

Vini al Calice

METODO CLASSICO

LA MONTINA BRUT *Montina* € 8,00

METODO CHARMAT

PROSECCO DI VALDOBBIADENE "SUPERIORE D.O.C.G" Caneval € 7,00

CHAMPAGNES

THEOPHILE BRUT *Théophile* € 18,00

VINI BIANCHI

CIURI Nerello Mascalese *Terrazze dell'Etna* 2024 € 5,00

ORE' Chardonnay *Luna Sicana* 2021 € 6,00

OLLI Grillo *Feudo Maccari* 2024 € 5,00

VINI ROSSI

CARUSU Nerello Mascalese *Terrazze dell'Etna* 2022 € 6,00

SOSTA TRE SANTI Nero d'Avola *Nicosia* 2019 € 7,00

TANCA FARRA' Cannonau, Cabernet Sauvignon *Sella & Mosca* 2021 € 8,00

Spumanti

METODO CLASSICO

<i>CONTESSA FRANCA Chardonnay</i>	<i>Tasca d'Almerita</i>	<i>2014</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>GRILLO BRUT</i>	<i>Cristo di Campobello</i>	<i>2021</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>NERO D'AVOLA ROSE'</i>	<i>Cristo di Campobello</i>	<i>2020</i>	<i>€ 56,00</i>
<i>SOSTA TRE SANTI ETNA BRUT 60 mesi Nerello Mascalese</i>	<i>Nicosia</i>	<i>2018</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>RISERVA V38AG Chardonnay, Inzolia</i>	<i>Milazzo</i>	<i>2021</i>	<i>€ 59,00</i>

TRENTO CLASSICO

<i>PERLÉ NERO</i>	<i>Ferrari</i>	<i>2019</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>PERLÉ BIANCO ZERO</i>	<i>Ferrari</i>	<i>2016</i>	<i>€ 112,00</i>
<i>RISERVA GIULIO FERRARI</i>	<i>Ferrari</i>	<i>2012</i>	<i>€ 250,00</i>
<i>ALPEREGIS BRUT Chardonnay</i>	<i>Rotari</i>	<i>2019</i>	<i>€ 45,00</i>

FRANCIACORTA

<i>MONTINA BRUT</i>	<i>Montina</i>	<i>s.a</i>	<i>€ 52,00</i>
<i>MONTINA "MILLESIMATO" BRUT</i>	<i>Montina</i>	<i>2020</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>TEATRO DELLA SCALA</i>	<i>Bellavista</i>	<i>2021</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>VITTORIO MORETTI</i>	<i>Bellavista</i>	<i>2018</i>	<i>€ 210,00</i>
<i>CA' DEL BOSCO "Cuvée Prestige"</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>s.a</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>CA' DEL BOSCO "Dosage Zéro"</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<i>2020</i>	<i>€ 110,00</i>

METODO CHARMAT

<i>RUSTISCO "Glera"</i>	<i>Nino Franco</i>	<i>s.a</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE</i>			
<i>CANEVAL</i>			
<i>PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE "BRUT"</i>	<i>Caneval</i>	<i>2021</i>	<i>€ 38,00</i>

Champagnes

<i>BRUT GOLD</i>	<i>Armand de Brignac</i>	<i>s.a</i>	<i>€ 450,00</i>
<i>DOM PÉRIGNON</i>	<i>Möet et Chandon</i>	<i>2015</i>	<i>€ 350,00</i>
<i>GRAND CUVÉE</i>	<i>Krug</i>	<i>2013</i>	<i>€ 380,00</i>
<i>BLANC DE BLANC</i>	<i>Perrier Jouet</i>	<i>s.a</i>	<i>€ 150,00</i>
<i>DOSAGE ZERO</i>	<i>Bruno Paillard</i>	<i>2024</i>	<i>€ 160,00</i>
<i>LOUIS ROEDERER COLLECTION</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>2021</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>CUVE'E ROSE' BRUT</i>	<i>Laurent Perrier</i>	<i>s.a</i>	<i>€ 160,00</i>

Vini Bianchi dell'Etna

<i>CIURI Nerello Mascalese</i>	<i>Terrazze dell'Etna</i>	<i>2024</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>MONTE GORNA Vecchie vite Carricante</i>	<i>Nicosia</i>	<i>2020</i>	<i>€ 85,00</i>
<i>ETNA BIANCO Carricante</i>	<i>Nicosia</i>	<i>2024</i>	<i>€ 49,00</i>
<i>ETNA BIANCO</i>			
<i>Carricante, Catarratto, Inzolia, Grecanico, Minnella</i>	<i>Tenuta delle terre nere</i>	<i>2022</i>	<i>€ 65,00</i>

Vini Bianchi Siciliani

<i>LA LUCI Grillo</i>	<i>Cristo di Campobello</i>	<i>2024</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>ORE' Chardonnay</i>	<i>Luna Sicana</i>	<i>2021</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>FIANO</i>	<i>Luna Sicana</i>	<i>2023</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>NOZZE D'ORO Inzolia, Sauvignon</i>	<i>Tasca d'Almerita</i>	<i>2023</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>GRILLO DI MOZIA</i>	<i>Tasca d'Almerita</i>	<i>2024</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>VIGNA DI PAOLA CAPOFARO Malvasia</i>	<i>Tasca d'Almerita</i>	<i>2024</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>VIAFRANCIA Grillo, Inzolia, Viognier</i>	<i>Baglio di Pianetto</i>	<i>2023</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>CATARRATTO</i>	<i>Baglio di Pianetto</i>	<i>2024</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>CHARDONNAY</i>	<i>Planeta</i>	<i>2023</i>	<i>€ 58,00</i>
<i>DIDACUS Chardonnay</i>	<i>Planeta</i>	<i>2023</i>	<i>€ 140,00</i>
<i>BLUES Grillo</i>	<i>Paolo Cali</i>	<i>2024</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>MANDRANOVA Grillo</i>	<i>Alessandro di Camporeale</i>	<i>2024</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>OLLI Grillo</i>	<i>Feudo Maccari</i>	<i>2024</i>	<i>€ 23,00</i>

Vini Bianchi Italiani

<i>PIO DI LEI Chardonnay</i>	<i>Pio Cesare</i>	<i>2022</i>	<i>€ 95,00</i>
<i>“WINKL” Sauvignon</i>	<i>Terlano</i>	<i>2023</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>“KREUTH” Chardonnay</i>	<i>Terlano</i>	<i>2023</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>“TOLLOY” Gewurztraminer</i>	<i>Mezzocorona</i>	<i>2023</i>	<i>€ 29,00</i>
<i>MONTEORO</i>			
<i>VERMENTINO DI GALLURA Superiore</i>	<i>Sella & Mosca</i>	<i>2024</i>	<i>€ 40,00</i>
<i>CURTEFRANCA BIANCO Chardonnay</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	<i>2024</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>CERVARO DELLA SALA Chardonnay, Grechetto</i>	<i>Antinori</i>	<i>2023</i>	<i>€ 110,00</i>
<i>ALPI RETICHE Nebbiolo</i>	<i>Nino Negri</i>	<i>2023</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>TORRICELLA Chardonnay</i>	<i>Ricasoli</i>	<i>2024</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>SOAVE CLASSICO Vintage Garganega</i>	<i>Bertani</i>	<i>2023</i>	<i>€ 40,00</i>

Vini Rossi dell'Etna

NERELLO MASCALESE - NERELLO CAPPuccio

<i>ETNA ROSSO "CIRNECO"</i>	<i>Terrazze dell'Etna</i>	<i>2016</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>ETNA ROSSO "PIETRARIZZO" Nerello Mascalese</i>	<i>Tornatore</i>	<i>2020</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>ETNA ROSSO "FERMATA 125"</i>	<i>Baglio di Pianetto</i>	<i>2019</i>	<i>€ 52,00</i>
<i>ETNA ROSSO "MONTE GORNA VECCHIE VITI"</i>	<i>Nicosia</i>	<i>2019</i>	<i>€ 95,00</i>

Vini Rossi Siciliani

<i>LU PATRI Nero d'Avola</i>	<i>Cristo di Campobello</i>	<i>2021</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>LUSIRA' Syrah</i>	<i>Cristo di Campobello</i>	<i>2019</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>ADENZIA Syrah, Nero d'Avola</i>	<i>Cristo di Campobello</i>	<i>2020</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>SOSTA TRE SANTI Nero d'Avola</i>	<i>Nicosia</i>	<i>2019</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>DIDACUS Cabernet Franc</i>	<i>Planeta</i>	<i>2020</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>SANTA CECILIA Nero d'Avola</i>	<i>Planeta</i>	<i>2022</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>MILLE E UNA NOTTE Nero d'Avola</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>2021</i>	<i>€ 135,00</i>
<i>CERASUOLO DI VITTORIA</i> <i>"FORFICE" Nero d'Avola, Frappato</i>	<i>Paolo Cali</i>	<i>2023</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>RISERVA DEL CONTE Nero d'Avola</i>	<i>Tasca d'Almerita</i>	<i>2010</i>	<i>€ 230,00</i>
<i>CASTELLO SOLICCHIATA</i> <i>Cabernet franc, Merlot, Cabernet sauvignon</i>	<i>Castello Solicchiata</i>	<i>2014</i>	<i>€ 45,00</i>

Vini Rossi Italiani

<i>BAROLO Nebbiolo</i>	<i>Pio Cesare</i>	<i>2018</i>	<i>€ 135,00</i>
<i>BAROLO Nebbiolo</i>	<i>Marchesi di Barolo</i>	<i>2021</i>	<i>€ 125,00</i>
<i>BARBARESCO Nebbiolo</i>	<i>Pio Cesare</i>	<i>2019</i>	<i>€ 130,00</i>
<i>BROLIO - BETTINO CHIANTI CLASSICO</i> <i>Sangiovese</i>	<i>Ricasoli</i>	<i>2022</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>AMARONE DELL VALPOLICELLA CLASSICO</i> <i>"COSTASERA" Corvina, Rondinella, Molinara</i>	<i>Masi</i>	<i>2020</i>	<i>€ 110,00</i>
<i>MEDEUS Cannonau</i>	<i>Sella & Mosca</i>	<i>2023</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>VALPOLICELLA CLASSICO</i> <i>Corvina veronese, Rondinella, Molinara</i>	<i>Speri</i>	<i>2024</i>	<i>€ 38,00</i>
<i>INFERNO Valtellina Superiore Nebbiolo</i>	<i>Nino Negri</i>	<i>2022</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>TANCA FARRA'</i> <i>Cabernet Sauvignon, vitigni autoctoni</i>	<i>Sella & Mosca</i>	<i>2021</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>GUADO AL TASSO</i> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot, Vermentino Nero e Bianco</i>	<i>Antinori</i>	<i>2022</i>	<i>€ 190,00</i>
<i>IL BRUCIATO Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	<i>Antinori</i>	<i>2023</i>	<i>€ 58,00</i>
<i>DOCETTO D'ALBA</i>	<i>Prunotto</i>	<i>2024</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>PINOT NERO</i>	<i>Terlano</i>	<i>2022</i>	<i>€ 40,00</i>

Vini Rosati

<i>“OSA”</i>			
<i>Frappato</i>	<i>Paolo Cali</i>	<i>2024</i>	<i>€ 37,00</i>
<i>ROSATO</i>			
<i>Nerello Mascalese</i>	<i>Terrazze dell’Etna</i>	<i>2024</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>C.D.C Nero d’Avola</i>	<i>Cristo di Campobello</i>	<i>2024</i>	<i>€ 32,00</i>

Vini da Dessert

			Calice	Bottiglia
<i>RECIOTO DELLA VALPOLICELLA “VALPETANA” 500 ml</i>		<i>2024</i>		
<i>Corvina Veronese, Merlot, Rondinella</i>	<i>Bertani</i>		<i>€ 9,00</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>BEN RYE’ 375 ml</i>		<i>2022</i>		
<i>Traminer aromatico, Moscato Giallo</i>	<i>Donnafugata</i>		<i>€ 16,00</i>	<i>€ 160,00</i>
<i>CHAMBAVE MOSCATO PASSITO 500 ml</i>		<i>2020</i>		
<i>Moscato bianco</i>	<i>La Crotta di Vegneron</i>		<i>€ 10,00</i>	<i>€ 65,00</i>

“Ogni bottiglia custodisce un tempo, un luogo, una storia. Grazie per averle ascoltate con noi”.

Carmelo Sapienza

Carta delle Acque

“L’acqua è un elemento di raffinatezza, capace di accompagnare i piatti esaltandone i sapori. Questa carta propone una selezione esclusiva di acque minerali, presentate secondo qualità, caratteristiche organolettiche e provenienza”.

Qualità dell’Acqua

- **Purezza Naturale:** Protetta da contaminazioni esterne.
- **Equilibrio Minerale:** Armonia perfetta tra sali e leggerezza.
- **Natura Microbiologicamente Pura:** Sicurezza e tutela della salute.
- **Stabilità della Composizione:** Costanza del profilo minerale.
- **Assenza di Trattamenti Chimici:** Autenticità garantita.

Caratteristiche Organolettiche


- **Residuo Fisso:** Classificazione da minimamente mineralizzata a ricca di sali.
- **Durezza:** Dolci, medie o dure secondo calcio e magnesio.
- **Effervescenza:** Naturale, aggiunta o liscia.
- **pH:** Più acida o alcalina, con sensazioni diverse al palato.
- **Temperatura di Servizio:** Suggestiva per esaltarne il profilo.

Peculiarità

- **Proprietà Funzionali:** Minerali benefici per l'organismo.
- **Carattere Territoriale:** Influenze geologiche uniche.
- **Profilo Aromatico:** Note minerali, sapide o neutre.
- **Design della Bottiglia:** Eleganza, materiali e sostenibilità.

Provenienza delle Sorgenti

- **Montane:** Acque fresche e leggere.
- **Vulcaniche:** Ricche di minerali e carattere.
- **Carsiche:** Estremamente pure e limpide.
- **Profondità Sotterranee:** Naturalmente filtrate e protette.
- **Origine Geografica:** Italia ed Europa, selezionate per eccellenza.

 *Letture dell'Etichetta*

- Sorgente e località
- Composizione minerale completa
- Temperatura alla fonte
- pH naturale
- Conducibilità elettrica
- Data e lotto di imbottigliamento
- Tipologia: **Naturale** • **Leggermente Frizzante** • **Frizzante**

La Nostra Selezione

Acque Naturale

Acqua Panna € 4,00

Qualità: *pura, equilibrata, dolce al palato.*

Caratteristiche: *oligominerale, residuo fisso basso, pH neutro.*

Peculiarità: *estrema morbidezza, ideale per abbinamenti gastronomici.*

Provenienza: *sorgenti toscane dell'Appennino.*

San Benedetto € 4,00

Qualità: *equilibrata e versatile.*

Caratteristiche: *oligominerale, bilanciata nei sali, pH armonico.*

Peculiarità: *grande costanza di composizione.*

Provenienza: *Veneto, falda profonda protetta.*

Lauretana € 4,00

Qualità: *tra le acque più leggere d'Europa.*

Caratteristiche: *residuo fisso bassissimo, straordinariamente delicata.*

Peculiarità: *gusto etereo, quasi impalpabile.*

Provenienza: *Alpi Biellesi, sorgente a oltre 1000 m.*

Evian € 6,00

Qualità: *naturale e ricca di identità.*

Caratteristiche: *minerale, ricca di calcio e magnesio, pH neutro.*

Peculiarità: *filtrazione naturale di 15 anni attraverso ghiacciai e rocce glaciali.*

Provenienza: *Alpi Francesi, Évian-les-Bains.*

Voss (Still) € 11,00

Qualità: estremamente pura e minimale.
Caratteristiche: oligominerale e leggera, sapore pulito.
Peculiarità: iconica bottiglia di design.
Provenienza: falda artesiana in Norvegia.

Icelandic Glacial € 6,00

Qualità: purissima e naturalmente alcalina.
Caratteristiche: pH 8.4, residuo fisso molto basso.
Peculiarità: filtrata da roccia vulcanica, gusto vellutato.
Provenienza: Islanda, Ölfus Spring.

■ Acque Gassate / Effervescenti ✨ ✨

San Pellegrino ✨ € 4,00

Qualità: elegante, minerale e ricca di personalità.
Caratteristiche: minerale, effervescenza fine, ricca di bicarbonati.
Peculiarità: perfetta per la ristorazione fine dining.
Provenienza: Lombardia, Val Brembana.

Ferrarelle ✨ € 4,50

Qualità: effervescenza naturale unica.
Caratteristiche: ricca di sali minerali, gusto pieno.
Peculiarità: bollicina naturale del vulcano di Roccamonfina.
Provenienza: Campania.

San Benedetto ✨ € 4,00

Qualità: fresca e brillante.
Caratteristiche: effervescenza equilibrata.
Peculiarità: grande versatilità gastronomica.
Provenienza: Veneto.

Lauretana ✨ € 4,00

Qualità: leggera e vivace.
Caratteristiche: residuo fisso basso, bollicina fine e delicata.

Peculiarità: *frizzantezza elegante che mantiene la leggerezza iconica Laurentana.*
Provenienza: *Alpi Biellesi.*

Acqua Nepi ✦ € 4,50

Qualità: *storica e minerale.*
Caratteristiche: *ricca di bicarbonati, effervescenza naturale intensa.*
Peculiarità: *una delle acque frizzanti più antiche d'Italia.*
Provenienza: *Lazio, area dei Monti Cimini.*

Voss ✦ € 11,00

Qualità: *pura e decisa.*
Caratteristiche: *effervescenza netta, gusto pulito.*
Peculiarità: *frizzantezza elegante unita a un design iconico.*
Provenienza: *Norvegia.*

✦ **Un Viaggio Sensoriale nell'Eleganza dell'Acqua**

Scegliere l'acqua giusta significa elevare l'esperienza culinaria e offrire un momento di autentico piacere. Ogni acqua è una storia, ogni sorso un incontro con la natura.

BIRRE

<i>RED - ETNA BRUNO RIBADI 33 cl</i>	€ 7,00
<i>SICILIAN PILS BRUNO RIBADI 33cl</i>	€ 7,00

BEVANDE ANALCOLICHE

<i>COCA COLA 33 cl</i>	€ 4,00
<i>COCA ZERO 33 cl</i>	€ 4,00
<i>ARANCIATA POLARA 27,5 cl</i>	€ 4,00
<i>LIMONATA POLARA 27,5 cl</i>	€ 4,00