RISTORANTE BASALTO

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

MENU, DRINK LIST & WINE LIST

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
MENU LIST

ANTIPASTI - *STARTERS*

Macco di fave con polpo alla carbonella, finocchietto selvatico al sapido di colatura di alici e la sua maionese

Fava Bean Macco with Charcoal-Grilled Octopus, wild fennel seasoned with anchovy sauce and its mayonnaise **16€**

Baccalà mantecato con topinambur, capperi, melagrana e insalatina di campo

Creamed Salt Cod with Jerusalem artichoke, capers, pomegranate and wild greens **17€**

Tartare di manzo leggermente affumicata al pepe di sichuan su fonduta di grana padano DOP profumo di mandarino

Lightly Smoked Beef Tartare with Sichuan pepper, served on a PDO Grana Padano fondue and scented with mandarin **16€**

Petto e coscia di Quaglia in due cotture con patè di fegatini, nocciole e frutti rossi

Quail Breast and Leg, Two Ways, with chicken liver pâté, hazelnuts and red berries **18€**

Fungo cardoncello dorato su vellutata di castagne dell'Etna al marsala, prezzemolo e sfere di formaggio

Golden Cardoncello Mushroom on Etna chestnut velouté with Marsala, parsley and cheese spheres **15€**

PRIMI - *FIRST COURSES*

Linguine delle sorelle Salerno in salsa di cavolo nero con ragù di triglia e mollica atturrata

Sorelle Salerno Linguine in a black cabbage sauce with red mullet ragù and toasted breadcrumbs **20€**

Ravioli alla catanese, alici, finocchietto selvatico, uvetta, pinoli e datterino

Catanese-Style Ravioli anchovies, wild fennel, raisins, pine nuts and datterini tomatoes **18€**

Tagliatelle fresche all'uovo dalle galline felici con porcini, cardoncelli, grana padano dop e maggiorana

Fresh Egg Tagliatelle made with eggs from free-range hens,with porcini mushrooms, cardoncello mushrooms, PDO Grana Padano and marjorame **16€**

Riso carnaroli allo stracotto di coniglio mantecato al dressing del suo fegatello e agrumi

Carnaroli Risotto with Slow-Cooked Rabbit, finished with a dressing made from its liver pâté and citrus **18€**

Mezze maniche delle sorelle Salerno al cavolo trunzo, salsiccia, fonduta di caciocavallo e olive

Sorelle Salerno Mezze Maniche with Sicilian cabbage, sausage, semi-aged caciocavallo fondue and olives **16€**

SECONDI - *MAIN COURSES*

Cernia del mediterraneo con finocchio in due consistenze e bieta rossa ripassata al peperoncino

Mediterranean Grouper with fennel in two textures and sautéed red chard with chilli **22€**

Trancio di Lampuga in agrodolce con caponatina siciliana, cioccolato di modica e menta

Amberjack Fillet in Sweet-and-Sour Sauce with Sicilian caponata, Modica chocolate and mint **20€**

Tortino di zucca su fonduta di caciocavallo semistagionato DOP e paté di olive

Pumpkin Tartlet on semi-aged PDO caciocavallo fondue with olive pâté **16€**

Pancia di maiale fondente con cavolfiore, broccolo romanesco, vin brulé e popcorn di cotenna

Meltingly Tender Pork Belly with cauliflower, Romanesco broccoli, mulled wine and pork-rind popcorn **18€**

Filetto di manzo con millefoglie di patata, crema di carote e verdure spontanee saltate all'aglio

Beef Fillet with potato mille-feuille, carrot cream and wild greens sautéed with garlic **24€**

CONTORNI - *SIDE DISHES*

Insalata della nonna - datterino, ricotta salata, cipolla rossa e basilico

Grandma's Salad – Datterino tomatoes, salted ricotta, red onion and fresh basil **10€**

Verdure selvatiche saltate – Verdure selvatiche di stagione saltate con aglio e peperoncino

Sautéed Wild Greens – Wild seasonal greens sautéed with garlic and chilli **8€**

Patate al forno – Patate al forno con curcuma e timo fresco

Oven-Roasted Potatoes – Roasted potatoes with turmeric and fresh thyme **10€**

Insalata mista

Mixed Garden Salad **8€**

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
MENU LIST

DOLCI - *DESSERTS*

Semisfera a limone con crumble alla vaniglia e gel di limone femminello siracusano IGP

Lemon mousse sphere with vanilla crumble and Siracusa Femminello PGI lemon gel — **8€**

Tiramisù a modo nostro con crema morbida al caffè

Our Signature Tiramisu with a smooth coffee cream — **8€**

Pera spinella ripassata al marsala e vaniglia, crema di ricotta, crumble di nocciola, e pralinato al pistacchio di Bronte IGP

Spinella pear gently cooked with Marsala wine and vanilla, served with ricotta cream, hazelnut crumble and Bronte PGI pistachio praline — **8€**

Cioccolato gold,castagna amarena e croccante di cacao

Gold chocolate, sour cherry, chestnut and crunchy cocoa — **8€**

I NOSTRI SUGGERIMENTI - *OURS SUGGESTIONS*

I FUNGHETTI STAGIONALI
SEASONAL MUSHROOMS

Fungo cardoncello dorato su vellutata di castagne dell'Etna al marsala, prezzemolo e sfere di formaggio

Golden Cardoncello Mushroom on Etna chestnut velouté with Marsala, parsley and cheese spheres

Tagliatelle fresche all'uovo dalle galline felici con porcini, cardoncelli, grana padano dop e maggiorana

Fresh Egg Tagliatelle made with eggs from free-range hens,with porcini mushrooms, cardoncello mushrooms, PDO Grana Padano and marjorame

Dolce

Dessert — **34€**

SAPORI DI TERRA
FLAVOURS OF THE LAND

Tartare di manzo leggermente affumicata al pepe di sichuan su fonduta di grana padano DOP profumo di mandarino

Lightly Smoked Beef Tartare with Sichuan pepper, served on a PDO Grana Padano fondue and scented with mandarin

Pancia di maiale fondente con cavolfiore, broccolo romanesco, vin brulé e popcorn di cotenna

Meltingly Tender Pork Belly with cauliflower, Romanesco broccoli, mulled wine and pork-rind popcorn

Dolce

Dessert — **37€**

AL GUSTO DEL MARE
TASTE OF THE SEA

Baccalà mantecato con topinambur, capperi, melagrana e insalatina di campo

Creamed Salt Cod with Jerusalem artichoke, capers, pomegranate and wild greens

Linguine delle sorelle Salerno in salsa di cavolo nero con ragù di triglia e mollica atturrata

Sorelle Salerno Linguine in a black cabbage sauce with red mullet ragù and toasted breadcrumbs

Dolce

Dessert — **40€**

IL TOUR IN SICILY DA 4 PORTATE
THE 4-COURSE SICILY TOUR

Macco di fave con polpo alla carbonella, finocchietto selvatico al sapido di colatura di alici e la sua maionese

Fava Bean Macco with Charcoal-Grilled Octopus, wild fennel seasoned with anchovy sauce and its mayonnaise

Ravioli alla catanese, alici, finocchietto selvatico, uvetta, pinoli e datterino

Catanese-Style Ravioli anchovies, wild fennel, raisins, pine nuts and datterini tomatoes

Trancio di Lampuga in agrodolce con caponatina siciliana, cioccolato di modica e menta

Amberjack Fillet in Sweet-and-Sour Sauce with Sicilian caponata, Modica chocolate and mint

Selezione di formaggi

Selection of cheeses — **45€**

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

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, pinapple juice, coconut cream €20

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
DRINK LIST

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, 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

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

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

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

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

GINGER BEAR €6

LEMON SODA €6

FEVER TREE: POMPELMO ROSA €6
(PINK GRAPEFUIT)

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

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
DRINK LIST

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



BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
WINE LIST

A CALICE - *In Glass*

SICILIA - *Sicily*

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 — 24€

CHAMPAGNE LES MI COTES MAURICE CHOPPIN MEUNIER
CHARDONNAY — 22€

FRANCIACORTA

BERLUCCHI 61 NATURE EXTRA BRUT
CHARDONNAY — 22€

SICILIA BIANCHI - *Sicilian Whites*

PELLEGRINO SENARÌA
GRILLO SUPERIORE — 10€

FUNARO INZOLIA
INZOLIA — 10€

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

IUPPA LAVI ETNA BIANCO
CARRICANTE / CATARRATTO — 12€

PIETRA DOLCE ETNA BIANCO
CARRICANTE — 12€

SICILIA ROSSI - *Sicilian Red*

FUNARO PASSO DI LUNA ROSSO BIO
SYRAH / NERO D'AVOLA — 10€

TARENI SYRAH PELLEGRINO
SYRAH — 12€

CASA GRAZIA PREMARI
NERO D'AVOLA — 12€

IUPPA CLO ETNA ROSSO
NERELLO MASCALESE/ CAPPUCCIO — 12€

PIETRA DOLCE ETNA ROSSO
NERELLO MASCALESE — 12€

SICILIA ROSATI - *Sicilian Rosè*

SERGIO DRAGO
NERO D'AVOLA — 10€

BARRACO ROSAMMARE BIO
NERO D'AVOLA — 12€

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
WINE LIST

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 — **43€**

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 Bubbles White*

CASA GRAZIA LAGODOMARE
GRILLO — **25€**

SERGIO DRAGO MOSSO
CATARRATTO RIFERMENTATO — **32€**

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

ROSATI SPUMANTI - *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 — **45€**

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 / CATARRATTO — **35€**

LAZZARO B4.2
INSOLIA / MINNELLA / GREGANICO / CARRICANTE / CATARRATTO / MOSCATELLA — **35€**

BARONE DI VILLAGRANDE ETNA BIANCO
CARRICANTE / MINNELLA / DISPAROLA — **38€**

BENANTI ETNA BIANCO
CARRICANTE — **38€**

EDUARDO TORRES VERSANTE NORD
CARRICANTE / CATARRATTO / MINNELLA — **38€**

PIETRADOLCE ETNA BIANCO
CARRICANTE — **38€**

SRC ETNA BIANCO
CARRICANTE / GRECANICO — **43€**

VIGNERI VIGNA DON PAOLO
CARRICANTE — **45€**

DE BARTOLI DBE ETNA BIANCO TENUTA SOLICIARO
CARRICANTE — **47€**

EDUARDO TORRES VERSANTE EST
CARRICANTE — **48€**

FRANCHETTI PASSOBIANCO
CHARDONNAY — **50€**

VIGNERI PRIMAVERA ETNA BIANCO
CARRICANTE / SOUVIGNON / CHENIN BLANC / GEWURZTRAMINER — **50€**

GIROLAMO RUSSO NERINA
CARRICANTE / CATARATTO — **68€**

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

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

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

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

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 — **45€**

MARCO DE BARTOLI PIETRA NERA PANTELLERIA
ZIBIBBO — **50€**

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
WINE LIST

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

BIANCHI DELLA SICILIA OCCIDENTALE/ORIENTALE
Western/Eastern Sicilian Whites

FUNARO INZOLIA BIO
INZOLIA — 28€

CASA GRAZIA PER MARI
GRILLO — 30€

MARILINA SKETTA
GRECANICO BIO — 30€

PELLEGRINO SENARIA
GRILLO SUPERIORE — 32€

BARRACO ROSAMMARE BIO
GRILLO — 38€

ALDO VIOLA BIANCO VIOLA BIO
GRILLO / CATARRATTO / GRECANICO — 38€

MARCO DE BARTOLI GRAPPOLI DEL GRILLO
GRILLO — 58€

TASCA VIGNA SAN FRANCESCO
CHARDONNAY — 65€

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€

BARRACO ROSAMMARE BIO
NERO D'AVOLA — 34€

BARONE DI VILLAGRANDE ROSATO
NERELLO MASCALESE / CARRICANTE — 35€

CARAVAGLIO PALMENTO SALINA
CORINTO / NERELLO MASCALESE / NERO D'AVOLA — 38€

GIROLAMO RUSSO ETNA ROSATO
NERELLO MASCALESE — 45€

LAZZARO SPARIGGIU
NERELLO MASCALESE — 45€

CORNELISSEN SUSUCARU
MALVASIA / MOSCADELLA / CATARATTO / NERELLO MASCALESE — 55€

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*

IUPPA ETNA ROSSO CLO
NERELLO / MASCALESE CAPPUCCIO — 35€

BENANTI ETNA ROSSO
NERELLO MASCALESE CAPPUCCIO — 38€

PIETRADOLCE ETNA ROSSO
NERELLO MASCALESE — 38€

BARONE DI VILLAGRANDE ETNA ROSSO
NERELLO CAPPUCCIO / NERELLO MANTELLATO / NERELLO MASCALESE — 38€

EDUARDO TORRES VERSANTE NORD
NERELLO MASCALESE / CAPPUCCIO — 40€

PALMENTO ANFORA ETNA ROSSO
NERELLO MASCALESE — 40€

DE BARTOLI DBE ETNA ROSSO TENUTA SOLISCIARO
NERELLO MASCALESE — 47€

EDUARDO TORRES QUOTA N
NERELLO MASCALESE GRENACHE — 48€

RADICA
GRENACHE — 50€

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

FRANCHETTI PASSO ROSSO
NERELLO MASCALESE — 55€

IUPPA VITIGNI RELIQUE PININ
NERELLO MASCALESE — 58€

VIGNERI ETNA ROSSO
NERELLO MASCALESE / CAPPUCCIO ALICANTE — 58€

BENANTI ETNA ROSSO CONTRADA CALDERARA SOTTANA
NERELLO MASCALESE — 60€

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

BARONE DI VILLAGRANDE MONTE IRICE ETNA ROSSO CONTRADA
NERELLO MASCALESE — 80€

MUNJEBEL ROSSO CORNELLISEN
NERELLO MASCALESE — 85€

SRC ALBERELLO ETNA ROSSO
NERELLO MASCALESE — 85€

NASCA STANZA TERRENA ETNA ROSSO
NERELLO MASCALESE — 85€

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€

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
WINE LIST

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

ROSSI DELLA SICILIA OCCIDENTALE/ORIENTALE
Western/Eastern Sicilian Reds

FUNARO PASSO DI LUNA ROSSO BIO SYRAH / NERO D'AVOLA	28€
NERO CAPITANO BIO FRAPPATO	30€
LAMORESCA BIO NERO D'AVOLA / FRAPPATO / MOSCATO	32€
ALDO VIOLA COCCINELLA BIO SYRAH	32€
IL MORTELLITO TUTTU BIO NERO D'AVOLA / FRAPPATO / GRILLO / GREGANICO	32€
FABIO FERRACANE MAGICO MERLOT	32€
MARILINA RUVERSA NERO D'AVOLA BIO	32€
CASA GRAZIA PER MARI NERO D'AVOLA	33€
CASA GRAZIA EMIRYAM SYRAH	35€
CASA GRAZIA VICTORYA CERASUOLO DI VITTORIA NERO D'AVOLA / FRAPPATO	35€
SERGIO DRAGO ROSSO NERO D'AVOLA	35€
LA FURIA ROSSO DELLE FURIE NERELLO MASCALESE / NERELLO CAPPUCCIO / NOCERA	38€
BARRACO NERO D'AVOLA	38€
COS FRAPPATO	40€
COS CERASUOLO DI VITTORIA NERO D'AVOLA / FRAPPATO	45€
PIGI POGGIO DI BORTOLONE SYRAH / CABERENT SAUVIGNON	45€
LAMORESCA BIO ELSA NERELLO MASCALESE / FRAPPATO / NERO D'AVOLA	55€
TASCA VIGNA SANFRANCESCO CABERNET SOUVIGNON	60€

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	60€
FRANCIACORTA BERLUCCHI 61 EXTRA BRUT CHARDONNAY	62€
FRANCIACORTA SATEN ARCARI DANESI PINOT BIANCO / CHARDONNAY	68€
FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT FERGHETTINA PINOT BIANCO / CHARDONNAY	75€

FRANCIACORTA ROSATI - *Franciacorta Rosè*

FRANCIACORTA BRUT ROSÈ FERGHETTINA PINOT NERO	75€

ROSSI - *Reds*

VILLABELLA VALPILOCELLA 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 C.A 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€

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
WINE LIST

UNO SGUARDO ALLO STIVALE - *A Look At The Boot*

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 MILLÉSIME
PINOT NERO / CHARDONNAY — **480€**

CHAMPAGNE ROSATI - *Champagne Rosè*

EXTRA BRUT ROSÉ MAURICE CHOPPIN
MEUNIER — **100€**

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

BIANCHI - *Whites*

NICOLUSSI LECK STEPHANIE
GEWURZTRAMINER — **40€**

ROCCA DEL PRINCIPE RISERVA TOGNANO
FIANO DI AVELLINO — **48€**

PETER DIPOLI VOLGAR
SAUVIGNON — **50€**

PODERI ALDO CONTERNO BUSSIADOR LANGHE
CHARDONNAY — **140€**

BASALTO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE

RISTORANTE BASALTO
WINE LIST

DOLCEZZA IN UN BICCHIERE - *Sweetness In A Glass*

VINI DOLCI - *Sweet Wines*

MALVASIA PELLEGRINO
MALVASIA — **10€**

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€**

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€**