



ONDA BLU
Pescheria e Ristorante

Carta dei vini bianchi

Alessandro di Camporeale

Benedè (Catarratto 100%)	€ 22,00
Kaid Sauvignon (Sauvignon Blanc 100%)	€ 25,00
Vigna di Mandranova (Catarratto)	€ 30,00
Vigna di Mandranova (Grillo)	€ 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

Cottanera

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

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

Firriato

Altavilla della Corte Grillo	€ 23,00
Chiaromonte (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

Generazione Alessandro

Trainara (Carricante 90%-Cataratto 10%)	€ 70,00
---	---------

Marjan Simčič

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

Marsella

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

Milazzo

Selezione di famiglia	€ 50,00
Terre della Baronìa ml 375	€ 18,00
Terre della Baronìa (Cataratto 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
Sauvignon Blanc	€ 25,00

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 (Catarratto 48% - Pinot Bianco 23% - Sauvignon 22% Traminer 7%)	€ 25,00
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
------------------------	---------

Tiefenbrunner

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

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
Gaudensius Blanc De Noir Brut Metodo Classico	€ 45,00
Gaudensius - Blanc de Blancs	€ 45,00
Etna DOC Metodo Classico Brut	
Alessandro di Camporeale Extra Brut DOC Metodo Classico	€ 50,00
Alessandro di Camporeale Extra Brut DOC Metodo Classico Vendemmia Tardiva 2016	€ 90,00
Cottanera Metodo Classico Brut Rosato	€ 60,00

Prosecchi

	€ 22,00
--	---------

Champagne

Ruinart Blanc de Blancs	€ 180,00
Veuve Clicquot - Demi-Sec	€ 150,00
Veuve Clicquot Saint Petersburg	€ 150,00
Dom Pérignon : Vintage 2013	€ 500,00
Dom Pérignon "Luminous" 2013	€ 600,00
Krug Grande Cuvée 171A Edizione	€ 500,00
Moët & Chandon "Réserve Impériale"	€ 150,00
R de Ruinart	€ 150,00
De Sousa Champagne blancs de balnces extra brut "avec le temps"	€ 120,00
Bruno Paillard Extra Brut	€ 110,00



Fish shop
Take away
Restaurant

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