



Menù “à la carte”

ANTIPASTI

<i>La Crocchè di ricotta e salsiccia secca</i> (latticini, uova, frutta a guscio)	10 €
<i>Tartare di vitello, spuma di mozzarella, friggitello e sesamo salato</i> (latticini, sesamo)	13 €
<i>Carpaccio salato di vitello, insalatina di frutta e ortaggi, maionese al miele e cialda di ragusano</i> (latticini, senape, uova, sedano)	14 €
<i>Pizza fritta, ricotta al limone, pomodorini canditi e pesto di basilico</i> (glutine, latticini)	12 €
<i>Caponata di melanzane, ricotta di mandorle, cialda di sesamo e tuille di olive</i> (sedano, frutta a guscio, solfite, sesamo)	12 €
<i>Carpaccio di ricciola, salsa di pesche, mandorle tostate e olio al basilico</i> (pesce, frutta a guscio)	16 €



“À la carte” menu

STARTERS

<i>Crocchè with ricotta and dry sausage</i> (dairy products, eggs, nuts)	10 €
<i>Veal tartare, mousse of mozzarella, friggitiello “pepper” and salty sesame</i> (dairy products, sesame)	13 €
<i>Salty veal carpaccio, fruits and vegetables salad with honey mayonnaise and cheese waffle</i> (dairy products, mustard, eggs, celery)	14€
<i>Fried pizza, lemon cheese, sweet tomato and basilic pesto</i> (gluten, dairy products)	12 €
<i>“Caponata” of aubergine, almond cheese and sesame waffle</i> (celery, nuts, sesame, sulphites)	12 €
<i>Amberjack carpaccio, peaches souce with toasted almonds and basilic oil</i> (fish, nuts)	16€



PRIMI

Sformato di anelli siciliani alla "Norma" 13 €
(glutine , latticini, sedano)

Raviolino del Plin al Cerasuolo con brasato di coniglio "alla stimpirata" 15€
(glutine , aglio, uova, solfiti, latticini, sedano)

Riso al salto con stufato "alla napoletana" 14 €
(latticini, solfiti, sedano)

Spaghetto con crema di zucchine, cozze e pecorino 16 €
(glutine, molluschi, solfiti, pesce, sedano, uova)

Gnocchi di patate ai tre pomodori e stracciata di mozzarella 13 €
(uova, glutine, latticini, aglio)

Fusillone di pasta fresca con ragù di salsiccia, tenerumi e olive nere 14 €
(uova, glutine, sedano,)



FIRST COURSES

<i>“Norma” pasta</i> <i>(dairy products, gluten, celery)</i>	13 €
<i>“Raviolino del Plin al Cerasuolo” with “alla stimpirata” braised rabbit</i> <i>(dairy products, gluten, eggs, garlic, sulphites, celery)</i>	15 €
<i>Fried rice and “alla napoletana” stew</i> <i>(dairy products, celery, sulphites)</i>	14 €
<i>Spaghetti “pasta” with zucchini cream, mussels and pecorino cheese</i> <i>(shellfish, gluten, fish, celery, eggs, sulphites)</i>	16 €
<i>Potatoes of gnocchi with three tomatoes and mousse of mozzarella</i> <i>(eggs, gluten, dairy products, garlic)</i>	13 €
<i>Fusillone pasta with sausage ragu’, “tenerumi” leaves and black olives</i> <i>(eggs, celery, gluten)</i>	14 €



SECONDI

<i>Maiale "alla Chiaramontana"</i> (solfiti, sedano, latticini)	15 €
<i>Polletto della locanda, verdura di stagione e nettare al limone</i> (senape)	15€
<i>Controfiletto ai carboni con cipolle e patate al sale</i> (sedano, solfiti)	16 €
<i>Melanzana a "Parmigiana"</i> (sedano, solfiti)	14 €
<i>Petto d'anatra alle amarene fondenti, asparagi di mare e marmellata di mandarino</i> (solfiti, sedano)	16 €
<i>Trancio di Spigola, insalata di cetriolo e zucchina, olio al prezzemolo e lime</i> (pesce)	20 €



MAIN COURSES

<i>"Alla Chiaramontana" pork</i> (dairy products, sulphites, celery)	15 €
<i>Spring chicken from Locanda with season vegetables and lemon</i> (mustard)	15 €
<i>Carbon striploin with onions and potatoes with salt</i> (celery, sulphites)	16 €
<i>Aubergine in "Parmigiana" style</i> (celery, sulphites)	14 €
<i>Duck breast with black cherries, sea asparagus and mandarin jam</i> (sulphites, celery)	16 €
<i>Seabass slice, cucumbers and zucchini salad, oil of parsley and lime</i> (fish, sulphites, dairy products)	20 €



DESSERTS

Cannolo di ricotta 7 €
(glutine, latticini, solfiti, frutta a guscio)

Cous cous del monastero del Santo Spirito 7 €
(glutine, latticini, frutta a guscio)

Panna cotta alla vaniglia, dadolata di frutta aromatica di stagione e dulce de leche 7 €
(latticini)

À Bon et bonet con gelato ai calacausi 7 €
(latticini, frutta a guscio, glutine, uova, arachidi)

Namelaka al cioccolato bianco, zuppetta e macedonia di frutta e passion fruit 7 €
(latticini, glutine)

Coperto 3,50 €



DESSERTS

<i>Cannolo with ricotta</i> (gluten, dairy products, sulphites, nuts)	7 €
<i>Cous cous del Monastero del Santo Spirito</i> (gluten, dairy products, nuts)	7 €
<i>Panna cotta of vanilla, seasonal and aromatic fruit, with dulce leche</i> (dairy products)	7 €
<i>Bonnet with peanuts ice cream</i> (dairy products, nuts, gluten, eggs, peanuts)	7 €
<i>White chocolate namelaka with soup of fruit and passion fruit</i> (dairy products, gluten)	7 €

Cover 3,50€



IL NOSTRO PERCORSO

(bevande escluse)

“Per Monti”

Assaggio dei nostri salumi

(frutta secca)

Crocchè di ricotta e salsiccia secca

(latticini)

Riso al salto con stufato alla napoletana

(latticini, solfiti)

Maiale alla chiaramontana

(sedano, latticini, solfiti)

Il cannofo

(glutine, latticini, solfiti, frutta a guscio)

37 €

Degustazioni /Wine tastings *“Per Monti”*

Classic: Valcanzjria 2023, Rossojbleo 2023, Nerojbleo 2022, NeroBaronj 2019, Marsala

€ 18

Premium (min. 2 pax): Bollicina di benvenuto, Caricanti 2021, Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G. 2020, NeroBufaleffj 2019, Marsala

€ 32



COMPLETE MENU

(drinks not included)

“Per Monti”

Tasting of our cold cuts

(nuts)

Crocchè with ricotta and dry sausage

(dairy products)

Fried rice and “alla napoletana” stew

(dairy products, sulphites, celery)

“Alla chiaramontana” pork

(dairy products, sulphites, celery)

Cannolo with ricotta

(gluten, dairy products, sulphites, nuts)

37 €

Degustazioni /Wine tastings ***“Per Monti”***

Classic: Valcanzjria 2023, Rossojbleo 2023, Nerojbleo 2022, NeroBaronj 2019, Marsala

€ 18

Premium (min. 2 pax): Bollicina di benvenuto, Carjcantì 2021, Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G. 2020, NeroBufaleffj 2019, Marsala

€ 32



Menu' Hosteria

ANTIPASTI A CENTRO TAVOLO

Caponata

Tartare

Salumi

Formaggi

Crocche'

Pizzetta

Cucciddatu

PRIMO

*Mezza manica secondo stagionalita'
(glutine)*

SECONDO

Polletto della locanda alla brace

Filetto di maiale

Patate al sale

DOLCE

Cannolino con ricotta

37 € vino escluso

Nei percorsi il coperto e' incluso

Degustazione Hosteria

Rossojbleo 23', Nerojbleo 22'; Nerobaronj 19'

15 €



Menu' Hosteria

STARTERS AT THE CENTER OF THE TABLE

Caponata

Tartare

Cold cuts

Cheese

Crocche'

Pizzetta

Cucciddatu

FIRST COURSE

*Mezza manica pasta depending on the season
(gluten)*

MAIN COURSE

Grilled chicken

Pork fillet

Potatoes with salt

(garlic)

DESSERT

Cannolino with ricotta cheese

37€ wine excluded

Cover is included

Wine tasting Hosteria

Rossojbleo 23', Nerojbleo 22'; Nerobaronj 19'

15€



Nella nostra cucina utilizziamo gli allergeni citati dalla vigente normativa, Regolamento UE 1169/11, allegato II. Per informazioni circa la presenza di detti allergeni o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati, si prega di chiedere al personale. Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, allegato I, sezione VII capitolo 3, lettera D, punto 3. Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e mantenere le caratteristiche organolettiche dei nostri prodotti, i piatti contengono preparazioni sottoposte ad abbattimento termico a -20°. Vi ricordiamo che è vietato fumare ai sensi della legge 16 gennaio 2003, n3, art 51.

In our kitchen we use the allergens mentioned by current legislation, EU Regulation 1169/11, annex II. For information about the presence of said allergens or processing aids considered allergens or their derivatives, please ask the staff. The fish intended to be consumed raw or practically raw has been subjected to preventive remediation treatment in compliance with the requirements of EC Regulation 853/04, annex I, section VII chapter 3, letter D, point 3. In order to guarantee health and hygiene safety and maintain the organoleptic characteristics of our products, the dishes contain preparations subjected to heat reduction at -20 °. We remind you that smoking is forbidden pursuant to the law of 16 January 2003, n3, art 51.



Degustazioni vino/ Wine tastings

I nostri vini, accompagnati da pane fatto in casa con grani antichi e il nostro olio Extra Vergine d'Oliva Tonda Iblea.

Our wines, matched with our homemade bread, made with ancient grains, and our Tonda Iblea Extra Virgin olive oil.



“Chiaramonte Gulfi”

I vini della nostra amata valle, la “Canzeria”, abbracciata dalla
catena montuosa degli Iblei.

The wines of our beloved valley, the "Canzeria", embraced by Monti Iblei.

Valcanzjria 2023- Rossojbleo 2023- Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. 2024

*3 calici/glasses € 18.00 incluso pane e olio/ with bread and oil**

*3 calici/ glasses € 28.00 incluso tagliere/ with cold cuts**

“Dalle colline Iblee...all’Etna”

Un percorso che vi accompagnerà alla scoperta delle nostre migliori
espressioni Iblee per finire poi su colei che è la nostra regina, l’Etna, con la sua
uva principe che la identifica.

A path, which will walk you through the discovery of our best expressions
from “Iblea” area, to end with our queen, the Etna.

Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G. 2020 – Nerojbleo 2022

Reseca 2021 - Carjanti 2021

*4 calici/glasses € 30.00 incluso pane e olio/ with bread and oil**

4 calici/ glasses € 45.00 incluso tagliere e finger food/ with cold cuts and finger food



“L’autenticità del Nero d’Avola”

Passeggiando lungo la riviera “pachinese”, incontriamo zone naturali incontaminate, come le contrade San Lorenzo, Maccari, Baroni e Bufaleffi.

In questi luoghi si coltivano le uve che daranno origine ai nostri 4 CRU, fiore all’occhiello dell’Azienda Agricola Gulfi dal 1997, pilastri della storia del Nero d’Avola che vi accompagneranno alla scoperta di questo territorio.

Walking along the shore of Pachino area, you will find an unspoiled nature like the countrysides of San Lorenzo, Maccari, Baroni and Bufaleffi.

In this area grows the grape from which our 4 CRU have origin, pride of Azienda Agricola Gulfi since 1997, pillars of the history of Nero d’Avola which will walk you through the discovery of this region.

NeroSanlorè 2019- Nero Bufaleffi 2019 - NeroBaronj 2019 - Nero Maccarij 2019

*4 calici/glasses € 40.00 incluso pane e olio/ with bread and oil**

4 calici/ glasses € 60.00 incluso tagliere e finger food/ with cold cuts and finger food



“Un viaggio tra le nostre vigne...”

Camminerete nelle nostre vigne, scoprirete i diversi terreni e territori dove viene prodotto il nostro vino in rispetto della natura e dei suoi naturali corsi.

You will walk with the senses through our vineyards and discover the different regions where, always respecting nature, our wine is produced.

*Pinò 2017 - Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G 2020 - Nero Sanlorè 2019 -
Nero Bufaleffj 2019 - Nero Baronj 2019 - Nero Maccarj 2019 - Carj cantanti 2021*

7 calici/ glasses € 50.00 incluso pane e olio/ with bread and oil

7 calici/ glasses € 70.00 incluso tagliere e finger food/ with cold cuts and finger food

**non disponibile la domenica/ not available on Sunday*

Le degustazioni si intendono di annate correnti, all'uscita di nuove annate potrebbero esserci variazioni rispetto alla descrizione

Tutti i partecipanti devono scegliere la stessa degustazione

La visita in cantina è disponibile dalle ore 11:00 alle 17:00

E' possibile degustare le nostre Annate Storiche su richiesta

All wine tastings refer to current year wines, upon new release there could be variations compared to the description

All participants must choose the same wine tasting

The tour of the winery is available from 11 am to 5 pm

Upon request, it is possible to taste our Vintages



Carta dei vini / Wine list



AZIENDA AGRICOLA GULFI

La vite, il grano, l'olivo, il mandorlo e il carrubo sono i simboli secolari della civiltà agricola siciliana. La coltivazione della vite e la produzione di vino sono da sempre state una naturale espressione di questa terra. Naturale e passionale come l'intreccio amoroso tra EROS e PSICHE, raffigurato in un mosaico, della Villa romana del Casale di Piazza Armerina, simbolo, insieme all'alberello siciliano, dell'azienda Gulfi.

La Famiglia Catania vinifica da sempre le proprie uve prodotte nella sua azienda agricola a Chiaramonte Gulfi in provincia di Ragusa. Risultati incoraggianti e una passione innata per il vino, sono stati gli stimoli per concretizzare, attraverso una ricerca storica e viticola, la selezione di vigneti in terreni altamente vocati per la vitivinicoltura nella Sicilia sud orientale.

Grapes, wheat, olives, almond trees and carob trees are the secular symbols of the Sicilian agricultural civilization. Vine cultivation and wine production have always been a natural expression of this land. Natural and passionate as the loving interlacement between EROS and PSICHE, depicted in a mosaic, of the Roman Villa del Casale in Piazza Armerina, symbol, together with the Sicilian tree, of Gulfi company.

Catania Family has always vinified its own grapes produced on its farm in Chiaramonte Gulfi in the province of Ragusa. Encouraging results and an innate passion for wine have been the motivation to realize, through historical and viticultural research, the selection of vineyards in lands highly suited for viticulture in south-eastern Sicily.



I NOSTRI VINI

Ogni vino è espressione del territorio e della vigna da cui proviene, ognuna di queste è seguita accuratamente nella produzione del suo frutto con sistemi di coltivazione biologica. I giorni della vendemmia sono decisi dopo una serie di indagini analitiche, al fine di accertare l'andamento della maturazione dell'uva (zuccheri, acidità, polifenoli), ma soprattutto in base all'esperienza acquisita sul territorio. L'uva viene raccolta per singolo vigneto in piccoli contenitori e immediatamente vinificata. Al fine di mantenere distinta l'individualità, di ogni vigna, la cantina si è dotata di piccoli serbatoi a "misura" di vigneto. Su questa filosofia produttiva è orientata anche la scelta delle botti per l'affinamento dei vini. Si utilizza solo il 15% circa di botti nuove in modo da salvaguardare quanto più possibile la tipicità e le caratteristiche organolettiche dei vini.

Tutti i vini dell'azienda Gulfi sono prodotti con la massima cura delle uve e del vino. Ogni fase della produzione è svolta in modo che tutto sia il più naturale possibile, nel rispetto del prodotto finale, dell'ambiente e del consumatore. La difficile scelta di impiantare e coltivare i vigneti ad alberello, al fine di produrre poca uva per pianta, in modo da non irrigare, forzare e sfruttare la vite, è una prerogativa dell'azienda Gulfi e di pochissime altre aziende siciliane. Questo sistema produttivo, tanto apprezzato dai consumatori, a permesso alla Gulfi di diventare, in pochissimi anni, un'azienda leader per la qualità e la naturalità dei propri vini.



OUR WINES

Each wine is an expression of the territory and of the vineyard from which it comes, each of these is carefully followed in the production of its fruit with organic farming systems. The days of the harvest are decided after a series of analytical investigations, in order to establish the progress of the maturation of the grapes (sugars, acidity, polyphenols). The grapes are harvested for each vineyard in small containers and immediately vinified. In order to keep the individuality of each vineyard distinct, the winery has equipped itself with small tanks. The choice of wine barrels is also based on this production philosophy. Only about 15% of new barrels are used in order to preserve the typicality and the organoleptic characteristics of the wines as much as possible.

All the wines of the Gulfi company are produced with the highest care of grapes and wine. Every stage of production is carried out so that everything is as natural as possible, respecting the final product, the environment and the consumer. The difficult choice to plant and cultivate the bush vineyards, in order to produce little grapes per plant, so as not to irrigate, force and exploit the vine, is a prerogative of the Gulfi company and of very few other Sicilian companies. This production system, much appreciated by consumers, has allowed Gulfi to become, in just a few years, a leading company for the quality and naturalness of its wines.



Vini al calice/ glass of wine

Valcanzjria Gulfi 2023 <i>(Carricante, Chardonnay) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	€ 5,00
Carjcantì Gulfi 2021 <i>(Carricante) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	€ 7,00
Rossojbleo Gulfi 2023 <i>(Nero d'Avola 100%) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	€ 5,00
Nerojbleo Gulfi 2022 <i>(Nero d'Avola 100%) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	€ 6,50
Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. Gulfi 2024 <i>(Nero d'Avola, Frappato) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	€ 6,00
Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G. Gulfi 2020 <i>(Nero d'Avola, Frappato) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	€ 9,00
NeroSanlorè Gulfi 2019 <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	€ 10,00
NeroMaccarj Gulfi 2019 <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	€ 9,00
NeroBaronj Gulfi 2019 <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	€ 7,00
NeroBufaleffj Gulfi 2019 <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	€ 10,00
Reseca Gulfi 2021 <i>(Nerello Mascalese) Randazzo (CT)</i>	€ 8,00
Pinò Gulfi 2017 <i>(Pinot nero) Randazzo (CT)</i>	€ 18,00



Bollicine

Murgo - Brut

*(Nerello Mascalese) Vino Spumante VSQ
Santa Venerina (CT)*

€ 36,00

Murgo - Brut Rosé

*(Nerello Mascalese) Vino Spumante VSQ,
Santa Venerina (CT)*

€ 40,00



Chiaramonte Gulfi Bianchi/ whites

Valcanzjria Gulfi <i>(Carricante, Chardonnay) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	2023	€ 20.00
Carjcantì Gulfi <i>(Carricante) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	2021	€ 38,00

Chiaramonte Gulfi Rossi/reds

Rossojbleo Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	2023	€ 19,00
Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. Gulfi <i>(Nero d'Avola, Frappato) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	2024	€ 25,00
Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G. Gulfi <i>(Nero d'Avola, Frappato) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	2020	€ 50,00
Nerojbleo Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	2022	€ 31,00



Cru di Pachino

NeroSanlorè Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2019	€ 57,00
NeroMaccarj Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2019	€ 48,00
NeroBaronj Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2019	€ 39,00
NeroBufaleffj Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2019	€ 57,00

Dall'Etna... i vini del vulcano

Reseca Gulfi <i>(Nerello Mascalese) Randazzo (CT)</i>	2021	€ 39,00
Pinò Gulfi <i>(Pinot Noir) Randazzo (CT)</i>	2017	€ 85,00



Annate storiche/Vintages

Chiaramonte - Bianchi/whites

Carjcantì Gulfi <i>(Carricante) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	2015	€ 46,00
Carjcantì Gulfi <i>(Carricante) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	2012	€ 50,00

Chiaramonte - Rossi/reds

Nerojbleo Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	2015	€ 39,00
Nerojbleo Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	2011	€ 40,00
Nerojbleo Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	2007	€ 43,00
Nerojbleo Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	2006	€ 44,00
Nerojbleo Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	1998	€ 85,00
Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G. Gulfi <i>(Nero d'Avola, Frappato) Chiaramonte Gulfi (RG)</i>	2019	€ 50,00



Cru di Pachino

NeroSanlorè Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2018	€ 57,00
NeroSanlorè Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2013	€ 80,00
NeroSanlorè Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2012	€ 82,00
NeroSanlorè Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2005	€ 92,00
NeroMaccarj Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2011	€ 67,00
NeroMaccarj Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2007	€ 82,00
NeroMaccarj Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2006	€ 82,00
NeroBaronj Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2015	€ 45,00
NeroBaronj Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2014	€ 52,00
NeroBaronj Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2011	€ 55,00
NeroBaronj Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2007	€ 63,00
NeroBaronj Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2005	€ 65,00
NeroBaronj Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2002	€ 82,00
NeroBufaleffj Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2018	€ 57,00
NeroBufaleffj Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2014	€ 72,00
NeroBufaleffj Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	2007	€ 85,00



Dall'Etna

Reseca Gulfi <i>(Nerello Mascalese) Randazzo (CT)</i>	2015	€ 55,00
Reseca Gulfi <i>(Nerello Mascalese) Randazzo (CT)</i>	2006	€ 70,00
Pinò Gulfi <i>(Pinot Noir) Randazzo (CT)</i>	2016	€ 95,00
Pinò Gulfi <i>(Pinot Noir) Randazzo (CT)</i>	2014	€ 130,00

Magnum

NeroSanlorè Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	<i>Magnum 1,5 LT</i>	2017	€ 165,00
NeroSanlorè Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	<i>Magnum 1,5 LT</i>	2014	€ 185,00
NeroSanlorè Gulfi <i>(Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)</i>	<i>Magnum 1,5 LT</i>	2007	€ 215,00



NeroMaccarj Gulfi (Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)	<i>Magnum</i>	<i>1,5 LT</i>	2017	€ 132,00
NeroMaccarj Gulfi (Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)	<i>Magnum</i>	<i>1,5 LT</i>	2012	€ 138,00
NeroBaronj Gulfi (Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)	<i>Magnum</i>	<i>1,5 LT</i>	2017	€ 96,00
NeroBaronj Gulfi (Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)	<i>Magnum</i>	<i>1,5 LT</i>	2015	€ 98,00
NeroBaronj Gulfi (Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)	<i>Magnum</i>	<i>1,5 LT</i>	2005	€ 170,00
NeroBufaleffj Gulfi (Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)	<i>Magnum</i>	<i>1,5 LT</i>	2017	€ 165,00
NeroBufaleffj Gulfi (Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)	<i>Magnum</i>	<i>1,5 LT</i>	2014	€ 170,00
NeroBufaleffj Gulfi (Nero d'Avola 100%) Pachino (SR)	<i>Magnum</i>	<i>1,5 LT</i>	2011	€ 180,00
Reseca Gulfi (Nerello Mascalese) Randazzo (CT)	<i>Magnum</i>	<i>1,5 LT</i>	2017	€ 105,00
Reseca Gulfi (Nerello Mascalese) Randazzo (CT)	<i>Magnum</i>	<i>1,5 LT</i>	2011	€ 120,00
Pinò Gulfi (Pinot Noir) Randazzo (CT)	<i>Magnum</i>	<i>1,5 LT</i>	2016	€ 250,00
Pinò Gulfi (Pinot Noir) Randazzo (CT)	<i>Magnum</i>	<i>1,5 LT</i>	2014	€ 290,00



Vini da Dessert

Malvasia delle Lipari Passito - Salvatore D'Amico <i>(Malvasia delle Lipari – Corinto nero) Isole Eolie</i>	€ 7,00
--	--------

Vini Liquorosi

Marsala Superiore Riserva Semisecco <i>(Grillo) Marsala</i>	Florio	€ 7,00
Marsala Superiore Riserva Semisecco (old vintage) <i>(Grillo) Marsala</i>	Florio	€ 12,00

Grappa

Grappa Arneis <i>(Arneis) Piemonte, Cortemilia (CN)</i>	Castelli Giuseppe	€ 8,00
Grappa Nebbiolina <i>(Nebbiolo) Piemonte, Cortemilia (CN)</i>	Castelli Giuseppe	€ 8,00
Grappa Forte <i>(Teroldego - Marzemino) Trentino-Alto Adige, Nogaredo (TN)</i>	Marzadro	€ 8,00
Grappa Aromatica <i>(Gewurztraminer – Moscato) Trentino-Alto Adige, Nogaredo (TN)</i>	Marzadro	€ 8,00
'S Doppio Spirito <i>(Grappa invecchiata – Rum Caribe) Veneto, Pincara (RO)</i>	Mantovani	€ 10,00



Rum

Ron Reserve 10 Anni Sao Can <i>Cuba</i>	Sao Can	€ 10,00
--	---------	---------

Whisky

Irish Whiskey Single Malt <i>Marsh Rd (Cork) Ireland</i>	West Cork	€ 10,00
---	-----------	---------

Amari

Amara <i>(arancia rossa)</i>	€ 7.00
Nepeta <i>(limone e nepitella)</i>	€ 7.00
Timous <i>(timo e bergamotto)</i>	€ 7.00
Jefferson Amaro Importane <i>(assenzio, pompelmo, limone, bergamotto, eucalipto)</i>	€ 7.00
Joachim <i>(radici, fiori, bacche)</i>	€ 10.00



Cocktails

Gin tonic <i>(Gin e Tonica)</i>	€ 7.00
Spritz <i>(Aperol, Prosecco, Soda)</i>	€ 7.00
Negroni <i>(Campari, Gin, Vermouth rosso)</i>	€ 7.00
Americano <i>(Campari, Vermouth, Soda)</i>	€ 7.00
Vodka Lemon <i>(Vodka, Limonata)</i>	€ 7.00

Acqua e Caffè

San Benedetto naturale 650ml <i>Veneto, Scorzè (VE)</i>	€ 2.50
San Benedetto frizzante 650ml <i>Veneto, Scorzè (VE)</i>	€ 2.50
Caffè <i>(Lavazza)</i>	€ 2.00
Cappuccino <i>(Lavazza)</i>	€ 3.50
Thè in bustina	€ 3.00