

RISTORANTE BASALTO

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

MENU, DRINK LIST & WINE LIST

ANTIPASTI - Appetizers

Polpo in doppia cottura la sua stessa maionese su hummus di ceci e acqua di prezzemolo (4-9-12)
Double-cooked octopus in a mayonnaise sauce with chickpeas hummus and persillade water (4-9-12) €20

Sgombro dorato, crema di piselli, taccole, burrata e pane nero iodato (1-4-7-9)
Golden-seared mackerel, cream peas, snow peas, burrata and black salted bread (1-4-7-9) €20

Sfilacci di cavallo all'aceto stravecchio, piacentino ennese e misticanza di campo (7-9-12)
Shredded horse meat with aged vinegar, Piacentino ennese and wild field greens (7-9-12) €18

Tartara di manzo condito con olio alla carbonella e Maldon, uovo mollette, nuvole di caprino e chips di pane (1-3-7)
Beef Tartar infused in Carbonella and Maldon oil, soft-boiled egg, goat cheese and bread chips (1-3-7) €20

Macco di fave al finocchietto selvatico, cicoria amara saltata all'aglio e fonduta di pecorino (7-8)
Fava bean "Macco" with wild fennel, garlic-sautéed bitter chicory and pecorino cheese fondue (7-8) €18

PRIMI - First Courses

Riso Carnaroli mantecato al caprino e topinambur, ortaggi primaverili e scampi (2-4-7-9-12)
Carnaroli risotto creamed with goat cheese and Jerusalem artichoke, topped with spring vegetables and langoustines (2-4-7-9-12) €20

Linguine Sorelle Salerno con pesto di pistacchio di Bronte con sentori basilico, gamberi rossi siciliani e il suo elisir (1-2-4-8-9)
Sorelle Salerno linguine with Bronte pistachio pesto, hints of basil, red sicilian prawns and prawn essence (1-2-4-8-9) €24

Gnocchi di patata alle erbe con crema all'uovo e guanciale croccante (1-3-7)
Herb-infused potato gnocchi with egg yolk cream and crispy guanciale (1-3-7) €20

Spaghetti Sorelle Salerno con crema di asparagi, saliscia, peperone arrosto e Grana Padano (1-7-9-12)
Sorelle Salerno spaghetti with asparagus cream, sausage, roasted bell peppers and Grana Padano (1-7-9-12) €20

Mezze maniche rigate al gusto di pomodoro nascosto, melanzana frita, fonduta di pecorino e mentuccia glaciale (1-7-9)
Mezze maniche pasta with hidden tomato infusion, fried eggplant, pecorino cheese fondue and fresh mint (1-7-9) €20

SECONDI - Main Courses

Capone scottato in agrodolce con caponata barocca, cioccolato di Modica e menta (4-8-9-12)
Seared amberjack in a sweet and sour sauce with baroque caponata, Modica chocolate and mint (4-8-9-12) €24

Ricciola dorata su spumoso di patata al the nero e bieta rossa ripassata al peperoncino (4-9-10-12)
Golden-seared yellowtail served on black-tea infused potato espuma and red chard sautéed with chili pepper (4-9-10-12) €24

Costoletta di agnello cotta a bassa temperatura e marinato agli agrumi siciliani, purè di carota e asparagi saltati all'aglio (7-9-12)
Slow-cooked lamb chop marinated in sicilian citrus, served with carrot purée and garlic-sautéed asparagus (7-9-12) €24

Filetto di maiale in lenta cottura con crema di cavolfiore, broccolo romanesco e riduzione di Etna rosso (9-12)
Slow-cooked pork fillet with cauliflower cream, Romanesco broccoli and etna Rosso wine reduction (9-12) €20

Tortino di broccolo su crema di patate e porri, con intingolo di paté di olive nere all'origano siciliano (3-7-9-12)
Broccoli savoury pie on potato and leek cream with a sicilian oregano-scented black olive paté dressing (3-7-9-12) €18

CONTORNI - Side Dishes

Insalata della nonna (datterino, cipolla rossa, ricotta salata) (7-9-12)
Grandma's Salad (datterino tomatoes-red onion-salted ricotta) (7-9-12) €12

Verdura spontanea di campo ripassata all'aglio e peperoncino
Sautéed wild field green with garlic and chili pepper €12

Patate alla curcuma al forno
Oven-roasted turmeric potatoes €12

Insalata Capricciosa
Capricciosa Salad €10

DOLCI - Desserts

Tartelletta di frolla crema a limone e meringa bruciata (1-3-8-7)

Tartlet with lemon cream and torched Italian Meringue (1-3-8-7)

€8

Pavlova scomposta ganache cioccolato bianco e frutta di stagione (3-7)

Deconstructed Pavlova with White Chocolate Ganache and Seasonal Fruit (3-7)

€8

Cre moso al cioccolato fondente, croccante alla nocciola e caramello caldo al caffè (1-3-7-8)

Dark Chocolate Cremoso, Hazelnut Croquant, and Warm Coffee Caramel (1-3-7-8)

€8

Semisfere di ganache al cioccolato bianco, sable di frolla, composta di fragole e basilico (1-3-7)

White Chocolate Ganache Spheres, Sablé Breton, Strawberry & Basil Compote (1-3-7)

€10

Mousse mandorla, stroisel al cacao gel lime e pacheco al Marsala (1-3-7)

Almond Mousse, Cocoa Streusel, Lime Gel, and Marsala-Poached Peaches (1-3-7)

€10

COPERTO 3€ A PERSONA
Service €3 per person

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



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 capperro
*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, pineapple juice, coconut cream €20

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

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

BEVANDE E SOFT DRINKS - Soft Drinks

ACQUA MINERALE MINERAL WATER	€3	FEVER TREE: INDIAN/MEDITERRANEAN TONIC WATER	€6
SPREMUTA D'ARANCIA O MELOGRANO ORANGE OR POMEGRANATE JUICE	€6	THOMAS HENRY - TONIC WATER	€6
COCA COLA - COCA COLA 0 COKE - COKE 0	€6	TOMARCHIO SICILIA (Chinotto bio, mandarino verde, aranciata rossa, gazzosa) (organic Chinotto, green tangerine, red orange juice, soda)	€7
FEVER TREE GINGER ALE	€6	TOMARCHIO SICILIA THE AL LIMONE O PESCA Lemon or peach tea	€7
FEVER TREE GINGER BEAR	€6	CRODINO ANALCOLICO BIANCO O ROSSO White or red non-alcoholic	€7
FEVER TREE: LIMONATA (LEMONADE)	€6	CAMPARI SODA	€8
FEVER TREE: POMPELMO ROSA (PINK GRAPEFRUIT)	€6		

SUCCHI DI FRUTTA GOURMET - Gourmet Fruit Juices

KOHL MIRTILLO SELVATICO WILD BLUEBERRY	€6	KOHL CAROTA E SUCCO DI MELA DI MONTAGNA MOUNTAIN APPLE JUICE AND CARROTS	€6
KOHL SUCCO DI MELA DI MONTAGNA MOUNTAIN APPLE JUICE	€6	KOHL ANANAS E SUCCO DI MELA DI MONTAGNA MOUNTAIN APPLE JUICE AND PINAPPLE	€6
KOHL SUCCO DI MELA DI MONTAGNA E MANDARINO MOUNTAIN APPLE JUICE AND MANDARINE	€6		

SUCCHI DI FRUTTA - Fruit Juices

SUCCO D'ANANAS PINAPPLE JUICE	€4,5	SUCCO ACE ACE JUICE	€4,5
SUCCO ALLA PESCA PEACH JUICE	€4,5	SUCCO DI POMODORO TOMATOE JUICE	€4,5
SUCCO ALLA PERA PEAR JUICE	€4,5		

CAFFETTERIA - Cafeteria

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



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

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

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

ROSSI DEL MONTE ETNA - Mount Etna Reds

BENANTI ETNA ROSSO NERELLO MASCALESE CAPPUCCIO	€35	GIROLAMO RUSSO A' RINA ETNA ROSSO NERELLO MASCALESE E NERELLO CAPPUCCIO	€50
IUPPA ETNA ROSSO CLO NERELLO MASCALESE CAPPUCCIO	€35	VIGNERI ETNA ROSSO NERELLO MASCALESE CAPPUCCIO ALICANTE	€55
PIETRADOLCE ETNA ROSSO NERELLO MASCALESE	€38	BENANTI ETNA ROSSO CONTRADA CALDERARA SOTTANA NERELLO MASCALESE	€60
EDUARDO TORRES VERSANTE NORD NERELLO MASCALESE CAPPUCCIO	€40	MUNJEBEL ROSSO CORNELLISEN NERELLO MASCALESE	€85
DE BARTOLI DBE ETNA ROSSO TENUTA SOLISCIARO - NERELLO MASCALESE	€45	ETNA ROSSO "CONTRADA FEUDO MEZZO" 2021 LE BTG 1666 TENUTA CICLOPI NERELLO MASCALESE CAPPUCCIO	€80
EDUARDO TORRES QUOTA N NERELLO MASCALESE GRENADE	€48	BRUNO FERRARA NZEMULA NERELLO MASCALESE CAPPUCCIO	€80
FRANCHETTI PASSO ROSSO NERELLO MASCALESE	€50	ETNA ROSSO "PIEDE FRANCO QUOTA 900" 2021 LE BTG 1180 TENUTE CICLOPI NERELLO MASCALESE CAPPUCCIO	€110
IUPPA VITIGNI RELIQUE PININ NERELLO MASCALESE	€55	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	SERGIO DRAGO ROSSO NERO D'AVOLA	€35
MARILINA RUVERSA NERO D'AVOLA BIO	€32	PELLEGRINO TRIPUDIUM NERO D'AVOLA CABERNET SOUVIGNON SYRAH	€40
CASA GRAZIA PER MARI NERO D'AVOLA	€33	COS FRAPPATO	€40
CASA GRAZIA SIRAH	€35	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
------------------------------	-----

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	EDUARDO TORRES VERSANTE EST CARRICANTE	€48
BENANTI ETNA BIANCO CARRICANTE	€35	GIROLAMO RUSSO NERINA CARRICANTE E CATARRATTO	€68
EDUARDO TORRES VERSANTE NORD CARRICANTE CATARRATO MINELLA	€38	BENANTI ETNA BIANCO SUPERIORE CONTRADA RINAZZO - CARRICANTE	€75
PIETRADOLCE ETNA BIANCO CARRICANTE	€38	MUNJEBEL BIANCO CORNELLISEN GRECANICO DORATO CARRICANTE	€80
DE BARTOLI DBE ETNA BIANCO TENUTA SOLICIARO CARRICANTE	€45	ETNA BIANCO SUPERIORE 2022 LE BTG 650 TENUTA CICLOPI - CARRICANTE	€80
FRANCHETTI PASSOBIANCO CHARDONNAY	€50	VIGNERI VIGNA DI MILO ETNA BIANCO CARRICANTE	€95

BIANCHI DELLA SICILIA OCCIDENTALE/ORIENTALE

Western/Eastern Sicily Whites

CASA GRAZIA PER MARI GRILLO	€30	MARCO DE BARTOLI GRAPPOLI DEL GRILLO GRILLO	€55
MARILINA SKETTA GRECANICO BIO	€32	TASCA VIGNA SAN FRANCESCO CHARDONNAY	€65
PELLEGRINO SENARIA GRILLO SUPERIORE	€32		

BIANCHI SECCHI E AROMATICI DELLE ISOLE EOLIE

Aromatic Dry Whites from Aeolian Islands

L'ISOLA BIANCO HIBISCUS USTICA INZOLIA E CATARRATTO	€35	MARCO DE BARTOLI PIETRA NERA PANTELLERIA ZIBIBBO	€48
NINO CARAVAGLIO INFATATA SALINA MALVASIA	€42		

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	GIROLAMO RUSSO ETNA ROSATO NERELLO MASCALESE	€45
CARAVAGLIO PALMENTO SALINA CORINTO NERO MASCALESE NERO D'AVOLA	€38	CORNELISSEN SUSUCARU MALVASIA MOSCADELLA CATARRATTO NERO MASCALESE	€50

“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 EUPHORIA
FRAPPATO €32

MURGO METODO CLASSICO BRUT ROSÈ
NERELLO MASCALESE €35

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