino da aperitivo.



€ 25,00





Vini Bianchi Nazionali

National White Wine



GEWÜRZTRAMINER

Bianco



TIPOLOGIA | Gewürztraminer

VITIGNO | Gewürztraminer dell'Alto Adige

ABBINAMENTI

Ideale come vino da aperitivo,
si accompagna al meglio ai
crostacei, patè e cucina asiatica.



€ 27,00





Vini Rosati *Rosè Wines*



DISIATA

Rosato

NAVARRA

TIPOLOGIA | *Rosato Terre Siciliane IGP*

VITIGNO | *Frappato e Nero d'Avola*

ABBINAMENTI

Ideale per tutte le pietanze delle grigliate estive, come le verdure grigliate, carni bianche alla griglia, come il barbecue di pollo, ma anche il pesce alla griglia.



€ 20,00



Vini Frizzanti *Sparkling Wine*



TRAIMARI

Bianco Frizzante

DELLEGRINO

TIPOLOGIA | *Bianco Frizzanti*

VITIGNO | *Blend di uve bianche autoctone*

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento a tutti i tipi di frittura, dalla tempura di verdura, alla tipica frittura siciliana di panelle e crocchè, fino al coppo di frittura di pesce



€ 16,00



€ 5,00



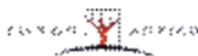


Spumanti Siciliani

Sicilian sparkling wine.....

LULÙ

Brut



TIPOLOGIA | Spumante IGT
Terre Siciliane Bianco

VITIGNO | Zibibbo e Grillo

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, piacevole accostamento con piatti a base di pesce, frutti di mare e crostacei.



€ 18,00



€ 5,00



MURGO

Brut



Murgò

TIPOLOGIA | Terre Siciliane Spumante IGT
Metodo Classico

VITIGNO | 100% Nerello Mascalese

ABBINAMENTI

Consigliato per accompagnare una pasta aglio, olio e peperoncino oppure un'insalata di polpo.



€ 26,00



MURGO

Brut Rosè



Murgò

TIPOLOGIA | Terre Siciliane Spumante IGT
Metodo Classico

VITIGNO | 100% Nerello Mascalese

ABBINAMENTI

Consigliato per accompagnare una pasta aglio, olio e peperoncino, spaghetti ai ricci di mare, tartare di tonno oppure un'insalata di polpo.



€ 30,00





CHARDONNAY

Brut

Crémant de Bourgogne
Bailly-Lapierre

TIPOLOGIA | Crémant de Bourgogne DOC

VITIGNO | 100% Chardonnay

ABBINAMENTI

Ideale piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, ma anche pollame e primi piatti leggeri a base di verdure.



€ 30,00

NOIR & BLANC

Brut

Crémant de Bourgogne
Bailly-Lapierre

TIPOLOGIA | Crémant de Bourgogne DOC

VITIGNO | Blend di uve bianche e nere

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina splendidamente con antipasti a base di pesce e crostacei.



€ 45,00

H. GOUTORBE

Cuvée Prestige

TIPOLOGIA | Champagne Brut

VITIGNO | Pinot Noir 70%
Chardonnay 25%
Meunier 5%

ABBINAMENTI

Ottimo con formaggi erborinati, Affettati e Salumi, Sushi e Sashimi, Pasta al pesce in bianco, Tartare di pesce.



€ 80,00





Spumanti Nazionali

National sparkling wine



PLOZZA FRANCIACORTA

Brut


PLOZZA
franciacorta

TIPOLOGIA | Franciacorta DOCG

VITIGNO | 60% Chardonnay

40% Pinot Nero

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo con stuzzichini, pesce in umido, pasta con sugo di verdure o pesce, antipasti di pesce affumicato o pizza margherita.



€ 35,00





Vini Dessert *Dessert Wines*

ALESSANDRO
di CAMPOREALE

KAID

Syrah

TIPOLOGIA | *Vendemmia Tardiva*
DOC Sicilia - Grillo

VITIGNO | *100% Syrah*

ABBINAMENTI

*Ottimo l'accostamento con
cioccolato fondente*



€ 5,00



BACCADORO

Passito Bianco

TIPOLOGIA | *IGT Terre Siciliane*

VITIGNO | *Grillo e Zibibbo*

ABBINAMENTI

*Ideale in accostamento a piatti
a base di pesce ed a carni bianche
e rosse.*

Ottimo anche come aperitivo.



€ 5,00



GIARDINO PANTESCO

Moscato

TIPOLOGIA | *Moscato Naturale*
di Pantelleria DOC

VITIGNO | *100% Zibibbo*
Patrimonio Unesco

ABBINAMENTI

*Da abbinare ai tradizionali biscotti
secchi della pasticceria siciliana o
ad una classica
millefoglie alla crema.*



€ 5,00

DELLEGRINO
1880





Vini Dessert *Dessert Wines*



MALVASIA

Liquoroso

TIPOLOGIA | *Malvasia Liquoroso IGT*
VITIGNO | *Malvasia Bianca*

ABBINAMENTI

Da gustare in abbinamento ai classici dolci a base di crema e frutta e consigliato con il tipico antipasto di prosciutto e melone.



€ 5,00

OLD JOHN

Marsala

TIPOLOGIA | *Marsala Sup. Riserva Ambra Semisecco DOC 1998*
VITIGNO | *Grillo, Catarratto ed Inzolia*

ABBINAMENTI

Stupisce con tutti i dolci siciliani a base di ricotta.



€ 5,00

BATÒ

Amaro Siciliano

TIPOLOGIA | *Amaro Siciliano*
VITIGNO | -

ABBINAMENTI

*Eccelle in abbinamento ai dolci di ricotta, al gelato alla vaniglia o fior di latte.
Perfetto come dopo pasto o digestivo.*



€ 5,00

DELLEGRINO
- 1880 -



DELLEGRINO
- 1880 -



DELLEGRINO
- 1880 -





AMARA

Amaro

TIPOLOGIA | *Amaro di arancia rossa di Sicilia IGP*

VITIGNO | -

ABBINAMENTI

Da gustare in abbinamento ai classici dolci siciliani. Consigliato con il cioccolato di Modica.



€ 5,00



AMARA

