

# Vini bianchi

**Corvo di Sicilia** € 14,00

*Mediterraneo, ricco di profumi dell'isola, armonico. Adatto per minestre, legumi e verdure*

**Chardonnay vivace "Prago" Lombardia** € 14,00

*Vivace, fruttato, di colore paglierino. Si accompagna ad antipasti di pesce e carne.*

**Pinot nero "Prago" Lombardia** € 14,00

*Vivace, dal colore paglierino chiaro, profumo delicato. Accompagna antipasti, primi piatti e pesce.*

**Muller Thurgau "Prago" Lombardia** € 14,00

*Bianco gustoso con profumo delicato con note erbacee. È adatto anche come vino da aperitivo*

**Ribolla Gialla "Livon" Friuli** € 18,00

*Bianco dal colore giallo paglierino, profumato. Ideale con verdure pastellate e grigliate*

**Falanghina "Iovine" Campania** € 15,00

*Colore paglierino più o meno intenso dall'odore fruttato. Ideale con crostacei e frutti di mare*

**Gewurztraminer Alto Adige** € 18,00

*Vino molto aromatico ma delicato di colore giallo paglierino. Si abbina bene con gli antipasti.*

**Gavi Piemonte** € 14,00

*Colore paglierino, limpido. Il sapore è asciutto, gradevole. Ideale con risotti, bolliti misti*

**Lugana Lombardia** € 16,00

*Vino dal colore paglierino dall'odore delicato e gradevole. Ideale con pasta fresca e zuppe di pesce*

**Roero Arneis Piemonte** € 14,00

*Piatti delicati, antipasti in genere e pesce in particolare; ma anche primi non troppo gustosi*

**Verdicchio Marche** € 14,00

*Di colore giallo paglierino, il profumo è fresco e fruttato. Il pesce è l'abbinamento ideale*

**Greco di Tufo "Mastroberardino" Campania** € 18,00

*Colore giallo paglierino dall'odore gradevole. Ideale con crostacei e formaggi non stagionati.*

**Vermentino di Sardegna** € 14,00

*Ottimo come aperitivo e abbinato a primi a base di pesce crostacei e formaggi freschi*

1/2 Roero Arneis Piemonte € 7,50

1/2 Erbaluce Piemonte € 7,50

1/2 Chardonnay Alto Adige € 7,50