

# Bianchi Italia

<i>Pinot Grigio</i>	<i>2016 Pinot Grigio</i>	<i>Tramin</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>24,00</i>
<i>Muller Thurgau</i>	<i>2016 Muller Thurgau</i>	<i>Tramin</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>22,00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>2016 Chardonnay</i>	<i>Tramin</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>24,00</i>
<i>Pepi</i>	<i>2016 Sauvignon</i>	<i>Tramin</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>28,00</i>
<i>Collio</i>	<i>2017 Ribolla Gialla</i>	<i>Doro Princic</i>	<i>Friuli</i>	<i>26,00</i>
<i>Massaccio</i>	<i>2016 Verdicchio</i>	<i>Fazi Battaglia</i>	<i>Marche</i>	<i>22,00</i>
<i>Greco di tufo</i>	<i>2014 Greco di Tufo</i>	<i>Feudi Studi</i>	<i>Campania</i>	<i>30,00</i>
<i>Fraedane</i>	<i>2014 Fiano</i>	<i>Feudi Studi</i>	<i>Campania</i>	<i>24,00</i>
<i>Sophia</i>	<i>2015 Fiano</i>	<i>Basilisco</i>	<i>Basilicata</i>	<i>32,00</i>
<i>Kaltern</i>	<i>2017 Gewurztraminer</i>	<i>Kaltern</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>22,00</i>
<i>Selida</i>	<i>2017 Gewurztraminer</i>	<i>Tramin</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>26,00</i>
<i>Nussbaumer</i>	<i>2015 Gewurztraminer</i>	<i>Tramin</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>40,00</i>
<i>Langhe</i>	<i>2017 Chardonnay</i>	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	<i>90,00</i>
<i>Strasserhof</i>	<i>2017 Muller Thurgau</i>	<i>Strasserhof</i>	<i>Trentino</i>	<i>28,00</i>
<i>M. Carbonare</i>	<i>2016 Garganega</i>	<i>Suavia</i>	<i>Veneto</i>	<i>28,00</i>
<i>Masut Da Rive</i>	<i>2016 Pinot Bianco</i>	<i>Masut</i>	<i>Friuli</i>	<i>26,00</i>

# Rossi Italia

Lagrein Urban	2015	Lagrein	Tramin	Alto Adige	38,00
Marjon riserva	2017	Pinot Nero	Tramin	Alto Adige	28,00
Herenbichler	2016	Schiava	Tramin	Alto Adige	28,00
Kaltern	2017	Pinot Nero	Kaltern	Alto Adige	22,00
Pira	2010	Barolo	Roagna	Piemonte	120,00
Cremes	2017	Dolcetto Pinot nero	Gaja	Piemonte	50,00
Barbaresco	2015	Nebbiolo	Gaja	Piemonte	240,00
Tre rose	2015	Sangiovese	S.Caterina	Toscana	28,00
Monsenese	2015	Chianti	S. Leonino	Toscana	28,00
San Lorenzo	2015	Chianti	Melini	Toscana	35,00
Brunello Montalcino	2013	Sangiovese	Val Di Suga	Toscana	55,00
Rosso Montalcino	2016	Sangiovese	Val Di Suga	Toscana	24,00
Campo alle Comete	2015	Bolgheri	Feudi	Toscana	26,00
Primitivo	2016	Primitivo	Masseria Li Veli	Puglia	28,00
Ciliegiolo	2016	Ciliegiolo	T Cavallini	Toscana	26,00
Barbaresco	2015	Barbaresco	Socrè	Piemonte	55,00
Langhe	2015	Nebbiolo	Socrè	Piemonte	30,00

<i>Amarone</i>	<i>2010</i>	<i>Valpolicella</i>	<i>Prà</i>	<i>Veneto</i>	<i>100,00</i>
<i>Amarone classico</i>	<i>2008</i>	<i>Valpolicella</i>	<i>Bertani</i>	<i>Veneto</i>	<i>130,00</i>
<i>Amarone classico</i>	<i>2006</i>	<i>Valpolicella</i>	<i>Bertani</i>	<i>Veneto</i>	<i>150,00</i>
<i>Candriano</i>	<i>2011</i>	<i>Aglianico</i>	<i>Feudi Studi</i>	<i>Campania</i>	<i>48,00</i>
<i>Basilisco</i>	<i>2009</i>	<i>Aglianico</i>	<i>Basilisco</i>	<i>Basilicata</i>	<i>32,00</i>

*Il buon vino è ogni volta una sinfonia di quattro movimenti, eseguita al ritmo delle stagioni. Il sole, il terreno, il clima e i vitigni modulano l'opera, mentre il vignaiolo, come solista, imprime la sua cadenza.*

*(Philippe Margot)*

# Rossi Caltanissetta

<i>Duca Enrico</i>	<i>2012 Nero D'avola</i>	<i>Duca salaparuta Caltanissetta</i>	<i>80,00</i>
<i>Rocca Ginestre</i>	<i>2014 Nero D'avola</i>	<i>Donna Silvana Caltanissetta</i>	<i>35,00</i>
<i>Leatitya</i>	<i>2018 Frappato</i>	<i>Casa Grazia Caltanissetta</i>	<i>24,00</i>
<i>Vi Veri</i>	<i>2016 Cabernet Sauvignon</i>	<i>Casa Grazia Caltanissetta</i>	<i>26,00</i>

# Rossi Ragusa

<i>Cerasuolo</i>	<i>2016 Nero/Frappato</i>	<i>Gulfi</i>	<i>Ragusa</i>	<i>24,00</i>
<i>Rosso Ibleo</i>	<i>2016 Nero D'avola</i>	<i>Gulfi</i>	<i>Ragusa</i>	<i>22,00</i>
<i>Frappato</i>	<i>2016 Frappato</i>	<i>Occhipinti</i>	<i>Ragusa</i>	<i>36,00</i>
<i>SP 68</i>	<i>2016 Nero D'Avola</i>	<i>Occhipinti</i>	<i>Ragusa</i>	<i>24,00</i>
<i>Frappato</i>	<i>2018 Frappato</i>	<i>Cos</i>	<i>Ragusa</i>	<i>24,00</i>
<i>Cerasuolo</i>	<i>2015 Nero/Frappato</i>	<i>Cos</i>	<i>Ragusa</i>	<i>35,00</i>
<i>Floramundi</i>	<i>2016 Nero/Frappato</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>Ragusa</i>	<i>22,00</i>
<i>Para Para</i>	<i>2013 Nero/Frappato</i>	<i>Poggio di bortolone</i>	<i>Ragusa</i>	<i>36,00</i>

# Rossi Agrigento

<i>Maria Costanza</i>	<i>2014 Nero D'avola</i>	<i>Milazzo</i>	<i>Agrigento</i>	<i>40,00</i>
<i>Terre della Baronia</i>	<i>2015 Nero/Perricone</i>	<i>Milazzo</i>	<i>Agrigento</i>	<i>25,00</i>
<i>Vigna Lagnusa</i>	<i>2014 Nero D'avola</i>	<i>Feudo Montoni</i>	<i>Agrigento</i>	<i>24,00</i>
<i>Vigna del Core</i>	<i>2016 Perricone</i>	<i>Feudo Montoni</i>	<i>Agrigento</i>	<i>24,00</i>
<i>Vrucara</i>	<i>2012 Nero D'avola</i>	<i>Feudo Montoni</i>	<i>Agrigento</i>	<i>34,00</i>
<i>Don Antonio</i>	<i>2013 Nero D'avola</i>	<i>Morgante</i>	<i>Agrigento</i>	<i>40,00</i>
<i>Adènzia</i>	<i>2012 Nero/syrah</i>	<i>Baglio del Cristo</i>	<i>Agrigento</i>	<i>24,00</i>
	<i>2015</i>			<i>26,00</i>
	<i>2017</i>			<i>28,00</i>
<i>Sito Dell'Ulmo</i>	<i>2013 Merlot</i>	<i>Planeta</i>	<i>Agrigento</i>	<i>38,00</i>

# Rossi Trapani

<i>S. Agostino</i>	<i>2013 Nero/Syrah</i>	<i>Firriato</i>	<i>Trapani</i>	<i>35,00</i>
<i>La Zisa</i>	<i>2013 Nero D'avola</i>	<i>Rallo</i>	<i>Trapani</i>	<i>30,00</i>
<i>La Clarissa</i>	<i>2017 Syrah</i>	<i>Rallo</i>	<i>Trapani</i>	<i>24,00</i>
<i>Vivitis</i>	<i>2017 Nero D'avola</i>	<i>Gorghetti Tondi</i>	<i>Trapani</i>	<i>24,00</i>

# Rossi Catania

Rampate	2012 Mascalese/Cappuccio	Gina Russo	Catania	35,00
Madre Natura	2016 Nerello Mascalese	Gina Russo	Catania	40,00
Vigna Barbagalli	2013 Nerello Mascalese	Pietradolce	Catania	90,00
Etna Rosso	2018 Nerello Mascalese	Pietradolce	Catania	25,00
Etna Rosso	2016 Mascalese/Cappuccio	Graziani	Catania	32,00
Profumo Vulcano	2012 Mascalese/Cappucci	Graziani	Catania	80,00
Passo Rosso	2016 Nerello Mascalese	Passopisciaro	Catania	38,00
Trimarchisa	2014 Mascalese/cappuccio	Tornatore	Catania	48,00
Làvico	2014 Nerello Mascalese	Duca Salaparuta	Catania	22,00
Cirneco	2011 Nerello Mascalese	Terrazze Dell'Etna	Catania	34,00
Carusu	2014 Mascalese/Cappuccio	Terrazze Dell'Etna	Catania	25,00
Sciaranera	2017 Pinot Nero	Duca Salaparuta	Catania	24,00
Cisternafuori	2017 Mascalese/Cappuccio	Ciro Biondi	Catania	50,00
Etna Rosso	2017 Mascalese/Cappuccio	Monteleone	Catania	40,00



# Rossi Palermo

<i>Mille e una notte</i>	<i>2011 Nero D'avola</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>Palermo</i>	<i>100,00</i>
<i>Rosso del Conte</i>	<i>2012 Nero D'avola</i>	<i>Tasca d'Almerita</i>	<i>Palermo</i>	<i>55,00</i>
<i>Riserva del Conte</i>	<i>2010 Nero/Perricone</i>	<i>Tasca d'Almerita</i>	<i>Palermo</i>	<i>90,00</i>
<i>Shymer</i>	<i>2015 Syrah/Merlot</i>	<i>Baglio Pianetto</i>	<i>Palermo</i>	<i>22,00</i>
<i>Cembali</i>	<i>2010 Nero D'avola</i>	<i>Baglio Pianetto</i>	<i>Palermo</i>	<i>40,00</i>
<i>Natyr</i>	<i>2012 Petit Verdot</i>	<i>Baglio Pianetto</i>	<i>Palermo</i>	<i>32,00</i>
<i>Kaid</i>	<i>2017 Syrah</i>	<i>A.Camporeale</i>	<i>Palermo</i>	<i>28,00</i>
<i>Feudi Montagnola</i>	<i>2016 Syrah</i>	<i>Feudi Montagnola</i>	<i>Palermo</i>	<i>22,00</i>

# Rossi Messina

<i>Oblì</i>	<i>2013 Nerello Mascalese</i>	<i>La Fauci</i>	<i>Messina</i>	<i>35,00</i>
<i>Maestro</i>	<i>2016 Nocera</i>	<i>La Fauci</i>	<i>Messina</i>	<i>32,00</i>

*Un vecchio scrittore sconosciuto ha detto: "Nulla eguaglia la gioia dell'uomo che beve, se non la gioia del vino di essere bevuto".*

*(Charles Baudelaire)*

# Bianchi Trapani

<i>S. Agostino</i>	<i>2017 Catarat/Chardonnay</i>	<i>Firriato</i>	<i>Trapani</i>	<i>26,00</i>
<i>Note d bianco</i>	<i>2017 Grillo</i>	<i>A.Viola</i>	<i>Trapani</i>	<i>26,00</i>
<i>Grappoli del Grillo</i>	<i>2017 Grillo</i>	<i>De Bartoli</i>	<i>Trapani</i>	<i>38,00</i>
<i>Beleda</i>	<i>2017 Cataratto</i>	<i>Rallo</i>	<i>Trapani</i>	<i>28,00</i>
<i>Bianco Maggiore</i>	<i>2018 Grillo</i>	<i>Rallo</i>	<i>Trapani</i>	<i>26,00</i>
<i>Al Quasar</i>	<i>2017 Zibbibo</i>	<i>Rallo</i>	<i>Trapani</i>	<i>22,00</i>
<i>La Cuba</i>	<i>2014 Grillo</i>	<i>Rallo</i>	<i>Trapani</i>	<i>35,00</i>
<i>Vivitis</i>	<i>2017 Grillo</i>	<i>Gorghetti Tondi</i>	<i>Trapani</i>	<i>25,00</i>
<i>Kados</i>	<i>2017 Grillo</i>	<i>Duca Salaparuta</i>	<i>Trapani</i>	<i>24,00</i>
<i>Mozia</i>	<i>2018 Grillo</i>	<i>Tasca</i>	<i>Trapani</i>	<i>26,00</i>

# Bianchi Palermo

<i>Ficiligno</i>	<i>2018 Inzolia/Viogner</i>	<i>Baglio Pianetto</i>	<i>Palermo</i>	<i>22,00</i>
<i>Timeo</i>	<i>2018 Grillo</i>	<i>Baglio Pianetto</i>	<i>Palermo</i>	<i>24,00</i>
<i>Vigna Mandranova</i>	<i>2017 Catarratto</i>	<i>A. Camporeale</i>	<i>Palermo</i>	<i>28,00</i>
<i>Vigna Mandranova</i>	<i>2018 Grillo</i>	<i>A. Camporeale</i>	<i>Palermo</i>	<i>24,00</i>
<i>Nozze D'oro</i>	<i>2017 Inzolia/Sauvignon</i>	<i>Tasca</i>	<i>Palermo</i>	<i>28,00</i>
<i>Chiarandà</i>	<i>2016 Chardonnay</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>Palermo</i>	<i>35,00</i>
<i>Colonna</i>	<i>2015 Grillo/Chardonnay</i>	<i>Tarucco</i>	<i>Palermo</i>	<i>24,00</i>
<i>Montagnola</i>	<i>2018 Grillo</i>	<i>Feudi Montagnola</i>	<i>Palermo</i>	<i>22,00</i>

# Bianchi Agrigento

<i>Chardonnay</i>	<i>2016 Chardonnay</i>	<i>Planeta</i>	<i>Agrigento</i>	<i>38,00</i>
<i>Cometa</i>	<i>2017 Fiano</i>	<i>Planeta</i>	<i>Agrigento</i>	<i>30,00</i>
<i>Laluci</i>	<i>2018 Grillo</i>	<i>C.D.C.</i>	<i>Agrigento</i>	<i>26,00</i>
<i>Adenzia</i>	<i>2018 Grillo/Inzolia</i>	<i>C.D.C.</i>	<i>Agrigento</i>	<i>24,00</i>
<i>Terre della Baronìa</i>	<i>2018 Catarratto</i>	<i>Milazzo</i>	<i>Agrigento</i>	<i>22,00</i>
<i>Maria Costanza</i>	<i>2018 Inzolia/Chardonnay</i>	<i>Milazzo</i>	<i>Agrigento</i>	<i>28,00</i>
<i>Selezione Famiglia</i>	<i>2014 Chardonnay</i>	<i>Milazzo</i>	<i>Agrigento</i>	<i>38,00</i>
<i>Catarratto de Masso</i>	<i>2018 Catarratto</i>	<i>Feudo Montoni</i>	<i>Agrigento</i>	<i>24,00</i>
<i>Grillo della Timpa</i>	<i>2018 Grillo</i>	<i>Feudo Montoni</i>	<i>Agrigento</i>	<i>24,00</i>
<i>Inzolia dei fornelli</i>	<i>2018 Inzolia</i>	<i>Feudo Montoni</i>	<i>Agrigento</i>	<i>24,00</i>

# Bianchi Messina

<i>Case Bianche</i>	<i>2018 Zibbibo</i>	<i>La Fauci</i>	<i>Messina</i>	<i>34,00</i>
<i>Incanto</i>	<i>2015 Grecanico</i>	<i>La Fauci</i>	<i>Messina</i>	<i>30,00</i>
<i>Magdalena</i>	<i>2016 Malvasia</i>	<i>Fenech</i>	<i>Messina</i>	<i>22,00</i>

# Bianchi Catania

<i>Ciuri</i>	<i>2018 Nerello Mascalese</i>	<i>Terrazze Etna</i>	<i>Catania</i>	<i>30,00</i>
<i>Mareneve</i>	<i>2016 riesling/gewu/grecan</i>	<i>Graziani</i>	<i>Catania</i>	<i>50,00</i>
<i>Passo Bianco</i>	<i>2016 Chardonnay</i>	<i>Passopisciuro</i>	<i>Catania</i>	<i>34,00</i>
<i>Pietrarizzo</i>	<i>2016 Carricante</i>	<i>Tornatore</i>	<i>Catania</i>	<i>32,00</i>
<i>Cavanera</i>	<i>2015 Carricante</i>	<i>Firriato</i>	<i>Catania</i>	<i>40,00</i>
<i>Tascante</i>	<i>2018 Carricante</i>	<i>Tasca</i>	<i>Catania</i>	<i>26,00</i>
<i>Altamura</i>	<i>2018 Carricante</i>	<i>Cusumano</i>	<i>Catania</i>	<i>30,00</i>
<i>Muscamento</i>	<i>2018 Carricante</i>	<i>Fischetti</i>	<i>Catania</i>	<i>35,00</i>
	<i>Catarratto</i>			
<i>Etna Bianco</i>	<i>2018 Carricante</i>	<i>Pietradolce</i>	<i>Catania</i>	<i>25,00</i>
				<i>ND</i>
<i>Arichineri</i>	<i>2018 Carricante</i>	<i>Pietradolce</i>	<i>Catania</i>	<i>50,00</i>
	<i>Catarratto</i>			
<i>Outis</i>	<i>2018 Carricante</i>	<i>Ciro Biondi</i>	<i>Catania</i>	<i>32,00</i>
	<i>Carricante</i>			
<i>Cinniri</i>	<i>2017 Cinniri</i>	<i>Terrazze Etna</i>	<i>Catania</i>	<i>38,00</i>

# Bianchi Ragusa/Caltanissetta

<i>Carricanti</i>	<i>2014 Carricante</i>	<i>Gulfi</i>	<i>Ragusa</i>	<i>28,00</i>
<i>Rocca della Ginestra</i>	<i>2015 Grillo</i>	<i>Donna Silvana</i>	<i>Caltanissetta</i>	<i>26,00</i>

*I veri intenditori non bevono vino:  
degustano segreti.  
( Salvador Dali)*



# Spumanti Siciliani

<i>Terzavia</i>	<i>2016 De Bartoli</i>	<i>Trapani</i>	<i>38,00</i>
<i>Duedei</i>	<i>2013 Duedei</i>	<i>Trapani</i>	<i>35,00</i>
<i>Brut</i>	<i>2016 Murgo</i>	<i>Etna</i>	<i>30,00</i>
<i>Rosè Brut</i>	<i>2016 Murgo</i>	<i>Etna</i>	<i>34,00</i>
<i>Cuveè Brut 36</i>	<i>2014 Terrazze dell'Etna</i>	<i>Etna</i>	<i>38,00</i>
<i>Rose Brut 36</i>	<i>2014 Terrazze dell'Etna</i>	<i>Etna</i>	<i>38,00</i>
<i>Milazzo Classico</i>	<i>2017 Milazzo</i>	<i>Camp. di Lic</i>	<i>35,00</i>
<i>Mira Spumante</i>	<i>2015 Porta del vento</i>	<i>Camporeale</i>	<i>32,00</i>
<i>Rose Brut</i>	<i>2014 Tasca d'almerita</i>	<i>Palermo</i>	<i>45,00</i>
<i>Euforia</i>	<i>2017 Casa di Grazia</i>	<i>Caltanissetta</i>	<i>32,00</i>
<i>Pas Dose</i>	<i>2018 A. Viola</i>	<i>Trapani</i>	<i>38,00</i>

*I veri intenditori non bevono vino degustano segreti  
(Salvador Dalí)*

# Spumanti Italiani

<i>Dom Jurosa</i>	<i>2017 Lis Neris</i>	<i>Friuli</i>	<i>60,00</i>
<i>Brut</i>	<i>2018 Derbusco</i>	<i>Franciacorta</i>	<i>36,00</i>
<i>Opere</i>	<i>2017 Villa Sandi</i>	<i>Valdobbiadene</i>	<i>28,00</i>
<i>Lusvardi Blanc</i>	<i>2018 Spergola</i>	<i>Emilia</i>	<i>22,00</i>

# Champagne

<i>Paillard Cuvee</i>	<i>Paillard</i>	<i>Champagne</i>	<i>80,00</i>
<i>Dellatre</i>	<i>Henri Dellatre</i>	<i>Champagne</i>	<i>60,00</i>
<i>Philippe Gilbert</i>	<i>Philippe Gilbert</i>	<i>Champagne</i>	<i>90,00</i>

*La felicità, come un  
vino pregiato,  
deve essere assaporata  
sorso a sorso.*

*(Ludwig Fuerbach )*

# Francesi

<i>Cremant Brut</i>	<i>2015 Veuve Ambal</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>32,00</i>
<i>Chablis</i>	<i>2015 Billaud Simon</i>	<i>Chablis</i>	<i>38,00</i>
<i>Chablis</i>	<i>2016 Daniel Damp</i>	<i>Chablis</i>	<i>40,00</i>
<i>Pinot fin</i>	<i>2013 Pascal lachaux</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>45,00</i>

# Tedeschi

Riesling	2016 Riesling	Lowenstein	30,00
Lenz	2016 Riesling	Schonleber	25,00
Metodo classico	2016 Riesling	Reinhartshausen	34,00

# Rosati

<i>Osa</i>	<i>2017 Frappato</i>	<i>Paolo Cali</i>	<i>Ragusa</i>	<i>28,00</i>
<i>Paula</i>	<i>2015 Nocera</i>	<i>Tenuta Gatti</i>	<i>Messina</i>	<i>24,00</i>
<i>Maque Rosè</i>	<i>2015 Perricone</i>	<i>Porta del Vento</i>	<i>Agrigento</i>	<i>22,00</i>
<i>Muscamento</i>	<i>2017 Nerello</i>	<i>Fischetti</i>	<i>Catania</i>	<i>40,00</i>
<i>Rosato</i>	<i>2015 Nerello</i>	<i>Terrazze dell'Etna</i>	<i>Catania</i>	<i>25,00</i>

*I veri intenditori non bevono vino:  
degustano segreti.*

*( Salvador Dalí )*