RISTORANTE BASALTO

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

MENU, DRINK LIST & WINE LIST

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
MENU LIST

ANTIPASTI - Appetizers

Rocher di baccalà*, crumble di taralli con salsa di pomodoro arrosto (4-7-1-8)

Codfish rocher, taralli crumble with roasted tomato sauce (4-7-1-8)* **€20**

Carpaccio di ricciola, salsa al datterino giallo, gel d'arancia e polvere di cipolla bruciata (4-12)

Amberjack carpaccio, yellow cherry tomato sauce, orange gel, and burnt onion powder (4-12) **€22**

Crema di castagne burrata, tuorlo d'uovo e tartufo (7-3-12)

Chestnut cream with burrata, egg yolk and truffle (7-3-12) **€20**

Cubi di vitella con cipolla rossa all'agro e gremolada di limone (12)

Veal cubes with sweet-and-sour red onion and lemon gremolata (12) **€20**

Carpaccio di manzo agli agrumi su insalatina di campo, salsa tamari e origano (6)

Citrus-marinated beef carpaccio on mixed field greens, tamari sauce, and oregano (6) **€20**

PRIMI - First Courses

Risotto ai broccoli, vongole veraci e bottarga (7-14-4)

Broccoli risotto with clams and bottarga (7-14-4) **€24**

Gnocchi di patata viola su crema di taleggio e gocce d'olio al basilico (3-7)

Purple potato gnocchi on taleggio cream with drops of basil oil (3-7) **€22**

Cappelletti ripieni* di zucca con crema al parmigiano, noci e polvere di guanciale (1-7-8-3)

Pumpkin-filled cappelletti with Parmesan cream, walnuts, and guanciale powder (1-7-8-3)* **€22**

Linguine con pesto di pistacchio di Bronte e gambero rosso di Mazara* ed il suo elisir (8-4)

Linguine with Bronte pistachio pesto, Mazara red prawn, and its elixir (8-4)* **€24**

Spaghettoni al cavolo nero, julienne di calamaro*, ricotta e capuliato (4-7)

Thick spaghetti with black cabbage, julienned squid, ricotta, and capuliato (sun-dried tomato (4-7)* **€22**

Risotto con crema di porcini*, burrata e olio aromatizzato al rosmarino, crumble di speck e nocciole tostate (12-7-8)

Porcini mushroom cream risotto with burrata, rosemary-infused oil, speck crumble, and toasted hazelnuts (12-7-8)* **€22**

ZUPPE - Soups

Macco di fave al finocchietto, fonduta di pecorino e cicoria saltata (7-8)

Fava bean macco with wild fennel, pecorino fondue, and sautéed chicory (7-8) **€18**

Vellutata di zucca con crostini e spuntoni di olive (1-7)

Pumpkin velouté with croutons and olive cream dots (1-7) **€18**

SECONDI - Main Courses

Ricciola scottata su crema di topinambur e battuto di menta e aglio, con peperoni arrostiti marinati al miele (4)

Seared amberjack on Jerusalem artichoke cream with garlic-mint dressing and honey-marinated roasted peppers (4) **€24**

Triglia in crosta di pane, salsa all'aglio e pesto di uvetta e pinoli e spinacino saltato (1-8-7)

Red mullet in a bread crust with garlic sauce, raisin and pine nut pesto, and sautéed baby spinach (1-8-7) **€24**

Guancia di manzo a bassa temperatura, col suo fondo su purè di patate e verdure all'anidride carbonica (7)

Slow-cooked beef cheek in its jus on mashed potatoes with CO_2-infused vegetables (7) **€24**

Capocollo di maialino a lunga cottura con ciuffetti di cavolfiore e origano marinato, beurre blanc di alici e salsa di pinoli (12-4-7)

Slow-cooked pork neck (capocollo) with cauliflower florets, marinated oregano, and anchovy beurre blanc and pine not sauce (12-4-7) **€22**

Uovo mollette su passata di ciliegino e origano, e sinapi ripassate (3)

Soft-boiled egg on cherry tomato sauce with oregano, and sautéed wild mustard greens (sinapi) (3) **€20**

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
MENU LIST

DOLCI - Desserts

Cuore caldo al cioccolato fondente e rum (1-3)
Warm dark chocolate and rum fondant (1-3) **€8**

Mille foglie con ricotta*, cioccolato e pere (1-7-3)
Mille-feuille with ricotta, chocolate, and pear (1-7-3)* **€8**

Cannolo Siciliano* (1-7-3)
Sicilian Cannolo (1-7-3)* **€8**

Tortino di mele* e mandorle (7-3)
Apple and almond tart (7-3)* **€8**

Bianco mangiare di mandorle con salsa al cioccolato e limone (8)
Almond bianco mangiare with chocolate and lemon sauce (8) **€8**

Slow Food Presidi

Tagliere di formaggi con miele e confetture (provola del casale -prImosale alle albicocche -piacentino ennese -Ricotta) (7-8)
Cheese platter with honey and jams (Provola del Casale cheese, Primosale cheese with apricots, Piacentino Ennese cheese, Ricotta cheese) (7-8) **€20**

*PRODOTTI SURGELATI
*Frozen products

COPERTO 3€ A PERSONA
Service €3 per person

L'ESSENZA DELLA SICILIA A TAVOLA
The essence of Sicily at table

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
DRINK LIST

SPRITZ E APERITIVI - Spritz and Aperitif

SANGIORGIO
Spumante, Amaro Amara, chinotto Siciliano
Sparkling wine, orange bitter, Sicilian chinotto €16

APEROL
Spumante, soda
Sparkling wine, soda €16

CIVITA
Limoncello siciliano, spumante, soda
Sicilian limoncello, sparkling wine, soda €17

BIANCO
Spumante, St. Germain, soda al limone, timo
Sparkling wine, St. Germain, soda lime, thyme €18

HUGO
Spumante, St. Germain, menta, soda
Sparkling wine, St. Germain, mint, soda €18

FIORE DI CAPPERO
Liquore Galliano, menta, zenzero, cointreau, spumante, fiore di cappero
Galliano Liquor, mint, ginger, sparkling wine, caper flower €18

TERRA E MARE
Spumante, Rosolio Italicus di Bergamotto, acqua di sale
Sparkling wine, Italicus Bergamot Rosolio, salt water €18

COCKTAIL CHAMPAGNE
Cognac Grand Marnier, zucchero, angostura. champagne
Cognac Grand Marnier, sugar, angostura, champagne €20

PRE CENA - Pre Dinner

DRY MARTINI
Gin, vermouth dry, oliva
Gin, dry vermouth, olive €18

NEGRONI
Bitter, vermouth rosso, gin
Bitter, red vermouth, gin €18

NEGRONI BIANCO
Vermouth dry, Rosolio Italicus di Bergamotto, gin
Vermouth dry, Italicus Bergamot Rosolio, gin €18

OLD FASHIONED
Whiskey bourbon, angostura, zolletta di zucchero
Bourbon Whiskey, angostura, sugar cube €18

GINA GIN ROSE
Gin, cointreau, liquore mela verde, sciroppo di rose, lime, bergamotto
Gin, Cointreau, green apple liquor, rose syrup lime juice bergamot €18

LONG DRINKS

GARIBALDI
Bitter, succo d'arancia fresco Siciliano
Bitter, fresh Sicilian orange juice €16

GIN TONIC
Gin, acqua tonica
Gin, tonic water €16

PINK TONIC
Gin, soda al pompelmo rosa
Gin, grapefruit soda €16

PALOMA
Tequila, succo di lime, soda al pompelmo rosa, sale
Tequila, lime juice, grapefruit soda, salt €16

CUBA CHINOTTO
Rum, chinotto siciliano, succo di lime
Rum, Sicilian chinotto, lime juice €16

PIÑA COLADA
Rum, polpa d'ananas, crema di cocco
Rum, pinapple juice, coconut cream €20

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
DRINK LIST

APERITIVI ANALCOLICI - Analcoholic Aperitif Drinks

VIRGIN MOJITO MT
Soda al mandarino verde, succo di lime, zucchero di canna bianco menta
Green tangerine, lime juice, white sugar and mint €10

ELEPHANTE
Succo d'arancia fresco siciliano, frutta di stagione gazzosa siciliana
Sicilian fresh orange juice, seasonal fruit, sicilian lemon soda €10

FREE LOVERS
Succo al mandarino e mela di montagna, fragole, soda al limone
Tangerine and mountain apple juice, strawberries, lemon soda €10

SHIRLEY TEMPLE TVB
Ginger ale e sciroppo di granatina
Ginger ale e granadine syrup €8

MOJITO'S

MOJITO
Rum, succo di lime, zucchero di canna bianco, menta e soda
Rum, lime juice, white sugar, mint and soda €18

ETNEO
Rum, succo di lime, zucchero di canna bianco, aranciata rossa siciliana e menta
Rum, lime juice, white sugar, Sicilian red orange juice and mint €18

ERBA BUGIARDA
Rum, succo di lime, zucchero di canna bianco, mandarino verde Siciliano e menta
Rum, white sugar, lime juice, mint, Sicilian tangerine €20

BIONDO LAGER
Rum scuro, succo di lime, zucchero di canna, birra siciliana e menta
Rum, lime juice, white sugar, sicilian beer and mint) €20

DOPO CENA - After Dinner

ESPRESSO MARTINI
Vodka, khalùa, espresso siciliano
Vodka, khalùa, sicilian espresso €18

ALEXANDER
Cognac, crema di cacao, crema di latte
Cognac, dark chocolate liquor, milk cream €20

VINI - Wines

SELEZIONE DEL BARMAN (CALICE)
BARMAN'S SELECTION (GLASS) €10

SOUR

SOUR 30 ERBE
Liquore Gagliano, anice, spicy
Gagliano liqueur, aniseed, spicy €18

SOUR MONTAGNA VECCHIA
Macchu Pisco, cannella, lime, yuzu
Macchu Pisco, cinnamon, lime, yuzu €18

PESCHERIA SOUR
Gin siciliano Ionico al sale profumato agli agrumi
Sicilian Ionic salt gin scented with citrus fruits €20

AMARI - Bitters

AMARI / *BITTERS* €8

AMARI SICILIANI / *SICILIAN BITTERS* €10

BIRRE - Beer

BIRRA ARTIGIANALE SICILIANA
SICILIAN CRAFT BEER €9

SEMEDORATO SICILIAN LAGHER (5,1% VOL) €6

BIRRA DELLO STRETTO (5,0% VOL) €6

BIRRA GLUTEN FREE
GLUTEN-FREE BEER €6

BIRRA ALCOHOL FREE
ALCOHOL-FREE BEER €5

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
DRINK LIST

DISTILLATI E LIQUORI - Distilled & Spirits

GRAPPA SICILIANA
Sicilian Grappa

BIANCA DELL'ETNA GIOVI	€15
BARRICATA DELL'ETNA GIOVI	€20

ACQUAVITE SICILIANA
Sicilian Acquavite

ACQUAVITE DI FICO D'INDIA - GIOVI *PRICKLY PEAR ACQUAVITE - GIOVI*	€25

COGNAC

HENNESSY V.S.	€14
REMY MARTIN V.S.O.P.	€16
REMY MARTIN XO	€24
RAGNAUD - SABOURIN GRANDE CHAMPAGNE VSOP 10 ANNI	€26

BRANDY

CARDENAL MENDOZA	€16

CAVALDOS

CAVALDOS MICHEL	€14

IRISH WHISKY

JAMESON	€12

JAPANESE WHISKY

NIKKA WHISKY FROM THE BARREL	€18

SCOTCH WHISKY (SINGLE MALT)

LAGAVULIN 16 yrs.	€16
OBAN 14 yrs.	€16
GLENLIVET 15 yrs.	€16
TALISKER 10 yrs.	€16
LAPHROAIG 10 yrs.	€16
CAOL ILA 12 yrs.	€20

SCOTCH WHISKY (BLENDED)

CHIVAS REGAL 12 yrs.	€14
JOHNNIE WALKER RED LABEL	€14
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€16
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	€25

BOURBON, CANADIAN AND RYE WHISKY

JACK DANIELS	€12
CANADIAN	€12
GENTLEMAN JACK (TENESSY)	€14
BULLEIT RYE	€16
WILD TURKEY RYE	€16

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
DRINK LIST

RUM

HAVANA CLUB	€12
DIPLOMATICO RISERVA	€16
DON PAPA	€18
ZACAPA 23 SOLERA	€20
ZACAPA XO	€26
RESERVE OF HAITI	€26

VODKA

MOSKOVSKAYA	€10
SICILIAN VODKA	€12
BELUGA	€12
BELVEDERE	€12
GREY GOOSE	€12

TEQUILA

ESPOLON	€12
MIJENTA	€14
PATRON	€15
CASAMIGOS REAL	€15
MESCAL	€15

SICILIAN GIN

ETNEUM	€12
IONICO	€12

GIN

ROKU	€12
BULLDOG	€12
BOMBAY SAPPHIRE	€12
TANQUERAY	€12
PLAYMOUTH	€12
GIN MARE	€14
HENDRICK'S	€14
SABATINI	€14
TANQUERAY TEN	€15
N 3	€15
MONKEY	€15

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
DRINK LIST

BEVANDE E SOFT DRINKS - Soft Drinks

ACQUA MINERALE
MINERAL WATER €3

SPREMUTA D'ARANCIA O MELOGRANO
ORANGE OR POMEGRANATE JUICE €6

COCA COLA - COCA COLA 0
COKE - COKE 0 €6

FEVER TREE GINGER ALE €6

FEVER TREE GINGER BEAR €6

FEVER TREE: LIMONATA *(LEMONADE)* €6

FEVER TREE: POMPELMO ROSA
(PINK GRAPEFUIT) €6

FEVER TREE: INDIAN/MEDITERRANEAN
TONIC WATER €6

THOMAS HENRY - TONIC WATER €6

TOMARCHIO SICILIA
(Chinotto bio, mandarino verde, aranciata rossa, gazzosa)
(organic Chinotto, green tangerine, red orange juice, soda) €7

TOMARCHIO SICILIA
THE AL LIMONE O PESCA
Lemon or peach tea €7

CRODINO
ANALCOLICO BIANCO O ROSSO
White or red non-alcoholic €7

CAMPARI SODA €8

SUCCHI DI FRUTTA GOURMET - Gourmet Fruit Juices

KOHL MIRTILLO SELVATICO
WILD BLUEBERRY €6

KOHL SUCCO DI MELA DI MONTAGNA
MOUNTAIN APPLE JUICE €6

KOHL SUCCO DI MELA DI MONTAGNA
E MANDARINO
MOUNTAIN APPLE JUICE AND MANDARINE €6

KOHL CAROTA E SUCCO DI MELA DI MONTAGNA
MOUNTAIN APPLE JUICE AND CARROTS €6

KOHL ANANAS E SUCCO DI MELA DI MONTAGNA
MOUNTAIN APPLE JUICE AND PINAPPLE €6

SUCCHI DI FRUTTA - Fruit Juices

SUCCO D'ANANAS
PINAPPLE JUICE €4,5

SUCCO ALLA PESCA
PEACH JUICE €4,5

SUCCO ALLA PERA
PEAR JUICE €4,5

SUCCO ACE
ACE JUICE €4,5

SUCCO DI POMODORO
TOMATOE JUICE €4,5

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
DRINK LIST

CAFFETTERIA - Cafeteria

ESPRESSO	€2,5
DECAFFEINATO *DECAFFEINATED COFFEE*	€3
GINSENG	€3
ORZO *BARLEY*	€3
AMERICANO *AMERICAN COFFEE*	€3
LATTE CALDO *HOT MILK*	€3
LATTE MACCHIATO *LATTE*	€3
CAPPUCCINO	€4
LATTE DI MANDORLA SICILIANO *SICILIAN ALMOND MILK*	€4
LATTE VEGANO (SOIA/AVENA) *VEGAN MILK (SOY AND OATS)*	€4
LATTE SENZA LATTOSIO *LACTOSE FREE MILK*	€4
CIOCCOLATA CALDA *HOT CHOCOLATE*	€5
THE CALDO *HOT TEA*	€5
CAMOMILLA *CHAMOMILE*	€5
INFUSI *INFUSION*	€5

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
WINE LIST

DOLCEZZA IN UN BICCHIERE - Sweetness In A Glass

VINI DOLCI - Sweet Wines

MALVASIA DELLE LIPARI **HAUNER**
MALVASIA — €14

PASSITO MOSCATO BIANCO **AESTAS**
MOSCATO — €15

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYE **DONNAFUGATA**
ZIBIBBO — €16

PASSITO DI PANTELLERIA **BUKKURAM**
ZIBIBBO — €18

MALVASIA CAPOFARO **TASCA D'ALMERITA**
MALVASIA — €18

MEDITAZIONE IN UN BICCHIERE - Meditation In A Glass

VINI E DISTILLATI DA MEDITAZIONE - Meditation And Distillates Wines

ROSOLIO DI BERGAMOTTO **ITALICUS**
LIQUORE — €15

GRAPPA DELL'ETNA BIANCA **GIOVI**
VITIGNI AUTOCTONI — €15

MARSALA SUPERIORE RISERVA **VIGNA LA MICCIA**
MARCO DE BARTOLI
GRILLO — €18

GRAPPA DELL'ETNA BARRICATA **GIOVI**
VITIGNI AUTOCTONI — €20

MARSALA VECCHIO SAMPERI **MARCO DE BARTOLI**
GRILLO — €20

ACQUAVITE DI FICO D'INDIA
DISTILLATO — €25

RUM ZACAPA 23 ANNI **SOLERA**
RUM — €20

WHISKY **CAOL ILA ISLAY** SINGLE MALT 12 ANNI
WHISKY — €20

COGNAC **REMY MARTIN XO**
COGNAC — €24

COGNAC **RAGNAUD-SABOURIN** GRANDE
CHAMPAGNE VSOP 10 ANNI
COGNAC — €26

RUM RESERVE OF HAITI
RUM — €26

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
WINE LIST

UNO SGUARDO ALLO STIVALE - A Look At The Boot

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ARCARI DANESI
PINOT BIANCO-CHARDONNAY **€55**

FRANCIACORTA BERLUCCHI 61 NATURE BLANC DE BLANC
CHARDONNAY **€60**

FRANCIACORTA SATEN ARCARI DANESI
PINOT BIANCO-CHARDONNAY **€65**

FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT FERGHETTINA
PINOT NERO-CHARDONNAY **€70**

ROSSI - Reds

VILLABELLA VALPILOCELLA RIPASSO
CORVINA RONDINELLA CORVINONE **€45**

PINOT NOIR KARAL CASTEL SALLEGG
PINOT NERO **€48**

CHIANTI CLASSICO
RISERVA CASTELLO DI MONSANTO
SANGIOVESE **€48**

PRIMITIVO MURO SANT'ANGELO GIOIA DEL COLLE
CONTRADA PRIMITIVO **€50**

CARLEONE CHIANTI CLASSICO
SANGIOVESE **€50**

BARBARESCO PAITIN SERRABOELLA **BIO**
NEBBIOLO **€73**

BAROLO ELVIO COGNO CASCINA NUOVA
NEBBIOLO **€75**

FRESCOBALDI CASTEL GIOCONDO BRUNELLO
DI MONTALCINO - SANGIOVESE **€80**

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CA LA BIONDA
CORVINA CORVINONE **€85**

BRUNELLO DI MONTALCINO LIVIO SASSETTI
SANGIOVESE **€90**

FIGLI LUIGI ODDERO-LANGHE ODDERO
NEBBIOLO **€100**

FIGLI LUIGI ODDERO-LANGHE ODDERO
BAROLO **€110**

BAROLO PODERI ALDO CONTERNO
NEBBIOLO **€160**

BOLGHERI SUPERIORE CASTELLO BOLGHERI
CABERNET SAUVIGNON MERLOT CABERNET
FRANC **€180**

FRANCIACORTA ROSATI
Franciacorta Rosè

FRANCIACORTA BRUT ROSÈ FERGHETTINA
PINOT NERO **€70**

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIR EXTRA BRUT
ALEXANDRE BONNET
PINOT NERO **€100**

CHAMPAGNE LES MI COTES MAURICE CHOPPIN
CHARDONNAY-MEUNIER **€110**

CHAMPAGNE CHAMP VIOLE EXTRA BRUT
PIERRE GERBAIS
CHARDONNAY **€160**

CHAMPAGNE BRUT TRADITION BIO DE SOUSA
PINOT NERO-CHARDONNAY PINOT-MEUNIER **€165**

CHAMPAGNE BOCHOT EXTRA BRUT
PIERRE GERBAIS
PINOT-MEUNIER **€170**

CRISTAL LOUIS RODERER
PINOT NERO-CHARDONNAY **€400**

CHAMPAGNE ROSATI
Champagne Rosè

EXTRA BRUT ROSÉ MAURICE CHOPPIN
MEUNIER **€70**

EXTRA BRUT ROSÉ ALEXANDRE BONNET
PINOT NERO BLANC **€110**

BIANCHI - Whites

PETER PLIGES VALLE ISARCO
GEWURZTRAMINER **€35**

FIGLI LUIGI ODDERO-LANGHE
CHARDONNAY **€45**

ROCCA DEL PRINCIPE RISERVA TOGNANO
FIANO DI AVELLINO **€45**

PETER DIPOLI VOLGAR
SAUVIGNON **€48**

PODERI ALDO CONTERNO BUSSIADOR LANGHE
CHARDONNAY **€130**

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
WINE LIST

L'ISOLA NELL'ISOLA - The Island Within The Island

ROSSI DEL MONTE ETNA - Mount Etna Reds

BENANTI ETNA ROSSO
NERELLO MASCALESE CAPPUCCIO €35

IUPPA ETNA ROSSO CLO
NERELLO MASCALESE CAPPUCCIO €35

PIETRADOLCE ETNA ROSSO
NERELLO MASCALESE €38

EDUARDO TORRES VERSANTE NORD
NERELLO MASCALESE CAPPUCCIO €40

DE BARTOLI DBE ETNA ROSSO
TENUTA SOLISCIARO - NERELLO MASCALESE €45

EDUARDO TORRES QUOTA N
NERELLO MASCALESE GRENACE €48

FRANCHETTI PASSO ROSSO
NERELLO MASCALESE €50

IUPPA VITIGNI **RELIQUE** PININ
NERELLO MASCALESE €55

GIROLAMO RUSSO A' RINA ETNA ROSSO
NERELLO MASCALESE E NERELLO CAPPUCCIO €50

VIGNERI ETNA ROSSO
NERELLO MASCALESE CAPPUCCIO ALICANTE €55

BENANTI ETNA ROSSO **CONTRADA CALDERARA SOTTANA**
NERELLO MASCALESE €60

MUNJEBEL ROSSO CORNELLISEN
NERELLO MASCALESE €85

ETNA ROSSO "CONTRADA FEUDO MEZZO" 2021 LE BTG 1666
TENUTA CICLOPI
NERELLO MASCALESE CAPPUCCIO €80

BRUNO FERRARA NZEMULA
NERELLO MASCALESE CAPPUCCIO €80

ETNA ROSSO "PIEDE FRANCO QUOTA 900" 2021 LE BTG 1180
TENUTE CICLOPI
NERELLO MASCALESE CAPPUCCIO €110

DE BARTOLI DBE ETNA ROSSO
CONTRADA RAMPANTE -NERELLO MASCALESE €130

VIGNERI VINUPETRA ETNA ROSSO
NERELLO MASCALESE CAPPUCCIO ALICANTE €130

ROSSI DELLA SICILIA OCCIDENTALE/ORIENTALE
Western/Eastern Sicily Reds

FABIO FERRACANE MAGICO
MERLOT €32

MARILINA RUVERSA
NERO D'AVOLA BIO €32

CASA GRAZIA PER MARI
NERO D'AVOLA €33

CASA GRAZIA
SIRAH €35

SERGIO DRAGO ROSSO
NERO D'AVOLA €35

PELLEGRINO TRIPUDIUM
NERO D'AVOLA CABERNET SOUVIGNON SYRAH €40

COS
FRAPPATO €40

COS CERASUOLO DI VITTORIA
NERO D'AVOLA FRAPPATO €45

PIGI POGGIO DI BORTOLONE
SYRAH CABERENT SAUVIGNON €45

HAUNER ROSSO ANTONELLO
CALABRESE CORINTO NERO SANGIOVESE €50

TASCA VIGNA SANFRANCESCO
CABERNET SOUVIGNON €60

ARGENTINA IN SICILIA
Argentina in Sicily

PELLEGRINO TANAURP
MELBEC €30

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
WINE LIST

L'ISOLA NELL'ISOLA - The Island Within The Island

BIANCHI DEL MONTE ETNA - Mount Etna Whites

IUPPA LAVI ETNA BIANCO SUPERIORE
CARRICANTE E CATARRATTO **€35**

BENANTI ETNA BIANCO
CARRICANTE **€35**

EDUARDO TORRES VERSANTE NORD
CARRICANTE CATARRATO MINELLA **€38**

PIETRADOLCE ETNA BIANCO
CARRICANTE **€38**

DE BARTOLI DBE ETNA BIANCO TENUTA SOLICIARO
CARRICANTE **€45**

FRANCHETTI PASSOBIANCO
CHARDONNAY **€50**

EDUARDO TORRES VERSANTE EST
CARRICANTE **€48**

GIROLAMO RUSSO NERINA
CARRICANTE E CATARATTO **€68**

BENANTI ETNA BIANCO SUPERIORE
CONTRADA RINAZZO - CARRICANTE **€75**

MUNJEBEL BIANCO CORNELLISEN
GRECANICO DORATO CARRICANTE **€80**

ETNA BIANCO SUPERIORE 2022 LE BTG 650
TENUTA CICLOPI - CARRICANTE **€80**

VIGNERI VIGNA DI MILO ETNA BIANCO
CARRICANTE **€95**

BIANCHI DELLA SICILIA OCCIDENTALE/ORIENTALE
Western/Eastern Sicily Whites

CASA GRAZIA PER MARI
GRILLO **€30**

MARILINA SKETTA
GRECANICO BIO **€32**

PELLEGRINO SENARIA
GRILLO SUPERIORE **€32**

MARCO DE BARTOLI GRAPPOLI DEL GRILLO
GRILLO **€55**

TASCA VIGNA SAN FRANCESCO
CHARDONNAY **€65**

BIANCHI SECCHI E AROMATICI DELLE ISOLE EOLIE
Aromatic Dry Whites from Aeoilan Islands

L'ISOLA BIANCO HIBISCUS **USTICA**
INZOLIA E CATARRATTO **€35**

NINO CARAVAGLIO INFATATA **SALINA**
MALVASIA **€42**

MARCO DE BARTOLI PIETRA NERA **PANTELLERIA**
ZIBIBBO **€48**

ARANCIONI MACERATI - Macerated Oranges

ABBAZIA SANGIORGIO CANTO DEL GRILLO
GRILLO **€45**

COS ZIBIBBO IN **ANFORA** / ***AMPHORA***
ZIBIBBO **€45**

ROSATI - Rosè

SERGIO DRAGO ROSA
NERO D'AVOLA **€30**

CARAVAGLIO PALMENTO SALINA
CORINTO NERO MASCALESE NERO D'AVOLA **€38**

GIROLAMO RUSSO ETNA ROSATO
NERELLO MASCALESE **€45**

CORNELISSEN SUSUCARU
MALVASIA MOSCADELLA CATARATTO NERO
MASCALESE **€50**

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
WINE LIST

"CHI BEVE SOLO ACQUA HA UN SEGRETO DA NASCONDERE"
" THOSE WHO ONLY DRINK WATER HAVE A SECRET TO HIDE"
-CHARLES BAUDELAIRE-

A CALICE - In Glass

SICILIA

MURGO METODO CLASSICO BRUT
NERELLO MASCALESE €12

MIRA METODO CLASSICO BRUT PORTA DEL VENTO
CATARRATTO €12

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIR EXTRA BRUT
ALEXANDER BONNET PINOT NERO €23

CHAMPAGNE LES MI COTES MAURICE CHOPPIN MEUNIER
CHARDONNAY €20

FRANCIACORTA

BERLUCCHI 61 NATURE BLANC DE BLANC
CHARDONNAY €18

SICILIA-BIANCHI - Sicilian Whites

BENANTI ETNA BIANCO
CARRICANTE E CATARRATTO €10

PIETRA DOLCE ETNA BIANCO
CARRICANTE €12

SICILIA-ROSSI - Sicilian Reds

BENANTI ETNA ROSSO
NERELLO MASCALESE/CAPPUCCIO €10

CASA GRAZIA PREMARI
NERO D'AVOLA €10

PIETRA DOLCE ETNA ROSSO
NERELLO MASCALESE €12

BOTTIGLIE - Bottles

BOLLICINE SICILIA - Sicilian Bubbles

SPUMANTI - Bubbles Wines

MURGO METODO CLASSICO BRUT
NERELLO MASCALESE €35

MIRA METODO CLASSICO BRUT PORTA DEL VENTO
CATARRATTO €42

ALMERITA BRUT TASCA METODO CLASSICO BRUT
CHARDONNAY €50

TERZAVIA METODO CLASSICO BRUT DE BARTOLI
GRILLO €52

NOBLESSE METODO CLASSICO BENANTI
CARRICANTE €65

ROSATI E BIANCHI FRIZZANTI
Rosè and Bubblew White

CASA GRAZIA LAGODOMARE
GRILLO €25

SERGIO DRAGO MOSSO
CATARRATTO RIFERMENTATO €30

SERGIO DRAGO ROSA MOSSO ROSATO
NERO D'AVOLA RIFERMENTATO €30

ROSATI ROSE SPUMANTI
Rosati Rosè Sparkling Wine

CASA GRAZIA EUPHORYA
FRAPPATO €32

MURGO METODO CLASSICO BRUT ROSÈ
NERELLO MASCALESE €35

TERRAZZE DELL'ETNA METODO CLASSICO
BRUT ROSÈ
PINOT NERO /NERELLO MASCALESE €42