

MONSERRATO PARK

RISTORANTE

PIZZERIA

WINEBAR



MENU



Benvenuti nella nostra splendida location, situata nel punto più alto di **Modica**, dove i vostri sensi verranno deliziati da un meraviglioso panorama. Qui potrete godervi un momento di relax assoluto, accompagnato da un'esperienza culinaria indimenticabile.

Immersa in un contesto suggestivo, la nostra location vi accoglierà con la sua atmosfera incantevole. Dal nostro privilegiato punto di osservazione, potrete ammirare la bellezza senza tempo di Modica e le sue caratteristiche architettoniche uniche.

La **nostra cucina** è la combinazione perfetta tra **tradizione** e **innovazione**.

Il nostro chef si ispira ai prodotti locali di alta qualità, sapientemente selezionati per offrirvi un'esperienza gastronomica autentica. Dalle prelibatezze tradizionali alle creazioni gourmet, ogni boccone sarà un viaggio sensoriale per il vostro palato.

La **nostra Pizze**, preparate con una lievitazione lenta e naturale, offrono una soluzione perfetta per chi vuole godersi una cena con amici. Utilizziamo solo i migliori ingredienti, selezionati con cura per garantire il massimo sapore.

Seduti al nostro accogliente spazio esterno, potrete gustare un **aperitivo** o una **cena** a lume di candela, mentre il sole tramonta lentamente sullo sfondo. Le luci soffuse, la musica soft e l'atmosfera romantica creeranno un'atmosfera unica e indimenticabile. Lasciatevi trasportare dalle emozioni e dalla magia di questo luogo.

La nostra struttura è pensata per offrirvi il massimo **comfort** e **relax**. Le nostre attrezzature moderne e l'attenzione ai dettagli vi faranno sentire coccolati e a vostro agio. Lo staff cortese e professionale sarà sempre a vostra disposizione per soddisfare ogni vostra esigenza, garantendo un servizio impeccabile.



ANTIPASTI - APPETIZERS

carne

MonserratoPark

Scacce, arancina, formaggi, salsiccia secca, facci ri vecchia, prodotti di stagione secondo disponibilità

Scacce, arancina, meatball, facci ri vecchia, seasonal products

€ 15,00

Salumi e formaggi/ *Cold cuts and cheese*

€ 13,00

Tortino di melanzana con fonduta di cacio cavallo/ *Eggplant tart*

€ 10,00

melanzana frita, pomodoro, basilicò, aglio e fonduta di cacio cavallo

Terra Madre

€ 10,00

polpette di patate, menta e fonduta di cacio cavallo

pesce

Insalata del Mediterraneo/ *Seafood salad*

€ 18,00

Calamari, cozze, polpi, gamberi, pomodoro, cipolla, capperi, aglio e verdure croccanti

Fritto di Paranza/ *Octopus salad*

€ 18,00

PRIMI - FIRST COURSES

carne

Cavatelli alla Norma

€ 13,00

melanzana frita, salsa di pomodoro, ricotta salata e basilicò

Spaghettoni freschi alla Carrettera

€ 12,00

Aglio, olio, peperoncino, capuliato, capperi e mollica tostata

Ravioli di ricotta al sugo modicano / *Ricotta ravioli or tagliatelle with pork sauce*

€ 13,00

Lolli con le fave / *Lolli with fava beans*

€ 12,00

pesce

Pasta fresca allo scoglio / *Fresh seafood pasta*

€ 20,00

Ravioli di ricotta al nero di seppia con lamelle di calamaro

€ 16,00

SECONDI - SECOND COURSES

carne

Grigliata mista di carne / <i>Mixed grilled meats</i>	€ 18,00
salsiccia, braciola di pollo, pancetta e fettina di manzo	
Coniglio alla stimpirata / <i>Rabbit alla stimpirata</i>	€ 16,00
coniglio locale, carote, sedano, cipolle, olive, patate, capperi, olio, aceto	
Porchetta di nostra produzione / <i>Porchetta of our production</i>	€ 15,00
Stinco di maiale con patate al forno / <i>Pork shank with roasted potatoes</i>	€ 15,00
Tagliata di manzo con rucola / <i>Sliced beef steak with arugula</i>	€ 16,00
Carne al sugo modicano	€ 13,00

pesce

Pesce Spada alla pizzaiola	€ 18,00
pomodoro, cipolla, capperi, olive e peperoncino	
Fritto di Paranza / <i>Mixed fried fish</i>	€ 18,00

CONTORNI - SIDE DISHES

Patatine fritte / <i>French Fries</i>	€ 4,00
Patatine fritte speziate / <i>Spiced French Fries</i>	€ 4,00
Patate al forno / <i>Baked Potatoes</i>	€ 4,00
olio, sale, pepe e rosmarino	
Insalata mista / <i>Mixed Salad</i>	€ 4,00
lattuga, radicchio, carota, sedano e pomodoro	
Legumi del giorno	€ 9,00



LE NOSTRE PIZZE

LE CLASSICHE

Margherita Pomodoro, mozzarella, olio, origano	€ 7,00
Capricciosa Pomodoro, mozzarella, funghi, cotto, uovo	€ 13,00
Punta d'anca Pomodoro, mozzarella, lonzino locale, rucola, cacio semi-stagionato	€ 15,00
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, pesto di peperoncino	€ 11,00
Parmigiana Pomodoro, mozzarella, cotto, melanzana frita, uovo, ragusano a scaglie	€ 11,50
Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala locale, basilico, olio EVO	€ 14,00
Chips Pomodoro, mozzarella, wurstel artigianali locali, patatine	€ 11,00

MARE

Frutti di mare Pomodoro, mozzarella, mix di frutti di mare	€ 18,00
Graten di gambero Pomodoro, mozzarella, gamberi, pane tostato aromatizzato	€ 16,00
Cozze e cacio Pomodoro, cozze e cacio in uscita, peperoncino	€ 14,00
Alici e capperi Mozzarella, datterino rosso, datterino giallo, alici, capperi	€ 14,00
Tonno e cipolla Pomodoro, mozzarella, conserva di tonno locale, cipolla caramellata	€ 16,00

* Monserrato Park non utilizza prodotti surgelati.
In mancanza di prodotto fresco alcune pizze potrebbero non essere presenti in menù.



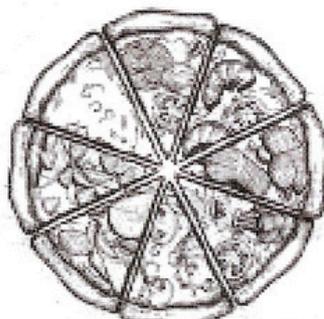
TERRA

Capocollo	€ 14,00
Mozzarella, capocollo, stracciatella di Bufala, granella di pistacchio	
Fantasia	€ 13,00
Mozzarella, datterino giallo, datterino rosso, prosciutto stagionato locale, burrata di bufala	
Mortazza	€ 14,00
Mortadella "Ragusanella", mozzarella, datterino rosso, crema di pistacchio, granella di pistacchio	
Porchettina	€ 15,00
Pomodoro, mozzarella, porchetta locale, salsiccia fresca, patate al forno aromatizzate, caciocavallo	
Vegetariana	€ 14,00
Mozzarella, verdure grigliate di stagione, datterio giallo, datterino rosso	

LE SPECIALI

Siciliana	€ 12,00
Mozzarella, pomodoro secco (capuliatu), olive, salsiccia fresca	
Rustica	€ 15,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro secco, basilico	
Affumicata	€ 14,00
MOZZARELLA zucchini gratinata, scamorza affumicata, guanciale locale	
Crema di zuccina	€ 14,00
Provola affumicata, crema di zucchine, salsiccia fresca, chips di zucchine	

* Monserrato Park non utilizza prodotti surgelati.
 In mancanza di prodotto fresco alcune pizze
 potrebbero non essere presenti in menù.





Le nostre proposte fuori menu:
Our off-menu offerings:

pizze uniche con i sapori della stagione
unique pizzas with the flavors of the season



Miss Almond € 16,00

Crema di mandorla, mozzarella di bufala,
prosciutto crudo, zucchine e scaglie di mandorla tostata
*Almond cream, buffalo mozzarella, cured ham, zucchini
and toasted almond flakes*

Medusa € 16,00

Mozzarella, patate lesse, polipo, olive nere e prezzemolo
*Mozzarella, boiled potatoes, octopus, black olives
and parsle*

Monserrato al Mare - Monserrato by the Sea € 16,00

Facci ri vecchia, gamberoni, rucola e noci
Facci ri vecchia, king prawns, arugula, and walnuts

Sole d'autunno - Autumn Sun € 15,00

Crema di zucca, mozzarella, funghi, salsiccia fresca
e provola affumicata
*Pumpkin soup, mozzarella, mushrooms, sausage
and smoked provola cheese*

Guancia di bosco - Forest Cheek € 16,00

Pomodoro, mozzarella, funghi misti freschi e guanciaie
croccante
Tomato, Mozzarella, mixed mushrooms and crispy guanciaie

Marilyn

€ 14,00

Mozzarella, melanzane fritte, pangrattato, menta e scaglie di mandorla

Mozzarella, fried eggplant, mint, breadcrumbs and almond flakes

Montemarea

€ 18,00

Ciliegiino confit, mozzarella, gamberetti, tonno, cipolla, funghi misti e prezzemolo

Cherry tomatoes, mozzarella, shrimps, tuna, onion, mixed mushrooms and parsley

La Signora in giallo - *The Lady in yellow*

€ 13,00

Mozzarella, crema di uovo al pepe nero, guanciaie croccante e scaglie di cacio

Mozzarella, black pepper egg cream, crispy guanciaie and shaved caciocavallo cheese

Irlanda

€ 16,00

Mozzarella, sfilacci di cavallo, cipolla ai carboni e pecorino

Mozzarella, shredded horse meat, onion and pecorino cheese

BEVANDE

Acqua naturale 0,50 lt	€ 1,00
Acqua naturale 1 lt	€ 2,50
Acqua frizzante 0,50 lt	€ 1,00
Acqua frizzante 1 lt	€ 2,50

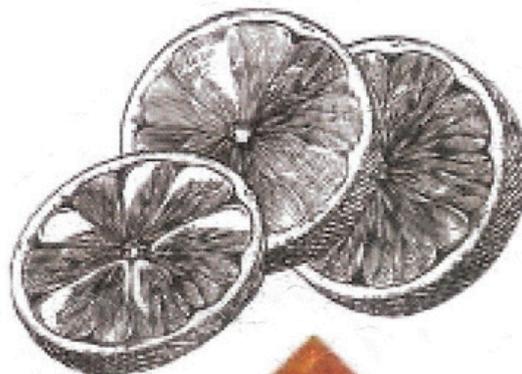
SOFT DRINK

Coca Cola 1 lt <i>vetro</i>	€ 5,00
Coca Cola 33 cl <i>vetro</i>	€ 2,50
Coca Cola <i>lattina</i>	€ 2,50
Coca Cola Zero <i>vetro</i>	€ 2,50

CAFFETTERIA

Espresso	€ 1,20
Espresso macchiato	€ 1,50
Doppio espresso	€ 2,40
Caffè Americano	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,00

Acqua tonica Polara 33 cl	€ 2,50
Aranciata Polara 33 cl	€ 2,50
Limonata Polara 33 cl	€ 2,50
Gassosa Polara 33 cl	€ 2,50
Mandarino verde Polara 33cl	€ 2,50
Chinotto Polara 33 cl	€ 2,50
Spuma Polara 33 cl	€ 2,50
Arancia Rossa Polara 33 cl	€ 2,50





BIRRE

Birra dello Stretto bionda <i>alla spina</i>	€ 6,00
Birra dell'Etna bianca <i>alla spina</i>	€ 5,50
Birra dell'Etna artigianale <i>alla spina</i>	€ 6,50
Birra Tarì Oro <i>alla spina 0,40 lt</i>	€ 6,00
Birra Tarì Oro <i>alla spina 0,20 lt</i>	€ 3,50
Birra Tarì For Sale <i>alla spina 0,40 lt</i>	€ 6,00
Birra Tarì For Sale <i>alla spina 0,20 lt</i>	€ 3,50

LIQUORI

Limoncello	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00

RUM

Don papa	€ 6,00
Diplomatico	€ 6,00

GRAPPA

Grappa bianca	€ 4,50
Grappa barricata	€ 4,50

AMARI

Unnimaffissu	€ 4,50
Amaro dell'Etna	€ 4,50
Amaranca	€ 4,50
Amaro del capo	€ 4,50
Averna	€ 4,50





**BIANCHI &
FRIZZANTI**
...bollicine



GULFI Valcanzjria - Sicilia DOC

- **VISTA**
Giallo paglierino con riflessi verdi
- **OLFATTO**
Piacevole e fruttato, di frutta tropicale, frutto della passione, mandorle fresche ed erbe di campo
- **GUSTO**
Leggero, delicato, molto fresco, sapido e minerale

TIPOLOGIA: Carricante - Chardonnay

TERRITORIO: Chiaramonte Gulfi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°- 10°

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%



BRUGNANO V90 - Grillo

- **VISTA**
Giallo paglierino con lievi riflessi verdi
- **OLFATTO**
Note agrumate e floreali
- **GUSTO**
Giovanile e piacevole, sapido, persistente.

TIPOLOGIA: Grillo 100%

TERRITORIO: Partinico - Alcamo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11°

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

€ 30,00

€ 20,00



PALLAVICINO

Siklah bianco

- **VISTA**
Colore giallo paglierino
- **OLFATTO**
Freschezza agrumata mediterranea
- **GUSTO**
Sapido ed elegante

TIPOLOGIA Terre siciliane IGP

TERRITORIO Scicli, Ragusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12-14°C

GRADAZIONE ALCOLICA 13 %

€ 25,00



PALLAVICINO

Siklah rosso

- **VISTA**
Colore rosso intenso
- **OLFATTO**
Persistenti sapori di frutta a bacca rossa
- **GUSTO**
Struttura importante

TIPOLOGIA Terre siciliane IGP

TERRITORIO Scicli, Ragusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO 20°C

GRADAZIONE ALCOLICA 14 %

€ 25,00



BRUGNANO Lunario

- **VISTA**
Colore vivace con note paglierine e riflessi verdognoli
- **OLFATTO**
Note di albicocca, susine gialle intrecciate a sentori mentolati di basilico, foglie di oro e peperone verde
- **GUSTO**
Equilibrato, sapido e fresco

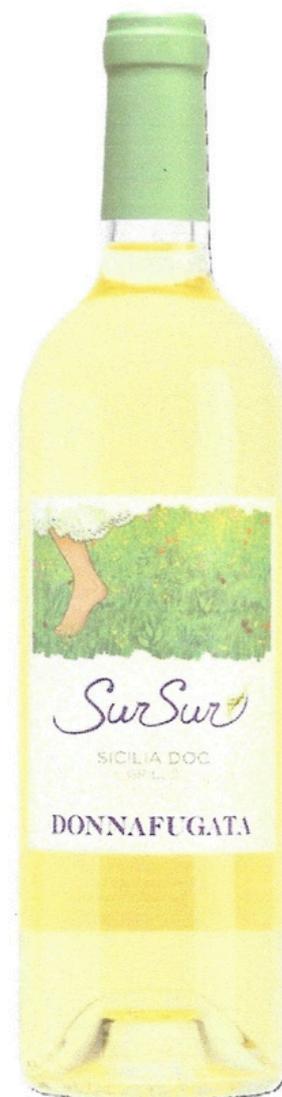
TIPOLOGIA Grillo DOC

TERRITORIO Partinico – Contrada Mirto

TEMPERATURA DI SERVIZIO 11°C

GRADAZIONE ALCOLICA 13%

€ 28,00



DONNAFUGATA Sur Sur

- **VISTA**
Giallo paglierino brillante
- **OLFATTO**
Not di pesca e frutta tropicale unite a sensori di fiori di campo
- **GUSTO**
Fresco e sapido

TIPOLOGIA Sicilia Grillo DOC

TERRITORIO Sicilia sud occidentale – Tenuta di Contessa Entellina

TEMPERATURA DI SERVIZIO 9 -11°C

GRADAZIONE ALCOLICA 13%

€ 24,00



CANTINE FRASCA

Terravera

Chardonnay e Insolia vendemmiato a mano nei primi giorni di settembre nell'entroterra siculo a 600 metri sul livello del mare.

Breve macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea su lieviti indigeni.

Non adulterato da coadiuvanti enologici.

TIPOLOGIA: Chardonnay - Insolia

TERRITORIO: Modica - Ragusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12,4°

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

€ 22,00



CAMPORÈ

Etna bianco

● **VISTA**

Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati

● **OLFATTO**

Al naso si possono apprezzare delle note di frutta a polpa bianca

● **GUSTO**

Ottima acidità con un retrogusto di pietra focaia

TIPOLOGIA: Etna DOC

TERRITORIO: Randazzo - Catania

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

€ 24,00



GIASIRA Bianco

- **VISTA**
Giallo paglierino intenso
- **OLFATTO**
Bouquet accattivante con sentori agrumati e fiori di ginestra. Delicato sottofondo di frutto della passione
- **GUSTO**
Note leggere di mela cotogna e pesca gialla.
Retrogusto di erbe aromatiche

TIPOLOGIA: Terre Siciliane IGT

TERRITORIO: Rosolini - Siracusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12,4°

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

€ 26,00



GIASIRA Grillo

- **VISTA**
Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati
- **OLFATTO**
Bouquet intenso con spiccate note agrumate, vegetali
- **GUSTO**
Pien, fresco, buona la mineralità, con sentori di scorze di cedro

TIPOLOGIA: Sicilia DOC

TERRITORIO: Rosolini - Siracusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14°

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

€ 22,00



CANTINE FRASCA Ronna Maruzzedda

Ronna Maruzzedda è una dedica a Maria Calabrese fondatrice, insieme al marito, di Cantina Frasca. Vino bianco di uve Grillo in purezza, raccolte a mano nell'entroterra siciliano a fine settembre. Maturazione in acciaio per i primi sei mesi di vita ed imbottigliato alla prima luna calante del mese di maggio. Alla vista giallo intenso, luminoso con riflessi dorati; intenso e fruttato all'olfatto, rotondo palato, richiama i sentori di frutta autunnale. enologici.

TIPOLOGIA: Grillo

TERRITORIO: Modica - Ragusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12,4°

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

€ 15,00



CANTINE FRASCA Nomade

Uve coltivate e raccolte a mano dalla Cooperativa Agricola Val di Bella, Camporeale (Palermo); conferimento in cantina in cassette a temperatura controllata. Fermentazione spontanea su lieviti indigeni e macerazione sulle bucce di 5 giorni, con continui rimontaggi. Affinamento in rovere usato da 220 l.

Tappo in scarti di canna da zucchero pressati.

TIPOLOGIA: Zibibbo secco

TERRITORIO: Modica - Ragusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14°

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

€ 18,00



SANTA TRESA Il Frappato

- **VISTA**
Rosso rubino, con riflessi color porpora
- **OLFATTO**
Di media intensità e struttura, con una bella freschezza, morbido e persistente
- **GUSTO**
Note di fragoline di bosco e spezie dolci, con un finale lievemente balsamico

TIPOLOGIA: Terre Siciliane IGT

TERRITORIO: Vittoria - Ragusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-13°

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

€ 25,00



GIASIRA Aurantium

- **VISTA**
Giallo oro intenso con riflessi ambrati
- **OLFATTO**
Note aromatiche di agrumi canditi e frutta a polpa gialla
- **GUSTO**
Dolce, mai stucchevole, buon acidità, piacevoli note di arancia candita, albicocche essiccate e datteri

TIPOLOGIA: Terre Siciliane IGT

TERRITORIO: Rosolini - Siracusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-13°

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

€ 5,00 (al calice)



COS Pithos Rosso

- **VISTA**
Rosso granato
- **OLFATTO**
Viola, lamponi, cassis e terra bagnata
- **GUSTO**
Fresco e secco, sapido e fruttato

TIPOLOGIA: Vittoria DOC

TERRITORIO: Vittoria - Ragusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

€ 38,00



COS Nero di Lupo

- **VISTA**
Rosso rubino consistente
- **OLFATTO**
Frutti a bacca nera, macchia mediterranea, spezie scure
- **GUSTO**
Morbido, fresco, armonico ed elegante

TIPOLOGIA: Terre Siciliane IGT

TERRITORIO: Vittoria - Ragusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

€ 28,00



BRUGNANO Taurus Bianco

- **VISTA**
Sfumature giallo paglierino, delicati riflessi verdi
- **OLFATTO**
Vivace e floreale, sentore di pesca e agrumi
- **GUSTO**
Morbido, elegante

TIPOLOGIA: Terre Siciliane IGT

TERRITORIO: Partinico - Alcamo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°-8°

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5%

€ 25,00



GIASIRA Keration

- **VISTA**
Giallo paglierino con leggeri riflessi verdi
- **OLFATTO**
Bouquet complesso con intense fragranza di zagara e frutta a polpa gialla
- **GUSTO**
Elegante, avvolgente con un perfetto equilibrio di acidità, mineralità e sapidità.

TIPOLOGIA: Terre Siciliane IGT

TERRITORIO: Rosolini - Siracusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14°

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

€ 22,00



BRUGNANO V90 - Catarratto

● VISTA

Giallo paglierino

● OLFATTO

Evidenti sentori di fiori bianchi, fiori di pescogelsi bianchi, albicocche e gelsomino.

● GUSTO

Sapido e a lunga bevibilità

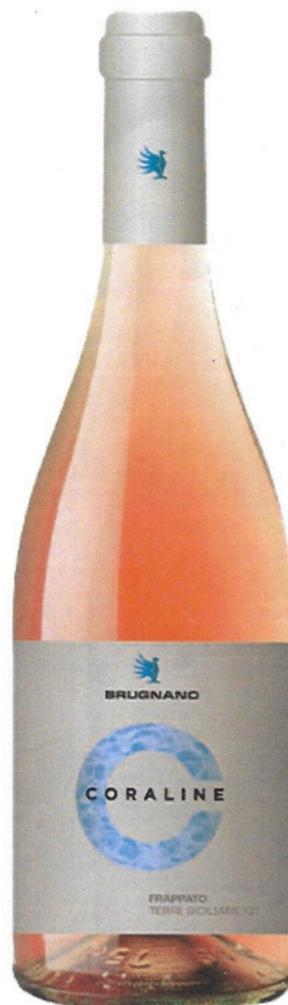
TIPOLOGIA: Terre Siciliane IGT

TERRITORIO: Partinico - Alcamo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11°

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

€ 20,00



BRUGNANO V90 - Coraline

● VISTA

Rosa corallo con riflessi oro

● OLFATTO

Frutti di bosco rossi e sentori floreali

● GUSTO

Incredibilmente fresco, bello e sapido

TIPOLOGIA: Frappato - Rosato

TERRITORIO: Partinico - Alcamo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

€ 20,00



SANTA TRESA Il Grillo

Con un pallido colore giallo paglierino dai riflessi dorati, il Grillo Spumante si presenta con un perlage fine e morbido al palato, con note fruttate, agrumate e fresche sfumature floreali.

Bilanciato in bocca, fresco e brillante si presta magnificamente ad aperitivi nelle calde serate estive, ma altrettanto come accompagnamento a piatti di pesce e crostacei.

TIPOLOGIA: Spumante

TERRITORIO: Vittoria - Ragusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°-8°

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

€ 22,00



MURGO Metodo classico

La grande acidità, la bassa concentrazione in colore e molti altri elementi che provengono dal terroir, rendono queste uve molto adatte alla produzione di spumanti elaborati con il Metodo Classico.

Otteniamo un vino dotato di grande personalità e struttura che vanta il primato di essere stato il primo spumante ottenuto da uve Nerello Mascalese.

TIPOLOGIA: Terre Siciliane IGT

TERRITORIO: Vittoria - Ragusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°- 12°

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

€ 30,00



**ROSSI &
ROSATI**
...Liquorosi



Selezioni aggiornate

DONNAFUGATA Contesa dei venti

- **VISTA**
Colore rosso rubino
- **OLFATTO**
Sentori floreali di viola, frutti rossi, speziati e di erbe aromatiche
- **GUSTO**
Fresco e armonico

TIPOLOGIA Vittoria DOC Nero d'Avola Sicilia

TERRITORIO Sicilia sud orientale, Vittoria

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA 13%



€ 38,00

DONNAFUGATA Sul Vulcano

- **VISTA**
Colore rosso rubino chiaro
- **OLFATTO**
Bouquet di frutta rossa, sentori di menta e pepe bianco
- **GUSTO**
Al palato succoso

TIPOLOGIA Vittoria DOC Nero d'Avola Sicilia

TERRITORIO Sicilia sud orientale, Vittoria

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA 13,54 %



€ 40,00

PALLAVICINO Siklah bianco

- **VISTA**
Colore giallo paglierino
- **OLFATTO**
Freschezza agrumata mediterranea
- **GUSTO**
Sapido ed elegante

TIPOLOGIA Terre siciliane IGP

TERRITORIO Scicli, Ragusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12-14°C

GRADAZIONE ALCOLICA 13 %



€ 25,00

PALLAVICINO Siklah rosso

- **VISTA**
Colore rosso intenso
- **OLFATTO**
Persistenti sapori di frutta a bacca rossa
- **GUSTO**
Struttura importante

TIPOLOGIA Terre siciliane IGP

TERRITORIO Scicli, Ragusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO 20°C

GRADAZIONE ALCOLICA 14 %



€ 25,00

CAMPORÈ Etna rosso

- **VISTA**
Colore rosso rubino tendente al granato
- **OLFATTO**
Note cacao e caffè
- **GUSTO**
Asciutto, sapido

TIPOLOGIA Etna DOC

TERRITORIO Randazzo, Catania - San Lorenzo

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5%



€ 30,00

GIASIRA Nero D'Avola

- **VISTA**
Colore rosso rubino
- **OLFATTO**
Note di frutti di bosco e delicati sentori di tabacco
- **GUSTO**
Morbido e persistente

TIPOLOGIA Terre siciliane IGT

TERRITORIO Rosolini. Siracusa

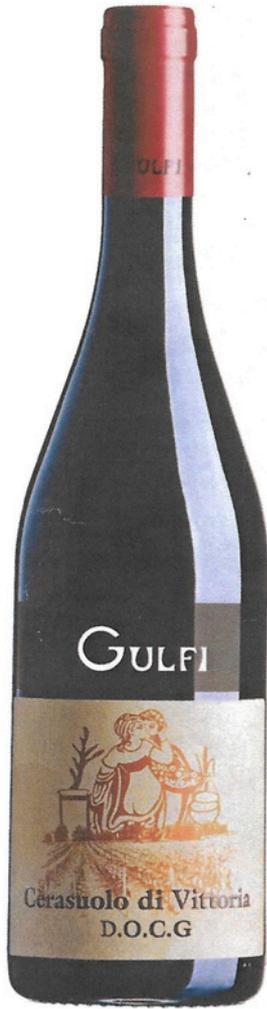
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16 - 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA 13 %



€ 24,00





GULFI Cerasuolo di Vittoria

- **VISTA**
Rosso ciliegia con tenue sfumatura violacea
- **OLFATTO**
Frutta rossa fresca, pesca e marasca
- **GUSTO**
Armonico, elegante

TIPOLOGIA: Cerasuolo di Vittoria a D.O.C.G.

TERRITORIO: Chiaramonte Gulfi - Ragusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°-16°

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

€ 30,00



GULFI Nerojbleo

- **VISTA**
Colore rosso rubino carico
- **OLFATTO**
Etereo, intenso, tipico, di frutta rossa con sfumature di vaniglia.
- **GUSTO**
Elegante, armonico, persistente al gusto.

TIPOLOGIA: Sicilia Rosso DOC

TERRITORIO: Chiaramonte Gulfi - Ragusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-20°

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

€ 28,00



GULFI Nero baronj

- **VISTA**
Rosso rubino intenso con tenue sfumatura violacea
- **OLFATTO**
intenso, tipico, di frutta rossa e di vaniglia
- **GUSTO**
fruttato, armonico, di struttura, molto persistente al gusto

TIPOLOGIA: Sicilia Rosso DOC

TERRITORIO: Chiaramonte Gulfi - Ragusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

€ 50,00



TENUTA VALLE DELLE FERLE Frappato

- **VISTA**
Rosso tenue
- **OLFATTO**
Note di ciliegia, lampone, carruba e pepe rosa
- **GUSTO**
Un crescendo di sapori equilibrati, intensi e persistenti

TIPOLOGIA: Vittoria DOC

TERRITORIO: Caltagirone - Catania

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

€ 20,00



CAMPORÈ

Etna rosso

- **VISTA**
Colore rosso rubino tendente al granato
- **OLFATTO**
Note cacao e caffè
- **GUSTO**
Asciutto, sapido

TIPOLOGIA Etna DOC

TERRITORIO Randazzo, Catania - San Lorenzo

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5%

€ 24,00



GIASIRA

Nero D'Avola

- **VISTA**
Colore rosso rubino
- **OLFATTO**
Note di frutti di bosco e delicati sentori di tabacco
- **GUSTO**
Morbido e persistente

TIPOLOGIA Terre siciliane IGT

TERRITORIO Rosolini. Siracusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16 - 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA 13 %

€ 22,00



DONNAFUGATA **Contesa dei venti**

- **VISTA**
Colore rosso rubino
- **OLFATTO**
Sentori floreali di viola, frutti rossi, speziati e di erbe aromatiche
- **GUSTO**
Fresco e armonico

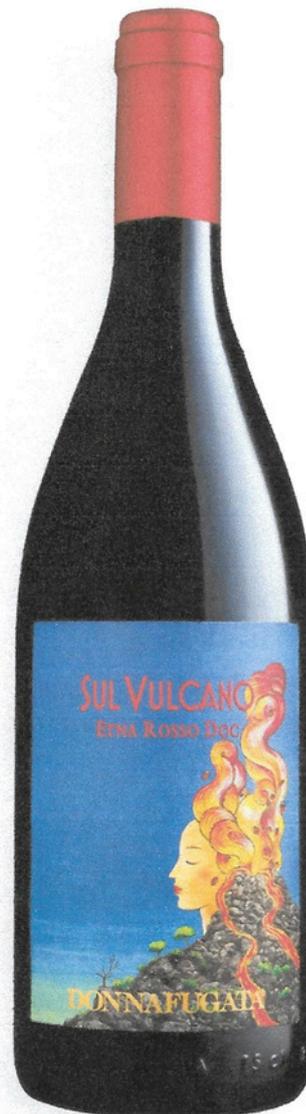
TIPOLOGIA Vittoria DOC Nero d'Avola
Sicilia

TERRITORIO Sicilia sud orientale, Vittoria

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA 13%

€ 38,00



DONNAFUGATA **Sul Vulcano**

- **VISTA**
Colore rosso rubino chiaro
- **OLFATTO**
Bouquet di frutta rossa, sentori di menta e pepe bianco
- **GUSTO**
Al palato piacevolmente succoso

TIPOLOGIA Vittoria DOC Nero d'Avola
Sicilia

TERRITORIO Sicilia sud orientale,
Vittoria

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA 13,54 %

€ 40,00



BRUGNANO V90 Nero d'Avola

- **VISTA**
Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei
- **OLFATTO**
Note di eucalipto ed erbe aromatiche
- **GUSTO**
Sapido e dolce, grande bevibilità

TIPOLOGIA: Sicilia DOC

TERRITORIO: Partinico - Alcamo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-13°

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

€ 22,00



GIASIRA Rosso

- **VISTA**
Colore rosso rubino intenso
- **OLFATTO**
Fresco ed legante bouquet ricco di frutti rossi
- **GUSTO**
Pieno e sapido, morbido e persistente

TIPOLOGIA: Terre Siciliane IGT

TERRITORIO: Rosolini - Siracusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

€ 20,00



GIASIRA Morhum

- **VISTA**
Colore rosso rubino chiaro
- **OLFATTO**
Note di rosa essiccata, frutti di bosco e sentori di pepe
- **GUSTO**
Tannini morbidi, spiccata acidità e persistenza

TIPOLOGIA: Terre Siciliane IGT

TERRITORIO: Rosolini - Siracusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

€ 22,00



CANTINE FRASCA Neretico

Nero d'Avola, vendemmia 2021.
Uve coltivate e raccolte a mano nella zona di Vittoria (Ragusa), conferimento in cantina in cassette.
Allevamento spalliera guyot, resa per ettaro 6000 kg.
Fermentazione spontanea su lieviti indigeni, macerazione carbonica di 15 giorni, affinamento in rovere usato.
Imbottigliato ad aprile 2022.
Tappo in scarti di canna da zucchero pressati.

Non adulterato da coadiuvanti enologici.

TIPOLOGIA: Nero d'Avola

TERRITORIO: Modica - Ragusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14°

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%

€ 16,00



BRUGNANO V90 Merlot

- **VISTA**
Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei
- **OLFATTO**
Note di amarene, ciliegi e mirtilli
- **GUSTO**
Avvolgente, lungo, sapido e gradevolmente dolce

TIPOLOGIA: Terre Siciliane IGT

TERRITORIO: Partinico - Alcamo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

€ 20,00



BRUGNANO V90 SYRAH

- **VISTA**
Colore rosso rubino
- **OLFATTO**
Note di pepe nero, more e gelsi rossi
- **GUSTO**
Avvolgente, pieno, leggermente tannico con gradevole freschezza che gli da una buona bevibilità

TIPOLOGIA: Terre Siciliane IGT

TERRITORIO: Partinico - Alcamo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

€ 20,00



DONNAFUGATA Lumera

- **VISTA**
Rosa brillante
- **OLFATTO**
Bouquet ampio con note di fragoline di bosco e melograno
- **GUSTO**
Fresco e sapido, note fruttate persistenti

TIPOLOGIA: Sicilia DOC Rosato

TERRITORIO: Ragusa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,4%

€ 28,00



BRUGNANO Perricone

- **VISTA**
Colore rosso rubino intenso
- **OLFATTO**
Note speziate e fruttate di marasca e prugna con sentori di tabacco e zenzero
- **GUSTO**
Piacevole, coinvolgente, elegantemente persistente

TIPOLOGIA: Sicilia DOC

TERRITORIO: Partinico - Alcamo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

€ 26,00