

## Madrigale

Più trasparente  
di quella goccia d'acqua  
tra le dita del rampicante  
il mio pensiero tende un ponte  
da te stessa a te stessa

Guardati  
più reale del corpo che abiti  
ferma in mezzo alla mia fronte

I BOTTAI

Ortigia - Food & Drink

# INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI

Tutti gli ingredienti della categoria pesce fresco e crostacei, utilizzati nei nostri piatti, vengono regolarmente abbattuti fino al raggiungimento della temperatura di surgelamento (-20°). Alcuni di essi vengono acquistati già allo stato di surgelato.

Questa procedura e queste precauzioni sono imposte dalla legge ai fini della tutela della salute del consumatore di prodotti serviti allo stato crudo.

Il surgelamento e/o l'acquisto di prodotti surgelati non incide sulla qualità dello stesso ma serve a prevenire alcune problematiche dovute alla presenza di parassiti che vengono eliminati o con il surgelamento (-20°) o con la cottura (oltre 75°).

# CONVIVIS

ZUPPA DI COZZE  
8,00 euro

FRITTURINA DI PESCE E SALSINA DI SENAPE E MIELE  
9 euro

POLPO CROCCANTE SU CREMA DI PATATE  
E CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE  
9 euro

CRUDO DI GAMBERI E FRUTTA FRESCA  
13 euro

GAMBERI SCOTTATI SU CREMA DI CECI  
13 euro

TARTARE DI ALALUNGA  
13 euro

CRUDO DI SCAMPI E MISTICANZA  
14 euro

GRAN CRUDO DI PESCE MISTICANZA E FRUTTA  
26 euro

# GRAN CONVIVIS

4 CONVIVIS

15 euro

a persona

(min. 2 persone)

## APERITIVO

1 DRINK + FOCACCIA E PRODOTTI TIPICI  
10 euro (con 2 drink 13 euro)

1 DRINK + FOCACCIA E ZUPPA DI COZZE  
12 euro (con 2 drink 15 euro)

1 DRINK + MASCULINO FRITTO  
10 euro (con 2 drink 13 euro)

1 DRINK + FRITTURINA CALAMARI  
11 euro (con 2 drink 14 euro)

1 DRINK + FOCACCIA E TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI  
14 euro (con 2 drink 17 euro)

1 DRINK + FOCACCIA E TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI  
E PRODOTTI TPICI  
16 euro (con 2 drink 19 euro)

# GIRO CONVIVIS

4 CONVIVIS

15 euro

4 CONVIVIS, PASTA  
O INSALATA O PIATTO

21 euro

4 CONVIVIS, PIATTO  
DI PESCE O CARNE

24 euro

(con costata 29,00 euro)

MINIMO 2 PERSONE

# LE INSALATE

DI ARANCE CON CIPOLLA,  
OLIVE, FINOCCHIO, CAPPERI

7 euro

DI FRUTTA E MISTICANZA

7 euro

CAPRESE DI POMODORINI  
CON MOZZARELLA DI BUFALA RAGUSANA

7 euro

CON MERLUZZO BOLLITO  
PROFUMATO ALLO ZENZERO SU MISTICANZA

11 euro (10-15 min)

CON SALMONE SCOTTATO  
POMODORINI, OLIVE NERE E CAPPERI

11 euro

CON TONNO SCOTTATO  
FRUTTA E MISTICANZA

13 euro

# LA PASTA FRESCA

PACCHERI POMODORO E BASILICO

7 euro (15 min)

SPAGHETTI SPEZZETTATI (PASTA SECCA) CON TENERUMI,  
POMODORO E CACIOCAVALLO

8 euro (15 min)

RADIATORI (PASTA SECCA) AL RAGU' DI POLPO

10 euro (10 min)

RAVIOLI DI RICOTTA  
AL SUGO DI CALAMARI

10 euro (15 min)

GNOCCHETTI DI PATATE  
ALLE VONGOLE E POMODORINO

12 euro

SPAGHETTI AL FUMETTO DI OMBRINA  
CON POMODORINI  
E NOSTRA BOTTARGA DI TONNO ALALUNGA

12 euro (15 min)

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

13 euro (15 min)

TAGLIATELLE AGLI SCAMPI

14 euro (15 min)

PACCHERI ALLA MATALOTTA DI ORATA

14 euro (15 min)

# IL PESCE

TRANCIO DI SPADA IN SEMI DI PAPAVERO  
SU NOODLES DI VERDURE E RISO BASMATI AL LIME  
14 euro (15 min)

IL MARE IN BRODO DI TRIGLIETTE  
14 euro (15 min)

TONNO ALALUNGA IN CROSTA DI PANE,  
CAPONATINA E PATATE AL FORNO  
15 euro

TONNO ALALUNGA ARROSTO  
IN OLIO ALLO ZENZERO  
SU MISTICANZA E RISO BASMATI AL LIME  
15 euro (15 min)

TRANCIO DI OMBRINA ARROSTO  
LACCATO AL MIELE  
E VERDURE CROCCANTI  
18 euro (15 min)

# LA CARNE

FILETTO DI CAVALLO,  
VERDURA SALTATA E PATATE FRESCHE FRITTE  
14 euro (10-15 min)

COSTATA DI CAVALLO (700 gr),  
VERDURE ARROSTO E PATATE FRESCHE FRITTE  
21 euro (15-20 min)



# DOLCI

GELO DI LITCHIE

5 euro

GELO DI CANNELLA

5 euro

GELO DI ANGIURIA E GELSOMINO

5 euro

PANNA COTTA

AL FRUTTO DELLA PASSIONE

5 euro

PANNA COTTA AL TOFFEE NUT

E CRAMBLE DI NOCCIOLA

5 euro

CHEESECAKE FRAGOLA, YOGURT E CAPRINO

CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

6 euro

TIRAMISU' CON ESPRESSINO

6 euro

Tutti dovrebbero credere in qualcosa...  
io credo che mi farò un altro drink

I BOTTAI  
Ortigia - Food & Drink

# BIBITE

ACQUA naturale o gasata 0,75 l	3,00 euro
ACQUA FERRARELLE 0,75 l	4,00 euro
BIBITE 33 cl (C. cola, C. Cola Life, Fanta, Chinotto)	2,50 euro
BIBITE Baladin BIO (Cola, Spuma, Cedrata)	3,00 euro
BIBITE Lurisia (Gassosa, Chinotto)	2,50 euro
BIBITE fever tree (Tonica, Ginger Beer)	4,00 euro
SIDRO Baladin BIO 0,33	4,00 euro
SIDRO Famille Dupont 2014 BIO 0,75	12,00 euro
SPREMUTA di arancia e/o limone	3,00 euro
ESTRATTO di frutta fresca	5,00 euro
FRULLATO di frutta fresca con o senza latte	5,00 euro
COCKTAIL analcolico	5,00 euro
COCKTAIL analcolico a base di frutta fresca	6,00 euro
COCKTAIL alcolico	6,00 euro
COCKTAIL alcolico con distillati e/o prodotti speciali	secondo scelta

# CAFFETTERIA

CAFFE'	1,20 euro
CAFFE' AMERICANO	1,50 euro
CAFFE' ORZO	1,50 euro
CAFFE' MAROCCHINO	2,00 euro
CAPPUCCINO	2,00 euro
LATTE	1,50 euro
LATTE MACCHIATO	2,50 euro
TEA CALDO (no glutine) (menu a parte)	3,00 euro
CIOCCOLATA CALDA CLASSICA	3,50 euro
CIOCCOLATA CALDA(no glutine, OGM, lattosio) (fondente, cocco, nocciola, arancia e cannella)	4,00 euro
Supplemento correzione	1,00 euro

## BIRRE ALLA SPINA 0,30

FORST ITA (Pils, biondo oro, 5,0%)	4,00 euro
WEIHENSTEPHANER (Weizen, biondo torbido, 5,4%)	5,00 euro
ALVERIA ITA artigianale (APA, oro ramato, 6,00%)	5,00 euro

## BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33

CLAUSTHALER analc. Ger 0,33 (Analc., biondo oro, 0,0%)	5,00 euro
ANCHOR liberty ale USA 0,33 (APA, oro ramato, 6,1%)	6,00 euro
BARBAR al miele Blg 0,33 (Ale, biondo oro, 8,0%)	6,00 euro
TRIPLE D'ANVERS Blg 0,33 (Special, bionda, 8,0%)	6,00 euro
BRUNEHAUT no glutine BIO Blg 0,33 (Ale, bion. oro, 6,5%)	6,00 euro
O'HARAS Stout IRL 0,33 (Dry Stout, marrone scuro, 4,3%)	6,00 euro

## BIRRE IN BOTTIGLIA 0,75

METODO CLASSICO Baladin (ambrata, 10,0%)	24,00 euro
BIONDA San Gabriel (biondo torbido, 5,0% 0,50 L)	9,00 euro
BLANCHE de Bruxelles BLG (Blanche ale, bion. Tor., 4,5%)	13,00 euro
FLOREFFE triple BLG (Abbazia, biondo oro, 8,0%)	13,00 euro
LA TRAPPE dubbel NL (Dubbel, tonaca di frate, 7,0%)	13,00 euro
MORETTI Grand Cru (Dubbel, ambrata, 6,8%)	13,00 euro

ENOTECA  
LISTINO PREZZI  
WINE SHOP

I BOTTAI  
Ortigia - Food & Drink

Si effettuano consegne a domicilio e spedizioni  
0039 (0)931.1960672

<http://www.ristorantiortigia.siracusa.sr.it/it/shop-online>

Ortigia - Siracusa 1,00 € (gratis da 2 bottiglie)

Siracusa 3,00 € (gratis da 4 bottiglie)

Italia 9,00 € (gratis da 120,00 €)

Europa e USA in base a peso e destinazione

# BOLLICINE

	ASPORTO	ALTAVOLO
CONTE DEL TELLARO	10,00	14,00
CASTELLUCCI MIANO Brut	14,20	18,20
SANTA MARGHERITA Prosecco 52 DOCG	13,70	17,70
CASA DI GRAZIA Euphorya Rose Brut	15,30	19,30
PRINCIPI DI BUTERA Nero Luce Brut	19,60	23,60
CUCUMANO '700 Met. Cl. Brut	18,00	22,00
ABBAZIA S. ANASTASIA Q1000 met. cl. Brut	27,70	31,70
MURGO Metodo Classico Brut 2014	15,00	19,00
MURGO Metodo Classico Brut Rosè 2014	19,00	23,00
DE BARTOLI Grillo Metodo Cl. DOC	24,00	28,00
DE BARTOLI Terza Via Rosé Metodo Cl. VSQ	28,00	32,00
MILAZZO Brut Metodo Classico	22,00	26,00
MILAZZO Rosé Dzero Metodo Classico	25,00	29,00
FERRARI Maximum Brut Sb. 2017	24,00	28,00
FERRARI Maximum Demisec Sb. 2017	24,00	28,00
FERRARI Maximum Rosé Sb. 2017	28,00	32,00
FERRARI Maximum Perlé Sb. 2017	29,00	33,00
MONTENISA Franciacorta Rosè Sb. 2016	26,00	30,00
MONTENISA Blanc de Blanc Sb. 2016	30,00	34,00
MONTENISA Franciacorta Saten 2009 - 1,5Lt	70,00	74,00

# VINI BIANCHI

## FEUDO DI MONTAGNOLA

Grillo 2014

*grillo - gold medal bruxelles*

Feudo 2014

*chardonnay, viognier*

ASPORTO

AL TAVOLO

9,90

14,90

10,50

15,50

## VINANTI

Accordo 2015

*sauvignon*

ASPORTO

AL TAVOLO

10,00

15,00

## GURRIERI

Donna Grazia 2015

*nero d'avola, frappato*

ASPORTO

AL TAVOLO

16,30

21,30

## PUPILLO

Pollio 2012

*moscato demisec*

Cyane 2014

*moscato secco*

ASPORTO

AL TAVOLO

12,00

17,00

14,00

19,00

## GRACI

Etna Bianco 2016

*nerello mascalese, nerello cappuccio*

ASPORTO

AL TAVOLO

19,70

24,70



# VINI BIANCHI

## CANTINE PEPI

Salto 2015  
*grillo*

ASPORTO    ALTAVOLO

11,80    16,80

## DI LEGAMI

Berlinghieri 2015  
*grillo*

ASPORTO    ALTAVOLO

10,00    15,00

Berlinghieri 2015  
*chardonnay*

11,20    16,20

## MARABINO

Eureka 2015  
*chardonnay*

ASPORTO    ALTAVOLO

11,60    16,60

Muscatedda 2015  
*moscato di Noto secco*

11,90    16,90

## MASSERIA DEL FEUDO

Grillo 2015  
*grillo*

ASPORTO    ALTAVOLO

11,00    16,00

Haerrosa 2015  
*chardonnay*

13,70    19,70

## GAMBINO

Feud'o 2015  
*grillo, carricante*

ASPORTO    ALTAVOLO

11,60    16,60

Tifeo Etna Bianco 2015  
*catarratto, carricante*

15,50    20,50

# VINI BIANCHI

## WIEGNER

Elisena 2014

*Fiano*

Elisena 2015

*Fiano*

ASPORTO

AL TAVOLO

17,50

22,50

16,50

21,50

## FEUDI DEL PISCIOTTO

Alberta Ferretti 2014

*chardonnay*

ASPORTO

AL TAVOLO

15,20

20,20

## GURRA DI MARE

Tirsat 2014

*viognier, chardonnay*

ASPORTO

AL TAVOLO

12,50

17,50

## MARCO DE BARTOLI

Lucido Terre Siciliane 2016

*catarratto*

Vigna Verde Terre Siciliane 2016

*sauignon blanc*

Sole e Vento 2016 Terre Siciliane

*grillo, zibibbo*

Grappoli del Grillo Terre Siciliane 2016

*traminer*

Pietra Nera 2015

*moscato secco*

Integer Grillo 2015 Terre Siciliane

*grillo*

ASPORTO

AL TAVOLO

13,30

18,30

14,20

19,20

19,40

24,40

21,70

25,70

22,50

27,50

24,80

29,80

## CASTELLUCCI MIANO

Miano DOC Sicilia 2016

*catarratto*

Shiarà DOC Sicilia 2015

*catarratto*

ASPORTO

AL TAVOLO

12,20

17,20

20,40

25,40

# VINI BIANCHI

## CASA DI GRAZIA

Adorè 2015  
*moscato secco*

ASPORTO AL TAVOLO

12,60 17,60

Zahara 2015  
*grillo*

12,60 17,60

## ABBAZIA SANTA ANASTASIA

Punto 5 IGP Terre Siciliane BIO 2016  
*chardonnay, viognier*

ASPORTO AL TAVOLO

11,40 16,40

Punto 5 IGP Terre Siciliane BIO 2016  
*traminer*

11,40 16,40

Sinestesia DOC BIO 2016  
*sauignon blanc*

13,60 18,60

Zurrica IGP BIO 2016  
*chardonnay, grillo*

13,60 18,60

Chardonnay IGP Terre Siciliane BIO 2016  
*chardonnay mosso*

13,60 18,60

Sensinverso IGP Terre Sic. BIOdinamico 2016  
*chardonnay*

17,20 22,20

## COS

Ramì 2014  
*grecanico, inzolia*

ASPORTO AL TAVOLO

13,50 18,50

## GRACI

Etna Bianco 2016  
*catarratto, carricante*

ASPORTO AL TAVOLO

19,70 24,70

## PASSO PISCIARO

Passobianco 2015  
*chardonnay*

ASPORTO AL TAVOLO

23,80 28,80

# VINI BIANCHI

## CVA CANICATTI'

Chardonnay Aquilae 2016  
*chardonnay*

ASPORTO AL TAVOLO

8,80 13,80

Catarratto Aquilae 2016  
*catarratto*

8,80 13,80

Grillo Aquilae BIO 2016  
*grillo*

9,90 14,90

Fileno 2016  
*grillonay*

9,60 14,60

## AVIDE

Lidiae 2015  
*grillo*

ASPORTO AL TAVOLO

9,40 14,40

## BAGLIESI

Grillo 2015  
*grillo*

ASPORTO AL TAVOLO

10,30 15,30

## DONNA DI COPPE

Nativo 2015  
*catarratto, grillo*

ASPORTO AL TAVOLO

10,00 15,00

## COLOSI

Salina Bianco 2016  
*inzolia, catarratto*

ASPORTO AL TAVOLO

10,30 15,30

Cariddi 2016  
*catarratto*

9,40 14,40

Grillo 2016  
*grillo*

9,90 14,90

# VINI BIANCHI

## CUSUMANO

Cubia  
*inzolia*

ASPORTO

14,00

ALTAVOLO

19,00

Jalé  
*chardonnay*

15,00

20,00

## PRINCIPI DI CORLEONE

Giada  
*blend*

ASPORTO

9,30

ALTAVOLO

14,30

# VINI ROSATI

## PUPILLO

Vignazza delle monache 2015  
*nero d'avola*

ASPORTO AL TAVOLO

9,50 14,50

## GAMBINO

Tifeo Etna rosato 2013  
*nerello mascalese*

ASPORTO AL TAVOLO

15,00 20,00

## FELICE MODICA

Mamma Draja 2015  
*nero d'avola*

ASPORTO AL TAVOLO

9,00 14,00

## COLOSI'

Cariddi 2016  
*nero d'avola, nerello mascalese*

ASPORTO AL TAVOLO

8,80 13,80

## CVA CANICATTI'

Delicio 2015  
*nero d'avola, nerello mascalese*

ASPORTO AL TAVOLO

9,60 14,60

## ABBAZIA SANTA ANASTASIA

Punto 5 IGP Terre Siciliane BIO 2016  
*nero d'avola rosato*

ASPORTO AL TAVOLO

11,40 16,40

# VINI ROSSI

GURRIERI	ASPORTO	AL TAVOLO
Syrah 2012 <i>syrah</i>	14,00	19,00
Nero d'Avola DOC 2013 <i>nero d'avola</i>	14,00	19,00
Don Vicè Cerasuolo di Vittoria 2014 <i>nero d'avola, frappato</i>	16,00	21,00
Don Vicè Cerasuolo di Vittoria classico 2013 <i>nero d'avola, frappato</i>	18,00	23,00
GRACI	ASPORTO	AL TAVOLO
Etna Rosso 2015 <i>nerello mascalese, nerello cappuccio</i>	19,70	24,70
PUPILLO	ASPORTO	AL TAVOLO
Re Federico 2014 <i>nero d'avola</i>	12,00	17,00
MARABINO	ASPORTO	AL TAVOLO
Noto 2014 <i>nero d'avola</i>	11,60	16,60
Archimede 2013 <i>nero d'avola</i>	26,80	31,80
MARCO DE BARTOLI	ASPORTO	AL TAVOLO
Rosso di Marco Terre Siciliane 2014 <i>pignatello</i>	15,50	20,50

# VINI ROSSI

## TENUTA DELLE TERRE NERE

Etna Rosso 2014  
*nerello mascalese, nerello cappuccio*

ASPORTO    ALTAVOLO

17,00    22,00

Santo Spirito Etna rosso 2014  
*nerello mascalese, nerello cappuccio*

36,00    41,00

Feudo di Mezzo Etna rosso 2014  
*nerello mascalese, nerello cappuccio*

36,00    41,00

## GAMBINO

Duvanera 2014  
*nero d'avola*

ASPORTO    ALTAVOLO

12,50    17,50

Tifeo Etna Rosso 2015  
*nerello mascalese, nerello cappuccio*

16,50    20,50

## COS

Nero di Lupo 2015  
*noro d'avola*

ASPORTO    ALTAVOLO○

14,00    19,00

Cerasuolo di Vittoria classico 2014  
*nero d'avola, frappato*

15,80    20,80

Maldafrica 2013  
*merlot, cabernet sauvignon*

15,80    20,80

Pithos Rosso DOC 2015  
*frappato nerod'avola*

16,50    21,50

Cerasuolo di Vittoria Classico delle Fontane 2011  
*nero d'avola, frappato*

131,50    36,50

Contrada 2010  
*nero d'avola*

38,00    43,00



# VINI ROSSI

## DI LEGAMI

Zafarana 2015  
*syrah*

ASPORTO

9,80

AL TAVOLO

14,80

Zafarana 2015  
*nero d'avola*

11,00

16,00

Berlinghieri 2015  
*perricone*

11,50

16,50

## CASA DI GRAZIA

Victorya Cerasuolo 2015  
*nero d'avola, frappato*

ASPORTO

13,40

AL TAVOLO

18,40

Gradiva Collectio 2014  
*nero d'avola*

13,40

18,40

Emiryam 2013  
*syrah*

15,30

20,30

## FELICE MODICA

Sole dei Padri 2008  
*syrah*

ASPORTO

34,00

AL TAVOLO

39,00

## CAMPISI

Red Red Wine 2015  
*nero d'avola*

ASPORTO

13,40

AL TAVOLO

18,40

## CASTELLUCCI MIANO

Maravita DOC Sicilia 2012  
*perricone*

ASPORTO

37,50

AL TAVOLO

42,50

# VINI ROSSI

## AVIDE

	ASPORTO	AL TAVOLO
Cerasuolo di Vittori classico 2013 <i>frappato, nero d'avola</i>	13,40	18,40
Barocco Cerasuolo di Vittoria classico 2011 <i>nero d'avola, frappato</i>	25,60	30,60
Sigillo 2009 <i>nero d'avola, cabernet sauvignon</i>	29,40	34,40

## FAUSTA MANSIO

	ASPORTO	AL TAVOLO
Pettiroso 2014 <i>nero d'avola</i>	12,00	17,00

## PASSO PISCIARO

	ASPORTO	AL TAVOLO
Passorosso 2014 <i>nerello mascalese</i>	28,00	33,00
Contrada Guardiola 2015 <i>nerello mascalese</i>	42,00	47,00
Contrada Rampante 2015 <i>nerello mascalese</i>	40,00	45,00
Contrada Chiappemacine 2015 <i>nerello mascalese</i>	34,00	39,00
Contrada Sciaranuova 2015 <i>nerello mascalese</i>	38,00	43,00
Contrada Porcaria 2015 <i>nerello mascalese</i>	47,00	52,00
Franchetti 2014 <i>nerello mascalese</i>	102,00	107,00

# VINI ROSSI

FEUDI DEL PISCIOTTO	ASPORTO	AL TAVOLO
Carolina Marengo 2013 <i>frappato</i>	15,30	20,30
Giambattista Valli Cerasuolo di Vittoria 2015 <i>frappato, nero d'avola</i>	15,30	20,30
Missoni 2013 <i>cabernet sauvignon</i>	15,30	20,30
Valentino 2014 <i>merlot</i>	15,70	20,70
L'Eterno 2013 <i>pinot nero</i>	36,00	41,00
WIEGNER	ASPORTO	AL TAVOLO
Artemisio 2012 <i>cabernet franc</i>	17,50	22,50
Treterre Etna Rosso 2014 <i>nerello mascalese, nerello cappuccio</i>	17,50	22,50
Torquato 2010 <i>aglianico</i>	17,50	22,50
C.da Marchesa Etna Rosso 2014 <i>nerello mascalese, nerello cappuccio</i>	25,50	30,50
C.da Rampante Etna Rosso 2014 <i>nerello mascalese, nerello cappuccio</i>	27,30	32,30
PALMERI	ASPORTO	AL TAVOLO
Rosso 2010 <i>blend</i>	39,00	44,00
Oro 2010 <i>perricone</i>	87,00	92,00

# VINI ROSSI

## CVA CANICATTI'

	ASPORTO	ALTAVOLO
Nero d'Avola Aquilae 2015 <i>nero d'avola</i>	8,80	13,80
Nero d'Avola BIO Aquilae 2015 <i>nero d'avola</i>	9,90	14,90
Merlot Aquilae 2015 <i>merlot</i>	8,80	13,80
Cabernet Sauvignon Aquilae 2015 <i>cabernet sauvignon</i>	8,80	13,80
Calio 2014 <i>nero d'avola, nerello cappuccio</i>	9,60	14,60
Nero d'Avola BIO 2015 <i>nero d'avola</i>	9,90	14,90
Centuno 2013 <i>nero d'avola</i>	9,90	14,90
Scialo 2014 <i>nero d'avola, syrah</i>	11,90	17,90
Diodoros 2013 <i>nero d'avola, nerello mascalese. Nerello cappuccio</i>	18,70	23,70
Aymat 2010 <i>nero d'avola</i>	25,70	30,70

## MASSERIA DEL FEUDO

	ASPORTO	ALTAVOLO
Il Giglio 2015 <i>nero d'avola</i>	12,00	17,00
Rosso delle Rose 2013 <i>nero d'avola</i>	14,00	19,00

# VINI ROSSI

ABBAZIA SANTA ANASTASIA	ASPORTO	AL TAVOLO
Nero d'Avola IGP Terre Siciliane BIO 2016 <i>nero d'avola</i>	10,80	15,80
Punto 5 IGP Terre Siciliane BIO 2016 <i>syrah</i>	11,40	16,40
Punto 5 IGP Terre Siciliane BIO 2016 <i>merlot</i>	11,40	16,40
Passomaggio IGP BIO 2016 <i>nero d'avola, merlot, cabernet sauvignon</i>	13,60	18,60
Sensinverso IGP Terre Sic. BIOdinamico 2016 <i>nero d'avola</i>	17,20	22,20
Sensinverso IGP Terre Sic. BIOdinamico 2016 <i>cabernet sauvignon</i>	17,20	22,20
Sensinverso IGP Terre Sic. BIOdinamico 2016 <i>syrah</i>	17,20	22,20
Montenero IGP Terre Siciliane BIO 2016 <i>syrah, cabernet franc</i>	19,80	24,80
Litra DOC BIOdinamico 2012 <i>cabernet sauvignon</i>	37,60	42,60
RAPITALA'	ASPORTO	AL TAVOLO
Hugonis 2011 <i>cabernet sauvignon, nero d'avola</i>	26,00	31,00
BARONI DI PIANOGRILLO	ASPORTO	AL TAVOLO
Curva Minore 2014 <i>nero d'avola, frappato</i>	12,00	17,00
DAINO	ASPORTO	AL TAVOLO
Suber <i>nero d'avola, nero capitano, alicante</i>	34,00	39,00

# VINI ROSSI

## PRINCIPI DI SPADAFORA

Schietto 2009  
*syrah*

ASPORTO

16,40

AL TAVOLO

21,40

Schietto 2009  
*cabernet sauvignon*

16,40

21,40

## I CUTODI DELL'ETNA

AETNEUS  
*nerello mascalese, nerello cappuccio*

ASPORTO

35,00

AL TAVOLO

40,00

## TASCA D'ALMERITA

Rosso del Conte 2011  
*nero d'avola*

ASPORTO

37,50

AL TAVOLO

42,50

## CANTINE PEPI

Matto 2015  
*syrah*

ASPORTO

10,80

AL TAVOLO

15,80

Ex 2015  
*nero d'avola*

10,90

15,90

Eore Cerasuolo di Vittoria 2015  
*nero d'avola, frappato*

11,80

16,80

Scialle Nero 2015  
*nero d'avola, syrah*

14,60

19,60

# VINI ITALIA

BIANCHI	ASPORTO	ALTAVOLO
VIAL CHARDONNAY 2015 - Kaltern <i>chardonnay</i>	16,00	21,00
KARNED KERNER 2015 - Kaltern <i>kermer</i>	17,00	22,00
SOLOS PINOT BIANCO 2013 - Kaltern <i>pinot bianco</i>	19,00	24,00
IMPRONTA CHARD. 2016 - Santa Margherita <i>chardonnay</i>	11,50	16,50
IMPRONTA PINOT GR. 2016 - Santa Margherita <i>pinot grigio</i>	13,70	18,70

ROSSI	ASPORTO	ALTAVOLO
PFARRHOF CLASSICO SUPERIORE - Kaltern <i>schiaiva - lagrein</i>	13,00	18,00
PINOT NERO 2015 - Kaltern <i>pinot nero</i>	13,00	18,00
SPIGEL LAGREIN 2014 - Kaltern <i>lagrein</i>	16,00	21,00
SOLOS VERNATSCH - Kaltern <i>schiaiva</i>	15,00	20,00
SOLOS LAGREIN RISERVA - Kaltern <i>lagrein</i>	28,00	33,00
IMPRONTA REFOSCO - Santa Margherita <i>refosco</i>	13,00	18,00
IMPRONTA MALBECH - Santa Margherita <i>malbech</i>	13,00	18,00
PIAN DELLE VIGNE 2014 - Antinori <i>rosso di montalcino</i>	23,00	28,00

# VINI DESSERT

	BOTTIGLIA SOLO ASPORTO	CALICE
PASSITO - Colosi <i>moscato</i>	12,00	4,00
ZIBIBBO - Cantine Pepi <i>zibibbo</i>	14,00	4,00
MOSCATO - Cantine Pepi <i>moscato</i>	14,00	4,00
ZIBIBBO Nativo - Donna di Coppe <i>zibibbo liquoroso</i>	14,00	4,00
MALVASIA NATURALE - Colosi <i>malvasia - corinto nero</i>	17,00	4,00
MALVASIA PASSITA - Colosi <i>malvasia - corinto nero</i>	18,00	4,00
PASSITO IGT - Fausta Mansio <i>moscato passito</i>	18,00	4,00
TRA CIELO E TERRA - Cantine Pepi <i>frappato passito</i>	18,00	4,00
SOLACIUM DOC 2012 - Pupillo <i>moscato passito</i>	18,00	4,00
AESTAS SICIIE - COS <i>moscato passito</i>	19,00	5,00
SCIUSCIA - CVA - Canicattì <i>nero d'avola vendemmia tardiva</i>	19,50	5,00
MOSCATO DELLA TORRE 2015 - Marabino <i>moscato di Noto</i>	20,70	5,00
PASSITO Gianfr. Ferrè - Feudi del Pisciotto <i>gewurztraminer</i>	22,20	6,00
MOSCATO DELLO ZUCCO - Cusumano <i>moscato bianco</i>	22,20	6,00
BUKKURAM - Marco De Bartoli <i>zibibbo passito</i>	56,00	10,00



# SICILSAPORI

## CALICE

LIMONCELLO DI SIRACUSA	4,00
ARANCELLO	4,00
MANDARINELLO	4,00
ROSOLIO DI CANNELLA	4,00
ROSOLIO DI FICO D'INDIA	4,00
ROSOLIO DI FINOCCHIETTO SELVATICO	4,00
LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA	4,00
CREMA ALLE MANDORLE	4,00
CREMA AL CIOCCOLATO	4,00
CREMA AL CIOCCOLATO E PEPERONCINO	4,00
CREMA DI PISTACCHIO DI BRONTE	4,00

## ASPORTO

bottiglia 50 cl 13,00 €

bottiglia 20 cl 8,00 €

bottiglia 10 cl 6,00 €