

## Bollicine a calice | Sparkling Wine by the glass

---

<b>Cuvèe Brut 36 Mesi</b>	2016	<i>Chardonnay</i>	Terrazze dell'Etna	<i>Randazzo</i>	15€
<b>Franciacorta Cuveè Brut</b>	S.a.	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i> <i>Pinot Bianco</i>	Lantieri de Paratico	<i>Capriolo</i>	15€
<b>Carte Noir Brut</b>	S.a.	<i>Chardonnay, Pinot Noir,</i> <i>Pinot Meunier</i>	Jean Paul Deville	<i>Montagne de Reims</i>	20€
<b>Cuvèe Brut Rosè 36 Mesi</b>	2016	<i>Pinot Noir, Nerello Mascalese</i>	Terrazze dell'Etna	<i>Randazzo</i>	15€

---

## Cocktail

---

### **Champagne Mary**

*Vodka, Succo di Pomodoro centrifugato e chiarificato, Limone, Peperoncino e Salsa Ariete*

15€

### **Camino d'Estate**

*Mezcal Los Sietes Misterios – Doba yej, Tepache alla Fragola*

15€

### **Spremuta Viva**

*Gin Number 3, Cordial al Miso*

15€

### **Orto Botanico**

*Whiskey Jhonny Walker Black, Decotto di Menta, Aceto di Hibiscus, Miele*

15€

### **Daiquiri 2.0**

*Rum Chiaro, Cardamomo, Olio Saccharum alla Banana, Lime Bruciato*

15€

### **Anima Iblea**

*Vodka alla Lavanda, Americano Cocchi allo zafferano, Olio EVO*

15€

## Cocktail Non Alcolici

---

### **Pomodoro Esotico**

*Succo di Pomodoro, Passion Fruit*

10€

### **Ananas Speziato**

*Succo Ananas, Rosmarino*

10€

### **Aranciata 2.0**

*Succo d'Arancia fermentato*

10€