

COCKTAIL

Cocktails

Classique italien

Americano	9€
Vermouth Gran Bassano rosso Poli, bitter Super Taurus Poli & eau gazeuse	
Negroni	10€
Vermouth Gran Bassano rosso Poli, bitter Super Taurus Poli & gin Marconi 42 Poli	
Bellini	8€
Nectar de pêche de vigne Alain Milliat, sirop de pêche Giffard & prosecco	
Gin To	9€
Malfy original, Malfy orange sanguine, Malfy pamplemousse rose, Poli Marconi 42 & Poli Marconi 46	
Italian Coffee	9€
Grappa Sarpa Oro di Poli, liqueur d’amande Adriatico, sirop de vanille maison & café Lavazza Gold	
Espresso Martini	11€
Vodka Philtre, liqueur de café Kahlúa, sirop de vanille maison & café Lavazza Gold	

Choisissez votre liqueur parmi notre sélection, que nous sublimons avec du prosecco et une touche d’eau pétillante. Une façon simple et élégante de créer le Spritz qui vous ressemble.

Composez votre Spritz !	9€
Airone Rosso / Aperol / Italicus / Limoncello / Liqueur Prugna Liqueur de myrtille Poli / Fernet Branca / Campari / Elisir Limone Liqueur de fleur de sureau Giffard	

Création

Donna Uva	10€
Jus de raisin Uva & prosecco	
Italian Star Martini	11€
Nectar de passion Alain Milliat, vodka Le Philtre, liqueur de bergamote Italicus, sirop de vanille maison & jus de citron vert	

Sans alcool

Prima Uva	6€
Jus de raisin Uva, sirop de citron blanc Giffard, sirop de cerise amarena maison & tonic Tamarchio	
Notte d’Estate	6€
Jus de raisin Uva, sirop de sucre maison, jus de citron vert, feuilles de menthe & eau gazeuse	
Bacio di Miele	6€
Jus de pamplemousse Alain Milliat, sirop de miel Giffard, sirop de gingembre Giffard & limonata	

Création du mois

Caloroso <i>avec alcool</i>	10€
Jus de pomme, whisky & sirop de miel Giffard	
Uva Rossa <i>sans alcool</i>	6€
Jus de poire, jus de raisin, sirop de berlingot maison, jus de citron vert & soda à l’orange sanguine	

APERITIVI

Apéritifs

Gran Bassano Bianco 4cl	5€
Vermouth blanc	
Gran Bassano Rosso 4cl	5€
Vermouth rouge	
Apérol 4cl	5€
Bitter	
Cynar 4cl	6€
Liqueur d’artichaut	
Sambuca 4cl	6€
Liqueur à l’anis étoilé	
Fernet branca 4cl	6€
Liqueur amer aux herbes	

BIRRE

Bières

Poretti	^{25cl}	^{50cl}
Bière blonde	3,90€	7,00€
Blanche des neiges	^{25cl}	^{50cl}
Bière blanche	3,90€	7,00€

BEVANDE FREDDE

Boissons froides

Acqua	^{50cl}	^{1l}
Eaux plates	3€	4€
Eaux pétillantes	4€	5€
Succhi di frutta		5€
Jus de fruits Alain MILLIAT 20cl		
Pêche de vigne / Mandarine / Mangue / Pomme / Pamplemousse rose		
Tomate rouge / Fraise Sengana / Raisin blanc sauvignon / Fruits de la passion / Abricot de Bergeron / Poire Passe-Grassane / Ananas		
Sciropi		3€
Sirop à l’eau		
Banane / Cerise / Pêche / Kiwi / Fraise / Concombre / Menthe		
Framboise / Grenadine / Fruit de la passion / Violette / Orgeat		
Fleur de sureau / Citron blanc / Pamplemousse rose		
Diabolo		4€
Diabolo		
Banane / Cerise / Pêche / Kiwi / Fraise / Concombre / Menthe		
Framboise / Grenadine / Fruit de la passion / Violette / Orgeat		
Fleur de sureau / Citron blanc / Pamplemousse rose		
Soda		4€
Boissons gazeuses 33cl		
Coca-Cola / Coca-Cola zéro		
Bibite aromatizzate		6€
Limonades rafraîchissantes Sicilienne 27,5cl		
Orange sanguine de Sicile / Mandarine Tardive di Ciaculli		

ANTIPASTI

Entrées à l'italienne

Burrata e pomodori ①	12€
Burrata, tomates cerises, pesto alla Genovese & olives	
Caponata e focaccia tradizionale ①	9€
Aubergines, céleri, olives, câpres & tomates	
Prosciutto crudo e gressini	9€
Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois & gressins au romarin	
Focaccia crocata	8€
Gorgonzola & mortadelle à la pistache	
Pinsa peperoni ①	12€
Crème de poivrons, tomates confites, pesto alla genovese & Fior di latte	
Pinsa tartufo	12€
Crème de Tartufata, mozzarella Fior di latte & Rostello à la truffe	
Stracciatella e pepe ①	8€
Stracciatella, huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova» & poivre noir	
Involtini di melanzane ①	8€
Aubergines confites, ricotta, fleur de sel & huile d'olive	
Piatto di formaggi ①	12€
Pecorino Romano, Piccolo Fiore di Bufala & Gorgonzola, demi-focaccia tradizionale maison, mostarda & miel	

*Oubliez le pain classique ! Dégustez notre focaccia maison à 3€,
sublimée par une huile d'olive de Sicile à 1 €.
Une touche méditerranéenne qui change tout !*

Focaccia tradizionale ①	3€
Pain à l'italienne maison	
Huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova»	1€

SCAMBIARE

À partager

Tavola di Salumi	16€
Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois, Mortadelle à la pistache, Rostello à la truffe & Coppa	
Tavola di Formaggi ①	16€
Gorgonzola, Pecorino Romano, Ricotta & Piccolo Fiore di Bufala	
Tavola di Pinse	12€
Assortiment des deux Pinsa proposées parmi les antipasti	
Tavola Fresco ①	16€
Caponata e focaccia tradizionale, burrata e pomodori & Involtini di malanzane	

PRIMI PIATTI

Premiers plats à l'italienne

Gnocchi alla sorrentina 	14€
Gnocchis de pommes de terre, sauce Pomodoro, mozzarella Fior di latte & Pecorino râpé	
Linguine Cacio e pepe	16€
Linguine, Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois & huile de noisette	
Ravioli di carciofo 	17€
Crème d'artichaut, ricotta, burrata & huile de noisette	
Ravioli di spinaci e ricotta	24€
Ravioles ricotta-épinard, gambas, émulsions basilic & bisque de crustacés	
Tagliatelle schiacciare 	16€
Crème de butturnut, huile de butturnut & chips de topinambour	

SECONDI PIATTI

Deuxièmes plats à l'italienne

Risotto	16€
Riso Giuseppe Melotti, crème de petits pois, petits pois frais, chips de guanciale & Pecorino Romano	
Scaloppine alla milanese	23€
Escalope de veau, linguine, sauce Zingara, olives vertes & noires	
Filetto di manzo	29€
Filet de bœuf, tagliatelle, pesto de roquette & pignons de pin	
Osso Bucco	21€
Osso Bucco de veau à l'italienne & tagliatelle	
Conchiglioni alla Toscana	16€
Conchiglioni farcis, truite, épinards & tomates confites	
Carpaccio de boeuf	19€
Pesto alla Genovese, tomates confites, copeaux de parmesan, croûtons de focaccia, roquette & vinaigrette balsamique	
Pollo alla Toscane	18€
Cuisse de poulet halal gratinée à la mozzarella Fior di Latte & spaghetti à la toscane : crémeux d'épinard, ail, tomates cerises & tomates confites	

INSALATE E LASAGNE

Salades & Lasagne

Insalata vegetariana 	17€
Focaccia toastée, purée d'artichauts confits, billes de mozzarella Fior di Latte, tomates cerises, salade romaine, pesto verde & pignons de pin torréfiés	
Insalata di coppa	17€
Salade romaine, coppa, ricotta de chèvre, pesto verde, tomates cerises, sauce tonnato, olives, câpres & cubes de focaccia	
Lasagne al cinghiale	19€
Lasagnes, béchamel à la farine de châtaigne, sanglier & boeuf mariné à la tomate & mozzarella Fior di Latte	

UN PLAISIR EN PLUS

Envie d'ajouter une touche gourmande ? Ajoutez un ingrédient supplémentaire à votre plat pour encore plus de saveurs !

Ricotta de chèvre	+4€
Coppa	+3€
Burrata	+6€
Guanciale grillé	+5€
Stracciatella	+4€

PER I BAMBINI

Menu pour les enfants

Gnocchis di patate 	9€
Minis gnocchis à la sauce tomate & Grana Padano	
Gelato	
Deux boules de glace au choix	
<i>Chocolat ou vanille</i>	

FORMAGGI

Fromages

Nos fromages viennent de la fromagerie italienne Perenzin, fondée en 1898 et reconnue mondialement pour son savoir-faire. Elle a récemment été sacrée championne du monde à Paris avec son Vermouth Tonka, un fromage audacieux aux notes de vermouth et fève tonka.

Piatto di formaggi	12€
Pecorino Romano, Piccolo Fiore di Bufala & Gorgonzola, demi-focaccia tradizionale maison, mostarda & miel	

DOLCI

Desserts

Panna Cotta	7€
Crème de pistache & pistaches concassées	
<i>Ou</i>	
Coulis de cerise Amarena & Amarena	
<i>Ou</i>	
Coulis de Limoncello	
Baba au limoncello	8€
Crème chantilly au mascarpone & sirop Limoncello	
Affogatto al caffè	7€
Espresso versé sur deux boules de glace à la vanille	
<i>Crème de pistache & pistaches concassées</i>	
Tiramisù tradizionale	8€
Biscuits cuillère, espresso, crème montée au mascarpone & cacao amer	
Napolitain	7€
Napolitain, entremets vanille-chocolat, ganache mascarpone à la vanille, crème de pistache & pistaches concassées	

Coupes glacées

Sorrento	9€
Sorbet pamplemousse rose d’Israël, sorbet orange sanguine de Sicile & sorbet pulpe de citron jaune Primofiori d’Espagne	
<i>Limoncello & crème chantilly</i>	
Amarena	9€
Crèmes glacées mascarpone	
<i>Cerises Amarena & crème chantilly</i>	
Nocciolata	9€
Crème glacée au chocolat, crème glacée stracciatella & crème glacée à la noisette du Piémont	
<i>Éclats de noisettes & crème chantilly</i>	

Chantilly	+1,50€
------------------	---------------

BEVANDE CALDE

Boissons chaudes

Espresso / Ristretto / Lungo Espresso / Ristretto / Allongé	2,20€
Decaffeinato Décaféiné	2,40€
Macchiato Café noisette	2,20€
Doppio Double Espresso	3,20€
Latte Café crème	4€
Cappuccino Cappuccino	4€
Caffè viennese Café viennois	4,90€
Ciocolata calda Chocolat chaud	4€
Ciocolata viennese Chocolat viennois	4,90€
Tè Thé Noir Earl Grey Supreme / Noir citron bio / Noir fruits rouges Vert bio / Noir vanille & passion / Vert menthe verte	4€
Tisane Infusion Camomille / Verveine & citron	4€

DIGESTIVO

Digestifs

Grappa 4cl Sarpa Di Poli Sarpa Oro PO’ Di Poli Morbida Cleopatra Moscato Oro Cleopatra Amarone Oro Grappa di Sassicaia	6€ 7€ 7€ 8€ 8€ 15€
Liquore Miele Poli 4cl Liqueur de miel	6€
Liquore Elisir Prugna Poli 4cl Liqueur de prunes	6€
Liquore Elisir Limone Poli 4cl Liqueur de citron du lac de Garde	8€
Limoncello oro di Amalfi 4cl Liqueur de citron de la côte Amalfitaine	5€
Crema di melone 4cl Crème de melon	6€
Crema di pistacchio 4cl Crème de pistache	6€
Crema al caffè 4cl Crème de café	6€
Brandy italiano 3 anni 4cl Cognac à l’italienne	8€
Segretario Stato 4cl Whisky tourbé	10€
Adriatico 4cl Liqueur d’amande	8€
Italicus 4cl Liqueur de bergamote	8€

CARTE BRUNCH

Les samedis et dimanches, de 11h00 à 14h30

NOS FORMULES

PICCOLA

1 plat + 1 boisson chaude + 1 boisson froide

18€

MEDIA

2 plats + 1 boisson chaude + 1 boisson froide

25€

GRANDE

3 plats + 1 boisson chaude + 1 boisson froide

30€

BAMBINO *Jusqu'à 12 ans*

1 plat + 1 boisson froide ou un chocolat chaud

12€

BOISSONS

Boissons chaudes

Espresso *Espresso*

Ristretto *Ristretto*

Decaffeinato *Décaféiné*

Lungo *Allongé*

Macchiato *Café noisette*

Doppio *Double espresso*

Latte *Café crème*

Cappuccino *Cappuccino*

Caffè viennese *Café viennois*

Cioccolata calda *Chocolat chaud*

Cioccolata viennese *Chocolat viennois*

Tè *Thé*

Noir Earl Grey Supreme - Noir fruits rouges - Gunpowder

Noir vanille & passion - Vert menthe verte

Infusione *Infusion*

Camomille - Verveine & citron

Boissons froides

Latte freddo

Lait, espresso & sirop au choix (noisette, noix de coco, vanille)

Succhi di frutta *Jus de fruits*

Abricot - Ananas - Fraise - Orange - Pomme - Tomate - Litchi

Pamplemousse - Mangue

Sciroppi *Sirop à l'eau*

Banane - Cerise - Pêche - Kiwi - Fraise - Concombre - Menthe

Framboise - Grenadine - Fruit de la passion - Violette - Orgeat

Fleur de sureau - Citron blanc - Pamplemousse rose

Diabolo *Diabolo*

Banane - Cerise - Pêche - Kiwi - Fraise - Concombre - Menthe

Framboise - Grenadine - Fruit de la passion - Violette - Orgeat

Fleur de sureau - Citron blanc - Pamplemousse rose

Soda *Boissons gazeuses*

Coca-Cola - Coca-Cola zéro

Envie de changer votre boisson ? Pour 2€ de plus, remplacez celle incluse dans votre formule par Limonade Sicilienne

Bibite aromatizzate *Limonade Sicilienne*

+2€

Orange sanguine de Sicile - Mandarine Tardive di Ciaculli

UN PLAISIR EN PLUS ?

Besoin d'un petit plus ? Ajoutez un cocktail supplémentaire à votre brunch pour encore plus de plaisir !

Cocktail Donna Uva

Jus de raisin & prosecco

+10€

PIATTI SALATI

Plats salés

Focaccia pesto rosso ②

Mozzarella di burrata, roquette & pesto de tomates confites

Focaccia salmone affumicato

Cream cheese aux herbes, roquette, saumon fumé & œuf poché

Focaccia tartufo

Crème de truffe, rostello à la truffe & roquette

Les plats ci-dessous peuvent être réalisés avec une base de brioche ou de pancake. Choisissez celle que vous préférez

Caprese Base brioche ou pancakes ②

Mozzarella di burrata, tomates cerises, huile d'olive & basilic

Fiorentina Base brioche ou pancakes ②

Tombée d'épinards crévés, œuf poché & sauce hollandaise

Mortabella Base brioche ou pancakes

Cream cheese à la pistache, mortadelle & pistaches concassées

Emiliana Base brioche ou pancakes

Crème de gorgonzola, Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois & roquette

PIATTI DOLCI

Plats sucrés

Les plats ci-dessous peuvent être réalisés avec une base de brioche ou de pancake. Choisissez celle que vous préférez

Brontese Base brioche ou pancakes

Ganache mascarpone à la vanille, pâte de pistache & chouchous de pistache

Nerissimo Base brioche ou pancakes

Ganache mascarpone à la vanille, sauce café & poudre de cacao

Bananotta Base brioche ou pancakes

Bananes, ganache mascarpone à la vanille & Nocciolata

Etna Verde Base brioche ou pancakes

Ganache mascarpone vanille-pistache, brunoise de pomme, pistaches concassées & coulis de pistache

Rossella Base brioche ou pancakes

Ganache mascarpone vanille-fruits rouges, fraises, framboises & coulis de fruits rouges

UN PLAISIR EN PLUS ?

Envie d'ajouter une touche gourmande ? Ajoutez un ingrédient supplémentaire à votre plat pour encore plus de saveurs !

Oeufs poché

+3€

Guanciaie grillé

+5€

Burrata

+6€

Saumon fumé

+3€

Coppa

+3€

Prosciutto crudo

+3€

Bananes caramélisées

+3€

Parce que chacun a sa propre idée du brunch idéal, nous avons sélectionné quelques incontournables à la carte. Des plats simples, généreux et réconfortants, pour que tout le monde y trouve son bonheur, du plus classique au plus curieux.

PIATTI À LA CARTA

Plats à la carte

- | | |
|---|------------|
| Lasagne al cinghiale
<i>Lasagnes, béchamel à la farine de châtaigne, sanglier & boeuf mariné à la tomate & mozzarella Fior di Latte</i> | 19€ |
| Scaloppine alla milanese
<i>Linguine, sauce Zingara, olives vertes & noires</i> | 23€ |
| Filetto di manzo
<i>Filet de bœuf, tagliatelle, pesto de roquette & pignons de pin</i> | 29€ |
| Osso Bucco
<i>Osso Bucco de veau à l'italienne & tagliatelle</i> | 21€ |
| Carpaccio de boeuf
<i>Pesto alla Genovese, tomates confites, copeaux de parmesan, croûtons de focaccia, roquette & vinaigrette balsamique</i> | 19€ |
| Pollo alla Toscane
<i>Cuisse de poulet halal gratinée à la mozzarella Fior di Latte & spaghetti à la toscane : crémeux d'épinard, ail, tomates cerises & tomates confites</i> | 18€ |
| Tagliatelle schiacciare 
<i>Crème de butternut, huile de butternut & chips de topinambour</i> | 16€ |

Oubliez le pain classique ! Dégustez notre focaccia maison à 3€, sublimée par une huile d'olive de Sicile à 1 €.
Une touche méditerranéenne qui change tout !

- | | |
|--|-----------|
| Focaccia tradizionale
<i>Pain à l'italienne maison</i> | 3€ |
| Huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova» | 1€ |

DOLCI À LA CARTA

Desserts à la carte

- | | |
|---|-----------|
| Tiramisù tradizionale
<i>Biscuits cuillère, espresso, crème montée au mascarpone & cacao amer</i> | 8€ |
| Napolitain
<i>Napolitain, entremets vanille-chocolat, ganache mascarpone à la vanille, crème de pistache & pistaches concassées</i> | 7€ |
| Panna Cotta
<i>Crème de pistache & pistaches concassées</i>
<i>Ou</i>
<i>Coulis de cerise Amarena & Amarena</i>
<i>Ou</i>
<i>Coulis de Limoncello</i> | 7€ |

SPUMANTI

Vins pétillants	75cl	12,5cl
Franciacorta DOCG - Brut Nature <i>Domaine 1701 Chardonnay e Pinot noir</i> Lambardie Sapide, aromatique & rafraîchissant	55€	
Trento DOC - Blanc de blancs <i>Ferrari Chardonnay</i> Trentin Haut Adige Agrumé, brioché & citronné	49€	
Prosecco DOC - La Serenata <i>Domaine Frassinelli Glera</i> Vénétie Frais, désaltérant & fruité	25€	5€
Lambrusco DOC - Semprebon <i>Domaine Moretto Lambrusco Grasparossa di Castelvetro</i> Emilie Romagne Gourmand, fruité & sucré	39€	
Moscato d’Asti DOCG <i>Domaine Frassinelli Moscato</i> Piémont Gourmand, exotique & sucré	29€	7€

VINI BIANCHI

Vins blancs	50cl	12,5cl
Sicilia Terre Siciliane IGT - Passito <u>50cl</u> <i>Domaine Musita Zibbibo</i> Sicile Moelleux, fruits confits & parfumé	29€	8€
	75cl	12,5cl
Soave Classico DOC <i>Domaine Pieropan Garganega e Trebbiano</i> Vénétie Frais, floral & vif	39€	
Valle d’Aosta DOC <i>Domaine Elio Ottin Petite Arvine</i> Vallée d’Aoste Exotique, fruité & expressif	55€	
Falerio dei Colli Ascolani DOC - Falerio <i>Domaine San Filippo Trebbiano, Pecorino & Passerina</i> Marches Vif, salivant & sapide	29€	
Bianco IGT - Clochard <i>Domaine La Calcinara Verdicchio e Chardonnay</i> Marches Acidulé, aérien & frais	39€	
Verdicchio Castelli Riserva DOC <i>Domaine La Staffa Verdicchio</i> Marches Beurré, texturé & salivant	85€	
Umbria IGT - Titus <i>Domaine Chiorri Grechetto</i> Ombrie Minéral, vif & frais	25€	5€
Trebbiano d’Abruzzo DOC <i>Domaine Passione Natura Trebbiano</i> Abruzzes Acidulé, désaltérant & croquant	32€	
Trebbiano d’Abruzzo DOC <i>Domaine Emidio Pepe Trebbiano</i> Abruzzes Fruité, minéral & équilibré	119€	
Sicilia DOC <i>Organicus</i> <i>Domaine Musita Grillo</i> Sicile Frais, fruité & floral	25€	5€

VINI ROSSI

Vins rouges	75cl	12,5cl
Vallée d’Aoste DOP <i>Domaine Elio Ottin Pinot Noir</i> Vallée d’Aoste Léger, croquant & souple	45€	
Barbera d’Asti DOCG - La Villa <i>Domaine Olim Bauda Barbera</i> Piémont Racé, charnel & aomatique	39€	
Barolo DOCG - Albe <i>Domaine Vajra Nebbiolo</i> Piémont Juteux, tannins soyeux & intense	69€	
Bramaterra DOC <i>Domaine Sperino Nebbiolo, Vespolina e Croatina</i> Piémont Ample, puissant & équilibré	69€	
Venezia Guilia IGP - Cabernet Franc <i>Domaine I Clivi Cabernet Franc</i> Frioul Finesse, arômatische, juteux & floral	35€	
Amarone Della Valpolicella DOCG <i>Domaine Collina dei Ciliegi Corvina, Corvinone e Rondinella</i> Vénétie Corsé, fluide & expressif	65€	
Toscana IGT - Rosso <i>Domaine Il Poggione Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon</i> Toscane Finesse, juteux & léger	25€	5€
Toscana IGT - Baci di Sangiovese <i>Domaine San Cristoforo Sangiovese</i> Toscane Tonique, juteux & sanguin	39€	
Toscana IGT - Difese <i>Domaine San Guido Cabernet Sauvignon e Sangiovese</i> Toscane Finesse, intense & tannins soyeux	54€	
Chianti DOC - Chianti <i>Domaine Luggiano Sangiovese e Trebbiano</i> Toscane Fruité, juteux & léger	39€	6€
Rosso di Montalcino DOC <i>Domaine Col d’Orcia Sangiovese</i> Toscane Fruité, structuré & ample	45€	
Toscana IGT - Le Pergole Torte <i>Domaine Monteverdine Sangiovese</i> Toscane Tannique, opulent & fin	219€	
Cortona DOC <i>Domaine Stefano Amerighi Syrah</i> Toscane Ample, généreux & puissant	59€	
Umbria Sangiovese IGT - La Cava <i>Domaine Chiorri Sangiovese</i> Ombrie Tannique, intense & corsé	25€	5€
Montepulciano d’Abruzzo DOC <i>Domaine Passione Natura Montepulciano</i> Abruzzes Croquant, juteux & léger	32€	
Montepulciano d’Abruzzo IGT -Casa Pepe <i>Domaine Emidio Pepe Montepulciano</i> Abruzzes Finesse, racé & intense	119€	
Cannonau Di Sardegna DOC <i>Domaine Antonella Corda Cannonau</i> Sardaigne Fruité, épicé & juteux	39€	
Isola Dei Nuraghi IGT -Montessu <i>Domaine Agripunica Carignan, Cabernet Franc, Merlot e Syrah</i> Sardaigne Intense, arômatische & puissant	39€	

VINI ROSSI

Vins rouges	75cl	12,5cl
Sicilia DOC - <i>Organicus</i> <i>Domaine Musita Nero d'Avola</i> <i>Sicile</i> Ample & tannique	25€	5€
Sicilia DOC <i>Domaine Musita Syrah</i> <i>Sicile</i> Croquant, épiché & structuré	25€	
Etna Rosso DOC - <i>Guardoilvento</i> <i>Domaine Pietro Caciorgna Nerello Mascalese</i> <i>Sicile</i> Juteux, équilibré & intense	45€	
	150cl	
Chianti DOC <i>Domaine Luggiano Sangiovese & Trebbiano</i> <i>Toscane</i> Fruité, juteux & léger	70€	

VINI ROSATI

Vins rosés	75cl	12,5cl
Rosé Venezia DOC - <i>Terré Di Marca</i> <i>Domaine Corvazzo Raboso</i> <i>Vénétie</i> Arômatique, frais & rond	25€	5€
Chiaretto Bardolino DOC - <i>Villa Leone</i> <i>Domaine Campagnola Corvina, Rondinella & Molinara</i> <i>Vénétie</i> Frais & fruité	25€	
Toscana IGT - <i>Syrah Rosato</i> <i>Domaine Stefano Amerighi Syrah</i> <i>Toscane</i> Acidulé, frais & parfumé	52€	