



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
Verticale (Malvasia 100%)	€ 75,00
Abissale (Malvasia secca)	€ 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 (Catarratto prevalente in blend con altri vitigni)	€ 23,00
Damarino (Ansonica prevalente in blend con altri vitigni)	€ 23,00
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
Lighea (Zibbbo)	€ 25,00

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

Feudo Ramaddini

Friscur'è (Cabernet 100%) € 30,00

Feudo Maccari

Family and Friends (Grillo) € 35,00

Franchetti

Contrada PC (Chardonnay) € 80,00

Frank Cornellissen

Munjebel (Grecanico 60% - Carricante 40%) € 60,00

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

Girolamo Russo

Nerina (Carricante 75%, altri vitigni autoctoni 25%) € 50,00

Gulfi

Carjanti (Carricante 100%) € 35,00

Marjan Simčič

Sauvignon Vert € 25,00

Pinot Grigio € 25,00

Marsella

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

Marchese Mazzei

Contrada Zisola (Catarratto 100%) € 60,00

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

Masari

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

Masùt da Rive

Ribolla Gialla € 25,00

Marilina

Il bianco di Marilina (Gracanico) € 50,00

Palari

Etna bianco Rocca Coeli (Carricante 100%) € 40,00

Palmento Costanzo

Bianco di Sei (Carricante 90% - Catarratto 10%) € 35,00
Contrada Cavaliere (Carricante 100%) € 55,00

Pietradolce

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

Planeta

Allemanda (Moscato bianco 100%) € 25,00
Eruzione Carricante (Carricante 90% - Catarratto 10%) € 35,00
Didacus (Chardonnay 100%) € 90,00

Riofavara

Marzaiolo (Blend di vitigni autoctoni siciliani) € 22,00
Mizzica (Moscato bianco) € 25,00
Nsajar (Recunu - Cutrera - Rucignola) € 50,00

Sive Natura

Biancomilo di Caselle (Carricante) € 50,00

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) € 50,00

Theresa Eccher

Contessa del Vento (Carricante 100%) € 40,00

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	€ 120,00
blancs de balnces extra brut "avec le temps"	
Alexandre Bonnet-Champagne	€ 120,00
Extra Brut Blanc de Noirs	
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