

Vini bianchi (white wines)

Cusumano (San Carlo-Partinico,palermo)

| | | | | |
|----------------|-------|-----------------------------|-----------------------|---------|
| <i>Angimbè</i> | 13,5% | <i>(Insolia,Chardonnay)</i> | <i>(375cl € 8.00)</i> | € 16.00 |
| <i>Alcamo</i> | 12,5% | | | € 12.00 |
| <i>Insolia</i> | 13% | | | € 12.00 |
| <i>Cubìa</i> | 12,5% | <i>(Insolia)</i> | | € 18.00 |
| <i>Jalè</i> | 13% | <i>(Chardonnay)</i> | | € 22.00 |

Donna fugata (marsala,trapani)

| | | | | |
|------------------------|-------|------------------------------|-----------------------|---------|
| <i>Antiglia</i> | 12,5% | <i>(Catarratto)</i> | <i>(375cl € 8.00)</i> | € 14.00 |
| <i>Damarino</i> | 12% | <i>(Ansonica)</i> | | € 15.00 |
| <i>La Fuga</i> | 13% | <i>(Chardonnay)</i> | | € 20.00 |
| <i>Lighea</i> | 12,5% | <i>(Zibibbo)</i> | | € 20.00 |
| <i>Polena</i> | 12,5% | <i>(Catarratto,Viognier)</i> | <i>(375cl € 8.00)</i> | € 18.00 |
| <i>Vignia di Gabri</i> | 13% | <i>(Ansonica)</i> | | € 23.00 |

Principi di butera (butera, caltanissetta)

| | | | | |
|-------------------|-----|-----------------------------|-----------------------|---------|
| <i>Chardonnay</i> | 13% | | | € 16.00 |
| <i>Insolia</i> | 13% | | <i>(375cl € 8.00)</i> | € 14.00 |
| <i>Surya</i> | 13% | <i>(Insolia,Chardonnay)</i> | | € 14.00 |

Rallo (marsala,trapani)

| | | | | |
|------------------------|-------|---------------------|-----------------------|---------|
| <i>Carta D'oro</i> | 12,5% | <i>(Catarratto)</i> | <i>(375cl € 8.00)</i> | €14.00 |
| <i>Grillo</i> | 13% | | | € 18.00 |
| <i>Müller Thurgau</i> | 13,5% | | | € 15.00 |
| <i>Bianco Maggiore</i> | 12,5% | <i>(Grillo)</i> | | € 15.00 |

Rapitalà (campo reale, palermo)

| | | | | |
|-----------------------------|-------|------------------------------------|-----------------------|---------|
| <i>Bouquet</i> | 12,5% | <i>(Grillo,Sauvignon,Viognier)</i> | | € 16.00 |
| <i>Casalj</i> | 13,5% | <i>(Catarratto,Chardonnay)</i> | | € 18.00 |
| <i>Grillo</i> | 13% | | | € 15.00 |
| <i>Piano Maltese</i> | 13% | | <i>(375cl € 8.00)</i> | € 15.00 |
| <i>Piano Maltese Rosato</i> | 12,5% | | | € 15.00 |
| <i>Grand Cru</i> | 14% | <i>(Chardonnay)</i> | | € 30.00 |

Tasca D'almerita (regaleali, palermo)

| | |
|--|---------|
| Leone D'Almerita 12,5% (Catarratto, Chardonnay, Sauvignon) | € 16.00 |
| Regaleali 12% (Insolia, Grecanico, Catarratto) (375cl € 8.00) | € 13.00 |
| Regaleali Le Rose 12,5% (Nerello Mascalese) | € 13.00 |
| Chardonnay 14,5% | € 45.00 |

Sallier de la tour (regaleali, palermo)

| | |
|---------------|---------|
| Insolia 12,5% | € 10.00 |
| Grillo 13% | € 10.00 |

Firriato (paceco, trapani)

| | |
|--|---------|
| Charme 12,5% | € 18.00 |
| Charme Rosè 12,5% | € 18.00 |
| Alcamo 13% (Catarratto) D.O.C. | € 13.00 |
| Altavilla della Corte 13% (Grillo) | € 15.00 |
| Chiaramonte 13% (Ansonica) | € 15.00 |
| Branciforti 12,5% (Insolia-Catarratto) | € 10.00 |
| Branciforti 13% (Nero D'Avola, Petit Verdot) | € 10.00 |

Valle dell'acate (acate-ragusa)

| | |
|----------------------|---------|
| Grillo 13% | € 15.00 |
| Zàgra 13% | € 16.00 |
| Vittoria Insolia 13% | € 12.00 |

Poderi luigi einaudi (borgata gombe-cascina)

| | |
|-------------------------|---------|
| Langhe Chardonnay 13,5% | € 15.00 |
|-------------------------|---------|

Terredora (campania)

| | |
|----------------------------------|---------|
| Falanghina Irpinia 13% D.O.C. | € 18.00 |
| Greco di Tufo 13,5% D.O.C.G. | € 18.00 |
| Fiano di Avellino 13,5% D.O.C.G. | € 20.00 |

Vini rossi (red wines)

Cusumano (san carlo-partinico(palermo)

| | |
|---|----------------|
| <i>Merlot 14%</i> | <i>€ 14.00</i> |
| <i>Nero D'Avola 14%</i> | <i>€ 14.00</i> |
| <i>Syrah 13,5%</i> | <i>€ 14.00</i> |
| <i>Benuara 14%</i> | <i>€ 16.00</i> |
| <i>(Nero D'Avola, Syrah), (375cl € 8.00)</i> | |
| <i>Pinot Nero 13,5%</i> | <i>€ 20.00</i> |
| <i>Sàgana 14,4% (Nero D'Avola)</i> | <i>€ 22.00</i> |
| <i>Noà 14,5%</i> | <i>€ 25.00</i> |
| <i>(Nero D'Avola, Merlot, Cabernet Sauvignon)</i> | |

Donna fugata (marsala-trapani)

| | |
|--|----------------|
| <i>Angheli 13,5% (Merlot, Cabernet, Sauvignon)</i> | <i>€ 25.00</i> |
| <i>Sedàra 14% (Nero D'Avola)</i> | <i>€ 15.00</i> |
| <i>Sherasade 13,5% (Nero D'Avola)</i> | <i>€ 16.00</i> |

Principi di butera (butera (caltanissetta)

| | |
|---|----------------|
| <i>Nero D'Avola 13% (375cl € 8.00)</i> | <i>€ 18.00</i> |
| <i>Merlot 13%</i> | <i>€ 18.00</i> |
| <i>Cabernet Sauvignon 13%</i> | <i>€ 18.00</i> |
| <i>Riesi 13% D.O.C. (Nero D'Avola, Syrah)</i> | <i>€ 18.00</i> |
| <i>Syrah 13%</i> | <i>€ 18.00</i> |
| <i>Surya 13,5% (Nero D'Avola, Merlot)</i> | <i>€ 16.00</i> |

Rallo (Marsala-Trapani)

| | |
|-------------------------|----------------|
| <i>Syrah 13,5%</i> | <i>€ 14.00</i> |
| <i>Nero D'Avola 13%</i> | <i>€ 14.00</i> |

Rapitalà (camporeale-palermo)

| | |
|--|----------------|
| <i>Syrah 13%</i> | <i>€ 16.00</i> |
| <i>Nuhaar 13,5% (Nero D'Avola, Pinot Nero)</i> | <i>€ 18.00</i> |

Tasca d'almerita (regaleali-palermo)

| | |
|---|---------|
| <i>Lamuri 13,5% (Nero D'Avola)</i> | € 18.00 |
| <i>Cygnus 14% (Nero D'Avola, Cabernet, Sauvignon)</i> | € 25.00 |
| <i>Camastra 14% (Nero D'Avola, Merlot)</i> | € 25.00 |

Sallier de la tour (regaleali-palermo)

| | |
|-------------------------|---------|
| <i>Nero D'Avola 13%</i> | € 10.00 |
| <i>Syrah 13,5%</i> | € 10.00 |

Firriato (paceco-trapani)

| | |
|---|---------|
| <i>Altavilla 14% (Nero D'Avola, Cabernet Sauvignon)</i> | € 16.00 |
| <i>Branciforti 13,5% (Nero D'Avola)</i> | € 10.00 |
| <i>Etna 14% (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio)</i> | € 18.00 |
| <i>Harmonium 14,5% (Nero D'Avola)</i> | € 35.00 |

Valle dell'acate (acate-ragusa)

| | |
|--|---------|
| <i>Cerassuolo di Vittoria 13,5% (Nero D'Avola, Frappato)</i> | € 18.00 |
| <i>Frappato 13,5% (375cl € 8.00)</i> | € 15.00 |
| <i>Il Moro 13,5% (Nero D'Avola)</i> | € 18.00 |

Poderi luigi einaudi (borgata gombe-cascia)

| | |
|--|---------|
| <i>Dolcetto di Dogliani 13% D.O.C.</i> | € 16.00 |
| <i>Piemonte Barbera 14,5% D.O.C.</i> | € 25.00 |
| <i>Langhe Nebbiolo 13,5% D.O.C.</i> | € 25.00 |
| <i>Barolo Tarlo 14% D.O.C.G.</i> | € 50.00 |

Terredora (campania)

| | |
|---|---------|
| <i>Taurasi Fatica Contadina 13,5% D.O.C.G. (Aglianico 100%)</i> | € 40.00 |
|---|---------|

Distillati e liquori (spirit)

| | |
|---|--------|
| <i>Moscato dello Zucco 12,5% (Cusumano)</i> | € 6.00 |
| <i>Moscato 16% (Rallo)</i> | € 4.00 |
| <i>Zibibbo 16% (Rallo)</i> | € 4.00 |
| <i>Passito di Pantelleria 16% (Rallo)</i> | € 5.00 |
| <i>Cielo D'Alcamo 13% (Rapitalà), (5 Grappoli 2011)</i> | € 5.00 |

Grappa barrique

| | |
|--|--------|
| <i>Noà 41% (Cusumano)</i> | € 5.00 |
| <i>903 Bonaventura 40% (Gaiarine (TV))</i> | € 5.00 |
| <i>Le 18 Lune 41% (Marzadro)</i> | € 5.00 |

Grappa bianca

| | |
|--|--------|
| <i>La Trentina 41% Grappa Morbida (Marzadro)</i> | € 3.00 |
| <i>Segnana 40% Grappa Gentile (Trentino)</i> | € 3.00 |

Distillati

| | |
|---|--------|
| <i>Gordon's London Dry Gin 40%</i> | € 5.00 |
| <i>Rhum Ambrè Agricole Martinique 45%</i> | € 5.00 |
| <i>Ballantine's blendet Scotch-Whisky 40%</i> | € 5.00 |
| <i>Sambuca Extra Molinari 42%</i> | € 3.00 |

Amari

| | |
|--|--------|
| <i>Amaro Lucano 28% (Pasticci-Scalo, Matera)</i> | € 3.00 |
| <i>Amaro Averna 23% (San Lazzaro)</i> | € 3.00 |
| <i>Amaro Montenegro 29% (Caltanissetta)</i> | € 3.00 |
| <i>Jagermeister-mast 35% (Germany)</i> | € 3.00 |
| <i>Fernet- Branca 39% (Milano)</i> | € 3.00 |

Champagne

| | |
|---|---------|
| <i>Berlucchi Cuvè Imperiale 12,5% D.O.C.G. (Franciacorta)</i> | € 30.00 |
| <i>G.H.Mumm Cuvè Privilège 12% (France)</i> | € 45.00 |

Prosecco

| | |
|---|---------|
| <i>Ponte Treviso 11,5% D.O.C. Extra Dry</i> | € 16.00 |
| <i>Ponte Ttreviso 11,5%D.O.C. Extra Dry (375cl €8.00)</i> | € 10.00 |
| <i>Vino Spumante 11,5% Pinot Chardonnay Brut</i> | € 12.00 |

Fattoria trinacria (motta s.anastasia (ct))

| | |
|--------------------------------------|--------|
| <i>Limoncello 32%</i> | € 4.00 |
| <i>Rosolio di Arance 30%</i> | € 4.00 |
| <i>Rosolio diMandarino 30%</i> | € 4.00 |
| <i>Rosolio di Fico D'India 30%</i> | € 4.00 |
| <i>Rosolio di Canella 30%</i> | € 4.00 |
| <i>Rosolio diFinocchetto 30%</i> | € 4.00 |
| <i>Rosolio di Pistacchio 30%</i> | € 4.00 |
| <i>Crema di Mandorle</i> | € 4.00 |
| <i>Ciocolato di Modena e Canella</i> | € 4.00 |
| <i>Crema di Pistacchio di Bronte</i> | € 4.00 |
| <i>Crema di Spezie</i> | € 4.00 |