



ONDA BLU
Pescheria e Ristorante

Carta dei vini bianchi

Alessandro di Camporeale

Benedè (Catarratto 100%)	€ 22,00
Kaid Sauvignon (Sauvignon Blanc 100%)	€ 25,00
Monreale Vigna di Mandranova (Catarratto Extra Lucido 100%)	€ 30,00
Vino da dessert (Flûte): Kaid vendemmia tardiva (Syrah 100%)	€ 7,00

Benanti

Etna Bianco (Carricante 100%)	€ 30,00
Etna Bianco Contrada Rinazzo (Carricante 100%)	€ 60,00
Pietramarina (Carricante 100%)	€ 180,00

Caravaglio

Infatata (Malvasia 100%)	€ 40,00
--------------------------	---------

Cottanera

Etna Bianco (Carricante)	€ 25,00
Contrada Calderara (Carricante)	€ 40,00

Cristo Di Campobello

Bianco (Grillo - Chardonnay - Insolia - Catarratto)	€ 23,00
---	---------

Cusumano

Alta Mora Etna Bianco	€ 30,00
Lucido	€ 20,00
Insolia	€ 20,00
Angimbé ml 375	€ 15,00
Angimbé (Insolia 70% - Chardonnay 30%)	€ 24,00
Shamaris (Grillo 100%)	€ 25,00

Donnafugata

Anthìlia	€ 23,00
(Catarratto prevalente in blend con altri vitigni)	
Damarino	€ 23,00
(Ansonica prevalente in blend con altri vitigni)	
Prio (Catarratto 100%)	€ 23,00
SurSur (Grillo 100%)	€ 23,00
La Fuga (Chardonnay 100%)	€ 25,00
Vino da meditazione (Flûte): Ben Ryè (Zibibbo 100%)	€ 7,00

Feudo Arancio

Grillo	€ 20,00
Insolia	€ 20,00
Tinchité	€ 20,00

Feudo Montoni

Inzolia dei Fornelli (Inzolia 100%)	€ 25,00
Grillo Vigna della Timpa (Grillo 100%)	€ 25,00
Catarratto del Masso (Catarratto 100%)	€ 25,00

Firriato

Altavilla della Corte Grillo	€ 23,00
Chiaramonte (Inzolia 100%)	€ 23,00
Caeles Catarratto	€ 24,00
Charme ml 375	€ 15,00
Charme (Blend di vitigni autoctoni)	€ 22,00
Le Sabbie dell'Etna	€ 25,00

Gambino

Tifeo Etna bianco (Carricante, Cataratto e Minnella)	€ 25,00
Feu d'O (Grillo, Carricante)	€ 20,00

Marjan Simčič

Sauvignon Vert	€ 25,00
Pinot Grigio	€ 25,00

Marsella

Fiano di Avellino (Fiano 100%)	€ 35,00
--------------------------------	---------

Masari

Agnobianco	€ 25,00
(Riesling 60%, Durella 20%, Garganega 20%)	

Masùt da Rive

Ribolla Gialla	€ 25,00
----------------	---------

Milazzo

Selezione di famiglia	€ 50,00
Terre della Baronìa ml 375	€ 18,00
Terre della Baronìa (Catarratto Lucido)	€ 28,00
Bianco di Nera ml 375	€ 18,00
Bianco di Nera (Blend di vitigni autoctoni)	€ 28,00
Maria Costanza ml 500	€ 22,00
Maria Costanza (Inzolia - Chardonnay)	€ 35,00
Vignavella	€ 38,00

Pietradolce

Etna bianco (Carricante)	€ 35,00
Archineri Etna Bianco (Carricante)	€ 65,00
Vigna di Sant'Andrea (Carricante)	€ 290,00

Riofavara

Marzaiolo (Blend di vitigni autoctoni siciliani)	€ 22,00
Mizzica (Moscato bianco)	€ 25,00

Strasserhof

Gewürztraminer	€ 25,00
----------------	---------

Tasca d'Almerita

Leone d'Almerita	€ 25,00
(Catarratto 48% - Pinot Bianco 23% - Sauvignon 22% Traminer 7%)	
Mozia Grillo	€ 35,00
Nozze d'Oro (Inzolia 72% - Sauvignon Tasca 28%)	€ 35,00
Vigna San Francesco (Chardonnay 100%)	€ 55,00

Tenuta Rapitalà

Grand Cru (Chardonnay)	€ 38,00
------------------------	---------

Toblino

Foll (Chardonnay)	€ 35,00
Pràal (Pinot bianco)	€ 35,00

Spumanti

Milazzo Excellent Rosé Extra Dry	€ 45,00
Terre della Baronia Gran Cuvée	€ 55,00
D.Zero	€ 45,00
Metodo Classico	€ 35,00
Metodo Classico Brut Cottanera	€ 60,00
Classico Riserva V38AG	€ 60,00
Nature	€ 54,00
Federico II Metodo Classico Brut	€ 120,00

Proseccchi

Mionetto Sergio Extra Dry (Blend di uve bianche)	€ 22,00
--	---------

Champagne

De Sousa-Champagne blancs de balnces extra brut "avec le temps"	€ 120,00
Alexandre Bonnet-Champagne Extra Brut Blanc de Noirs	€ 120,00
Bruno Paillard Extra Brut	€ 110,00
Bruno Paillard Extra Brut Rosé	€ 130,00
Jean Paul Deville	€ 60,00

Fish shop
Take away
Restaurant

Siracusa
Via Elorina, 13/15 - tel. 0931.61733
Via Lido Sacramento, 31 - tel. 0931.721980
ondablusiracusa@gmail.com