

# Vuciata

kitchen & market



## *Aperitivi & Cocktail - Aperitif & Cocktail*

**Aperol Spritz €6 / Sicilian Spritz €7**

**Americano €7/ Negroni €7/ Gin Tonic €7/ Vodka Tonic €7**

## *Birre Siciliane- Sicilian Beers*

**Semedorado (33 cl) €3**

**Birra Messina Cristalli di sale – Birra Messina salt Crystals €4**

**Semedorado alla Spina (20cl) – Draft Semedorado beer (20cl) €3**

**Semedorado alla Spina (40cl) – Draft Semedorado beer (40 cl) €5**



## *Bevande Analcoliche - Soft Drinks*

**Aranciata Siciliana BIO – Sicilian organic Orange soda €3**

**Limonata Siciliana Bio - Sicilian organic Lemonade €3**

**Mandarino verde Siciliano BIO - Sicilian organic Green Tangerine €3**

**Chinotto Siciliano BIO - Sicilian organic Bigarade €3**



**Coca Cola (33cl) €3**

**Coca Zero (33cl) €3**

**Acqua Minerale – Mineral Water €2,50**

## *Caffetteria*

**Caffè Espresso €1**

**Caffè Americano €2**

**Cappuccino € 2**

**The Caldo €2**





*Vini bianchi al Bicchiere - White wines by the glass*

**Principi di Butera – Carizza – Insolia**

**Principi di Butera – Diamanti – Grillo**

**Tasca d'Almerita – Buonsenso – Catarratto**

**Etna Bianco DOC**

*Vini rossi al Bicchiere - Red wines by the glass*

**Principi di Butera – Butirha – Syrah**

**Principi di Butera – Amira – Nero d'Avola**

**Casematte - Peloro - Nerello Mascalese & Nocera**

*Vini rosè al bicchiere - Rosè wines by the glass*

**Sallier de la Tour –Madamarosè – Syrah rosè**

*Bollicine al Bicchiere - Sparkling wines by the glass*

**CA' Bolani – Prosecco Doc**

**Principi di Butera - Nero Luce – Brut Nero d'Avola**

*Tutti i vini al bicchiere €7 - All wines by the glass € 7*



*Vini della Casa Etna Bianco o Etna Rosso - House wines Etna white or Etna Red*

Al calice - By Glass €4,50

Mezzo litro - Half Liter €9

Un litro - A liter €15

## *La selezione dei vini Vuciata - Vuciata's wines selection*

### *Bianchi - White wines*

Tornatore – Etna Bianco – *Carricante* €30

Paolo Cali – Blues – *Grillo* €26

Donnafugata – Sur Sur – *Grillo* €25

Principi di Butera – Carizza – *Insolia* €22

Principi di Butera – Diamanti – *Grillo* €22

### *Rossi - Red wines*

Tornatore – Etna Rosso – *Nerello Mascalese & Nerello Cappuccio* €30

Marabino – Rosso di Contrada Bio – *Nero d'Avola Bio* €26

Casematte – Peloro – *Nerello Mascalese & Nocera* €24

Principi di Butera – Amira – *Nero d'Avola* €22

Principi di Butera – Butirha – *Syrah* €22



### *Rosè- Rosè wines*

Maugeri– Etna Rosato – *Nerello Mascalese rosè* €40

Tornatore – Etna Rosato – *Nerello Mascalese rosè* €30

Palmento Costanzo – Etna Rosato – *Nerello Mascalese rosè* €30

Tascante – Tefra – *Nerello Mascalese rosè* €30

Sallier de la tour – Madamarosè – *Syrah rosè* €28

Terrazze dell'Etna – Etna Rosato – *Nerello Mascalese rosè* €27

Paolo Cali – Osa – *Nerello Mascalese rosè* €26

### *Bollicine- Sparkling wines*

Donnafugata - Brut – *Chardonnay & Pinot Nero* €35

Tasca d'Almerita - Brut – *Chardonnay Brut Metodo Classico* €32

Principi di Butera – Pas Dosè – *Nero d'vola Metodo Classico* €30

Principi di Butera - Nero Luce – *Nero d'Avola Brut Metodo Charmat* €22



# Vuciata

kitchen & market  
*Bianchi - White wines*

## *Tasca d'Almerita*

Tenuta Regaleali - Cavallo delle Fate - *Grillo* €25

Tenuta Regaleali - Leone - *Catarratto, Pinot, sauvignon & Traminer* €25

Tenuta Regaleali - Buonsenso - *Catarratto* €26

Tenuta Regaleali - Nozze d'Oro - *Sauvignon & Inzolia* €32

Tenuta Whitaker - Mozia - *Grillo* €33

Tenuta Capofaro - Didyme- *Malvasia delle Lipari* €32

Tenuta Tascante - C'era Già- *Chardonnay* €32

## *Donnafugata*

Tenuta Contessa Entellina - Anthilia - *Catarratto* €23

Tenuta Contessa Entellina - La Fuga - *Chardonnay* €35

Tenuta Contessa Entellina - Chiarandà - *Chardonnay* €35

Tenuta Contessa Entellina - Passi Perduti - *Grillo* €28

Tenuta Contessa Entellina - Lighea - *Zibibbo di Pantelleria* €27

## *Terre di Giumara*

Caruso & Minini - *Zibibbo* €24

Caruso & Minini - *Grillo Bio* €24

Caruso & Minini - *Catarratto* €24

Caruso & Minini - *Inzolia* €24

## *Hauner*

Iancura - *Malvasia delle Lipari & Inzolia* €30

Salina Bianco - *Inzolia & Catarratto* €27

## *Marabino*

Eureka Bio - *Chardonnay* €26

Muscatedda Bio - *Moscato bianco* €26



# Vuciata

kitchen & market

## *Gorghi Tondi*

Rajah– Zibibbo secco €27

BabBio – Vino Frizzante Bio – Grillo, Zibibbo & Damaschino €22

Midor Bio – Catarratto €22

## *Maugeri*

Contrada Volpare - Etna Bianco Superiore– Carricante €45

Contrada Volpare – Catarratto €40

## *Pietradolce*

Etna Bianco DOC– Carricante €30

## *Tornatore*

Etna Bianco DOC– Carricante €30

## *Passopisciario*

Etna Bianco– Chardonnay €32

## *Palmento Costanzo*

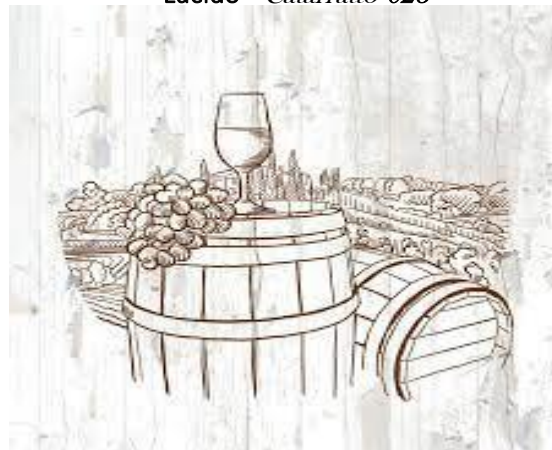
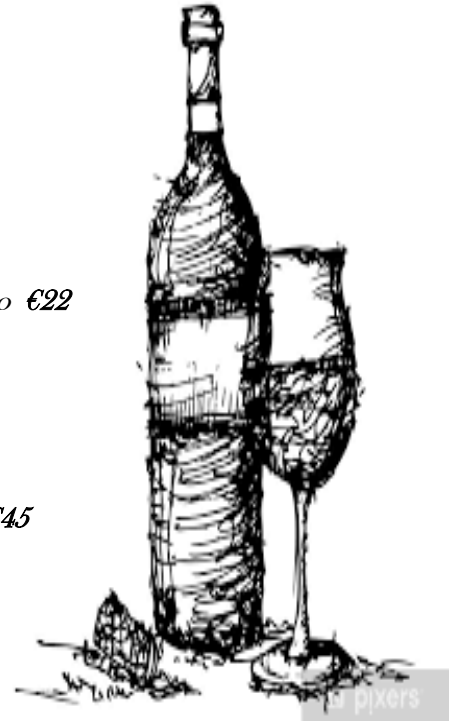
Mofete - Etna Bianco - Carricante & Catarratto €30

Bianco di Sei – Etna Bianco – Carricante & Catarratto €36

Contrada Santo Spirito - Etna Bianco - Carricante €60

## *Marco de Bartoli*

Lucido - Catarratto €28



# Vuciata

kitchen ▲ market  
*Rossi - Red wines*

## *Tasca d'Almerita*

Tenuta Regaleali - Guarnaccio - *Perricone* €27

Tenuta Regaleali - *Frappato* €27

Tenuta Regaleali - Lamuri - *Nero d'Avola* €25

Tenuta Tascante - Contrada Sciaranuova 2016 - *Etna Rosso* €85

Tenuta Tascante - Contrada Pianodario 2016 - *Etna Rosso* €50

Tenuta Tascante - Contrada Rampante 2016 - *Etna Rosso* €50

## *Donnafugata*

Tenuta Contessa Entellina - Bellassai - *Frappato* €23

Tenuta Contessa Entellina - Floramundi - *Cerasuolo* €25

Tenuta Contessa Entellina - Mille e una Notte - *Nero d'Avola, Petit Verdot & Syrah* €70

## *Hauer*

Salina Rosso - *Nero d'Avola & Nerello Mascalese* €27

Hierà - *Nero d'Avola, Alicante & Nocera* €30

## *Pietradolce*

Etna Rosso DOC - *Nerello Mascalese* €30

## *Palmento Costanzo*

Mofete - Etna Rosso - *Nerello Mascalese & Nerello Cappuccio* €32

Nero di Sei - Etna Rosso - *Nerello Mascalese & Nerello Cappuccio* €35



# Vuciata

kitchen ♣ market

## *Rosè- Rosè wines*

### *Maugeri*

Etna Rosato – Nerello Mascalese rosè €40

### *Tornatore*

Etna Rosato – Nerello Mascalese rosè €30

### *Palmento Costanzo*

Etna Rosato – Nerello Mascalese rosè €30

### *Tasca d'Almerita*

Tascante – Tefra – Nerello Mascalese rosè €30

### *Sallier de la Tour*

Madamarosè – Syrah rosè €28

### *Terrazze dell'Etna*

Etna Rosato – Nerello Mascalese rosè €27

### *Paolo Cali*

Osa – Nerello Mascalese rosè €26





### *Bollicine- Sparkling wines*

#### *Principi di Butera*

Principi di Butera – Pas Dosè – Nero d’vola Metodo Classico €30

Principi di Butera - Nero Luce – Nero d’Avola Brut Metodo Charmat €22

#### *Tasca d’Almerita*

Brut – Chardonnay Brut Metodo Classico Millesimato €32

Brut Rosè – Pinot Nero Brut Metodo Classico Millesimato €32

#### *Palmento Costanzo*

Brut Rosè – Nerello Mascalese Brut Metodo Classico €30

#### *Marco de Bartoli*

Terzavia – Grillo Brut Metodo Classico €30

#### *Berlucchi Franciacorta*

Berlucchi **61** – Chardonnay & Pinot Nero Extra Brut Metodo Classico €25

Berlucchi **61** Rosè – Pinot Nero & Chardonnay Brut Metodo Classico €25

Berlucchi **61** Dosaggio Zero – Chardonnay & Pinot Nero Brut Metodo Classico €30

Berlucchi **61** Dosaggio Zero Rosè – Pinot Nero Brut Metodo Classico €30

#### *Laurent Perrier - Champagne*

Laurent Perrier – Chardonnay, Pinot Nero & Pinot Meunier €90

Laurent Perrier - Rosè – Pinot Nero €120





# Vuciata

kitchen & market

## *Vini da Dessert al Bicchiere- Dessert wines by the glass*

### *Donnafugata*

Ben Rye - *Passito di Pantelleria* €9

Kabir - *Moscato di Pantelleria* €8

### *Hauner*

*Malvasia delle Lipari* €8



## *Grappe al Bicchiere - Grappe by the glass*

### *Donnafugata*

Ben Rye - €9

Mille e una Notte- €9

### *Bonaventura maschio*

903 Bianca - €6

903 Barrique - €6

Prime uve Bianca - €6

Prime uve Barrique - €6

### *Mazzetti d'Altavilla*

Storie di Vitigno - *Grappa di Barbera* €7

Storie di Vitigno - *Grappa di Barolo Riserva* €9

Storie di Vitigno - *Grappa Barricata* €7

## *Amari al bicchiere - Digestives by the glass*

### *Amara*

Amara - *Arancia Rossa* €5 Amara Bark - *Erbe dell'Etna* €5

