

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)	
<i>Double-cooked octopus in a mayonnaise sauce with chickpeas hummus and persillade water (4-9-12)</i>	€20
Sgombro dorato, crema di piselli, taccole, burrata e pane nero iodato (1-4-7-9)	
<i>Golden-seared mackerel, cream peas, snow peas, burrata and black salted bread (1-4-7-9)</i>	€20
Sfilacci di cavallo all'aceto stravecchio, piacentino ennese e misticanza di campo (7-9-12)	
<i>Shredded horse meat with aged vinegar, Piacentino ennese and wild field greens (7-9-12)</i>	€18

Tartara di manzo condito con olio alla carbonella e Maldon, uovo mollette, nuvole di caprino e chips di pane (1-3-7)	
<i>Beef Tartar infused in Carbonella and Maldon oil, soft-boiled egg, goat cheese and bread chips (1-3-7)</i>	€20
Macco di fave al finocchietto selvatico, cicoria amara saltata all'aglio e fonduta di pecorino (7-8)	
<i>Fava bean "Macco" with wild fennel, garlic-sautéed bitter chicory and pecorino cheese fondue (7-8)</i>	€18

PRIMI - First Courses

Riso Carnaroli mantecato al caprino e topinambur, ortaggi primaverili e scampi (2-4-7-9-12)	
<i>Carnaroli risotto creamed with goat cheese and Jerusalem artichoke, topped with spring vegetables and langoustines (2-4-7-9-12)</i>	€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)	
<i>Sorelle Salerno linguine with Bronte pistachio pesto, hints of basil, red sicilian prawns and prawn essence (1-2-4-8-9)</i>	€24
Gnocchi di patata alle erbe con crema all'uovo e guanciale croccante (1-3-7)	
<i>Herb-infused potato gnocchi with egg yolk cream and crispy guanciale (1-3-7)</i>	€20
Spaghetto Sorelle Salerno con crema di asparagi, saliccia, peperone arrosto e Grana Padano (1-7-9-12)	
<i>Sorelle Salerno spaghetti with asparagus cream, sausage, roasted bell peppers and Grana Padano (1-7-9-12)</i>	€20
Mezze maniche rigate al gusto di pomodoro nascosto, melanzana frita, fonduta di pecorino e mentuccia glaciale (1-7-9)	
<i>Mezze maniche pasta with hidden tomato infusion, fried eggplant, pecorino cheese fondue and fresh mint (1-7-9)</i>	€20

SECONDI - Main Courses

Capone scottato in agrodolce con caponata barocca, cioccolato di Modica e menta (4-8-9-12)	
<i>Seared amberjack in a sweet and sour sauce with baroque caponata, Modica chocolate and mint (4-8-9-12)</i>	€24
Ricciola dorata su spumoso di patata al the nero e bieta rossa ripassata al peperoncino (4-9-10-12)	
<i>Golden-seared yellowtail served on black-tea infused potato espuma and red chard sautéed with chili pepper (4-9-10-12)</i>	€24
Costoletta di agnello cotta a bassa temperatura e marinato agli agrumi siciliani, purè di carota e asparagi saltati all'aglio (7-9-12)	
<i>Slow-cooked lamb chop marinated in sicilian citrus, served with carrot purée and garlic-sautéed asparagus (7-9-12)</i>	€24
Filetto di maiale in lenta cottura con crema di cavolfiore, broccolo romanesco e riduzione di Etna rosso (9-12)	
<i>Slow-cooked pork fillet with cauliflower cream, Romanesco broccoli and etna Rosso wine reduction (9-12)</i>	€20
Tortino di broccolo su crema di patate e porri, con intingolo di paté di olive nere all'origano siciliano (3-7-9-12)	
<i>Broccoli savoury pie on potato and leek cream with a sicilian oregano-scented black olive paté dressing (3-7-9-12)</i>	€18

CONTORNI - Side Dishes

Insalata della nonna (datterino, cipolla rossa, ricotta salata) (7-9-12)		Patate alla curcuma al forno	
<i>Grandma's Salad (datterino tomatoes-red onion-salted ricotta) (7-9-12)</i>	€12	<i>Oven-roasted turmeric potatoes</i>	€12
Verdura spontanea di campo ripassata all'aglio e peperoncino		Insalata Capricciosa	
<i>Sautéed wild field green with garlic and chili pepper</i>	€12	<i>Capricciosa Salad</i>	€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

Cremoso 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

MARSALA SPRITZ

Marsala, prosecco, angostura, Grand Marnier
Marsala, Prosecco, Angostura, Grand Marnier €16

CIVITA

Limoncello siciliano, spumante, soda
Sicilian limoncello, sparkling wine, soda €18

BIANCO

Spumante, St. Germain, soda al limone, rosmarino
Sparkling wine, St. Germain, soda lime, rosemary €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 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

SICILIAN MARTINI

Marsala dry, vodka
Dry Marsala, vodka €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

Ginger ale, succo di lime, zucchero di canna bianco menta

Green tangerine, lime juice, white sugar and mint

€12

ELEPHANTE

Succo d'arancia fresco siciliano, frutta di stagione, limonata siciliana

Sicilian fresh orange juice, seasonal fruit, sicilian lemon soda

€12

FREE LOVERS

Succo al mandarino e mela di montagna, fragole, soda al limone

Tangerine and mountain apple juice, strawberries, lemon soda

€12

COCKTAIL MT

Sciroppo di mango, succo d'ananas, soda all'arancia rossa, menta

Mango syrup, pineapple, orange soda, mint.

€12

ALL DAY COCKTAIL

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

CAIPIRINHA

Cachaça, lime, zucchero di canna bianco

Cachaça, lime, white sugar

€18

CAIPIRINHA ALLE ROSE

Cachaça, lime, zucchero di canna bianco e sciroppo di rose

Cachaça, lime, white sugar and rose syrup

€20

DOPO CENA - After Dinner

ESPRESSO MARTINI

Vodka, khalùà, espresso siciliano

Vodka, khalùà, 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

NEGRONI SOUR

Gin, Vermuth rosso, bitter sour

Gin, red vermouth, bitter sour

€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

AMARO AL CAFFÈ / COFFEE BITTERS

€8

AMARI SICILIANI / SICILIAN BITTERS €10

BIRRE - Beer

BRASSERIE 28 BELGIAN GLUTEN FREE BEERS

28 BLONDE; 28 IPA; 28 PILS

€8

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

BIRRA DELLO STRETTO (5,0% VOL)

€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

COGNAC

HENNESSY V.S.	€14
REMY MARTIN V.S.O.P.	€16
REMY MARTIN XO	€25

SCOTCH WHISKY (BLENDED)

CHIVAS REGAL 12 yrs.	€14
JOHNNIE WALKER RED LABEL	€16
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€18
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	€30

SCOTCH WHISKY (SINGLE MALT)

LAGAVULIN 16 yrs.	€18
OBAN 14 yrs.	€18
GLENLIVET 15 yrs.	€18
TALISKER 10 yrs.	€18
LAPHROAIG 10 yrs.	€18
CAOL ILA 12 yrs.	€22
NIKKA WHISKY YOICHI	€23

ACQUAVITE SICILIANA
Sicilian Acquavite

ACQUAVITE DI FICO D'INDIA - GIOVI	
PRICKLY PEAR ACQUAVITE - GIOVI	€20

GIN

ETNEUM	€12
IONICO	€12
PLAYMOUTH	€12
FAVIGNANA	€12
GIN MARE	€14
HENDRICK'S	€14
SABATINI	€14
ROCCIA NERA PALAZZO SANGIORGIO	€15
TANQUERAY TEN	€15
N 3	€15
MONKEY	€15
ROKU	€14
UKIYO TOKYO - UKIYO YUZU	€16
NIKKA COFFEY	€16

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO DRINK LIST

BOURBON & RYE

JACK DANIELS SINGLE BARREL	€14
GENTLEMAN JACK (TENESSY)	€16
BULLEIT RYE / BOURBON	€16
WILD TURKEY RYE / BOURBON 101	€18
MAKER'S MARK BOURBON	€18

TEQUILA

MIJENTA	€14
MESCAL	€15
CASAMIGOS REAL	€18
PATRON	€18

RUM

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

VODKA

MOSKOVSKAYA	€10
SICILIAN VODKA	€12
BELUGA	€14
BELVEDERE	€14
GREY GOOSE	€14

BEVANDE E SOFT DRINKS - Soft Drinks

ACQUA MINERALE
MINERAL WATER €3

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

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

FEVER TREE GINGER ALE €6

GINGER BEAR €6

LEMON SODA €6

FEVER TREE: POMPELMO ROSA
(PINK GRAPEFRUIT) €6

FEVER TREE: INDIAN/MEDITERRANEAN
TONIC WATER €6

THOMAS HENRY - TONIC WATER €6

TOMARCHIO SICILIA
(Chinotto bio, aranciata rossa, limonata
(organic Chinotto, red orange juice, lemonade) €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 DI POMODORO ARTIGIANALE
ARTISANAL TOMATO JUICE €8

CAFFETTERIA - Cafeteria

ESPRESSO €3

DECAFFEINATO
DECAFFEINATED COFFEE €3,50

GINSENG €3,50

ORZO - BARLEY €3,50

AMERICANO - AMERICAN COFFEE €4

LATTE CALDO - HOT MILK €4

LATTE MACCHIATO - LATTE €4

CAPPUCCINO €5

LATTE DI MANDORLA SICILIANO
SICILIAN ALMOND MILK €5

LATTE VEGANO (SOIA/AVENA)
VEGAN MILK (SOY AND OATS) €5

LATTE SENZA LATTOSIO
LACTOSE FREE MILK €5

CIOCCOLATA CALDA
HOT CHOCOLATE €5

THE CALDO - HOT TEA €6

CAMOMILLA - CHAMOMILE €6

INFUSI - INFUSION €6



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

GRAPPA DELL'ETNA BARRICATA GIOVI
VITIGNI AUTOCTONI €15

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

ACQUAVITE DI FICO D'INDIA
DISTILLATO €18

MARSALA VECCHIO SAMPERI MARCO DE BARTOLI
GRILLO €20

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 €60

FRANCIACORTA BERLUCCHI 61 NATURE
BLANC DE BLANC - CHARDONNAY €62

FRANCIACORTA SATEN ARCARI DANESI
PINOT BIANCO-CHARDONNAY €68

FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT FERGHETTINA
PINOT NERO-CHARDONNAY €75

ROSSI - Reds

VILLABELLA VALPILOCCELLA RIPASSO
CORVINA RONDINELLA CORVINONE €48

PINOT NOIR KARAL CASTEL SALLEGG
PINOT NERO €50

CHIANTI CLASSICO
RISERVA CASTELLO DI MONSANTO
SANGIOVESE €50

CARLEONE CHIANTI CLASSICO
SANGIOVESE €50

PRIMITIVO MURO SANT'ANGELO GIOIA DEL COLLE
CONTRADA PRIMITIVO €55

BARBARESCO PAITIN SERRABOELLA BIO
NEBBIOLO €75

BAROLO ELVIO COGNO CASCINA NUOVA
NEBBIOLO €80

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 €75

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 €440

DOM PERIGNON 2015 BRUT MILLÉSIMÉ
PINOT NERO-CHARDONNAY €480

CHAMPAGNE ROSATI

Champagne Rosè

EXTRA BRUT ROSÉ MAURICE CHOPPIN
MEUNIER €110

EXTRA BRUT ROSÉ ALEXANDRE BONNET
PINOT NERO BLANC €110

BIANCHI - Whites

PETER PLIGES VALLE ISARCO
GEWURZTRAMINER €38

ROCCA DEL PRINCIPE RISERVA TOGNANO
FIANO DI AVELLINO €48

PETER DIPOLI VOLGAR
SAUVIGNON €50

PODERI ALDO CONTERNO BUSSIADOR LANGHE
CHARDONNAY €140

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 GRENADE €48

FRANCHETTI PASSO ROSSO
NERELLO MASCALESE €55

IUPPA VITIGNI RELIQUE PININ
NERELLO MASCALESE €58

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

VIGNERI ETNA ROSSO
NERELLO MASCALESE CAPPuccio
ALICANTE €58

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 €90

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 Sicilian 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

HAUNER SALINA ROSSO
NERO D'AVOLA NERELLO MASCALESE €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 CABERNET SAUVIGNON €45

TASCA VIGNA SANFRANCESCO
CABERNET SOUVIGNON €60

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 CATARRATTO €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 Sicilian Whites

CASA GRAZIA PER MARI
GRILLO €30

MARILINA SKETTA
GRECANICO BIO €30

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 Aeolian Islands

L'ISOLA BIANCO HIBISCUS USTICA
INZOLIA E CATARRATTO €35

NINO CARAVAGLIO INFATATA SALINA
MALVASIA €45

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 CATARRATTO
NERELLO MASCALESE €55

A CALICE - In Glass

SICILIA

MURGO METODO CLASSICO BRUT
NERELLO MASCALESE €12

MIRA METODO CLASSICO BRUT PORTA DEL
VENTO CATARRATTO €12

LA GRANDE FAMILLE METODO CLASSICO BRUT
PINOT NERO €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 €20

SICILIA-BIANCHI - Sicilian Whites

PELLEGRINO SENARIÀ
GRILLO SUPERIORE €10

CASA GRAZIA TRA DUNE BIANCO BIO
MOSCATO BIANCO TRAMINER GRILLO €10

BENANTI ETNA BIANCO
CARRICANTE E CATARRATTO €12

PIETRA DOLCE ETNA BIANCO
CARRICANTE €12

SICILIA-ROSSI - Sicilian Reds

TARENI SYRAH PELLEGRINO
SYRAH €10

CASA GRAZIA PREMARI
NERO D'AVOLA €10

BENANTI ETNA ROSSO
NERELLO MASCALESE/CAPPUCCIO €12

PIETRA DOLCE ETNA ROSSO
NERELLO MASCALESE €12

BOTTIGLIE - Bottles

BOLLICINE SICILIA - Sicilian Bubbles

SPUMANTI - Bubbles Wines

MURGO METODO CLASSICO BRUT
NERELLO MASCALESE €35

LA GRANDE FAMILLE METODO CLASSICO BRUT
PINOT NERO €35

MIRA METODO CLASSICO BRUT PORTA DEL
VENTO CATARRATTO €42

ALMERITA BRUT TASCA METODO CLASSICO
BRUT CHARDONNAY €60

TERZAVIA METODO CLASSICO BRUT DE BARTOLI
GRILLO €62

NOBLESSE METODO CLASSICO BENANTI
CARRICANTE €65

ROSATI E BIANCHI FRIZZANTI

Rosè and Bubblew White

CASA GRAZIA LAGODOMARE
GRILLO €25

SERGIO DRAGO MOSSO
CATARRATTO RIFERMENTATO €32

SERGIO DRAGO ROSA MOSSO ROSATO
NERO D'AVOLA RIFERMENTATO €32

ROSATI SPUMANTI

Rosati 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 €45