

# COCKTAIL

## Cocktails

### Classique italien

<b>Americano</b>	<b>9€</b>
Vermouth Martini Rosso, Campari & eau gazeuse	

<b>Negroni</b>	<b>10€</b>
Vermouth Martini Rosso, Campari & gin Marconi 42 Poli	

<b>Bellini</b>	<b>8€</b>
Purée de pêche blanche Ponthier & prosecco	

<b>Gin To</b>	<b>9€</b>
Malfy original, Malfy orange sanguine, Malfy pamplemousse rose, Poli Marconi 42 & Poli Marconi 46	

<b>Italian Coffee</b>	<b>9€</b>
Grappa Sarpa Oro di Poli, liqueur d'Amaretto Giffard, sirop de vanille maison & café Lavazza Gold	

<b>Espresso Martini</b>	<b>11€</b>
Vodka Absolut, liqueur de café du Honduras Giffard, 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.*

<b>Composez votre Spritz !</b>	<b>9€</b>
Aperol / Italicus / Limoncello / Fernet Branca / Campari / Elisir Limone / Liqueur de fleur de sureau Giffard	

### Création

<b>Donna Uva</b>	<b>10€</b>
Jus de raisin Uva & prosecco	

<b>Italian Star Martini</b>	<b>11€</b>
Purée de passion Ponthier, vodka Absolut, liqueur de bergamote Italicus, sirop de vanille maison, blanc d'oeuf & jus de citron	

### Sans alcool

<b>Prima Uva</b>	<b>6€</b>
Jus de raisin Uva, sirop de citron blanc Giffard, sirop de grenadine Giffard & tonic Fever Tree	

<b>Notte d'Estate</b>	<b>6€</b>
Jus de raisin Uva, sirop de sucre maison, jus de citron vert, feuilles de menthe & eau gazeuse	

<b>Bacio di Miele</b>	<b>6€</b>
Jus de pamplemousse Granini, sirop de miel Giffard, sirop de gingembre Giffard & limonade	

### Création du mois

<b>Piano Piano</b> <i>sans alcool</i>	<b>6€</b>
Sirop de thym, bibite mandarine, jus de citron & eau pétillante	

<b>Buon Anno</b> <i>sans alcool</i>	<b>6€</b>
Sirop de miel, jus de pomme, purée de poire, jus de citron & dash de sirop de noisette	

# APERITIVI

## Apéritifs

<b>Vermouth Martini Bianco</b> 4cl	5€
Vermouth blanc	
<b>Vermouth Martini Rosso</b> 4cl	5€
Vermouth rouge	
<b>Apérol</b> 4cl	5€
Bitter	
<b>Campari</b> 4cl	5€
Liqueur amer aux herbes	
<b>Cynar</b> 4cl	6€
Liqueur d’artichaut	
<b>Sambuca</b> 4cl	6€
Liqueur à l’anis étoilé	
<b>Fernet branca</b> 4cl	6€
Liqueur amer aux herbes	
<b>Campari</b> 4cl	5€
Liqueur amer aux herbes	

# BIRRE

## Bières

<b>Felsgold Luxe</b>	25cl	50cl
Bière blonde	3,90€	7,00€
<b>Feldsgold IPA</b>	25cl	50cl
Bière IPA	3,90€	7,00€

# BEVANDE FREDDE

## Boissons froides


<b>Acqua</b>	50cl	1l
Eaux plates	3€	4€
Eaux pétillantes	4€	5€
<b>Succhi di frutta</b>		5€
Jus de fruits Granini		
Abricot / Ananas / Fraise / Orange / Pomme / Tomate / Litchi		
Pamplemousse / Mangue		
<b>Sciropi</b>		3€
Sirop à l’eau		
Grenadine / Fraise /Pêche / Menthe / Citron / Violette		
Pamplemousse /Banane / Kiwi / Passion /Framboise / Cassis		
Concombre / Fleur de sureau / Mûre		
<b>Diabolo</b>		4€
Diabolo		
Grenadine / Fraise /Pêche / Menthe / Citron / Violette		
Pamplemousse /Banane / Kiwi / Passion /Framboise / Cassis		
Concombre / Fleur de sureau / Mûre		
<b>Soda</b>		4€
Boissons gazeuses 33cl		
Coca-Cola / Coca-Cola zéro / Orangina		
<b>Bibite aromatizzate</b>		6€
Limonades rafraîchissantes Sicilienne 27,5cl		
Mandarine Tardive di Ciaculli		

# ANTIPASTI

## Entrées à l'italienne



<b>Burrata e pomodori</b> 	<b>12€</b>
Burrata, tomates cerises, pesto alla Genovese & olives	
<b>Caponata e focaccia tradizionale</b> 	<b>9€</b>
Aubergines, céleri, olives, câpres & tomates	
<b>Prosciutto crudo e gressini</b>	<b>9€</b>
Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois & gressins au romarin	
<b>Focaccia crocata</b>	<b>8€</b>
Gorgonzola & mortadelle à la pistache	
<b>Pinsa romana</b>	<b>12€</b>
Pesto de pistaches, mozzarella Fior di latte, mortadelle à la pistache, stracciatella fumée & pistaches concassées	
<b>Pinsa tartufo</b>	<b>12€</b>
Crème de Tartufata, mozzarella Fior di latte & Rostello à la truffe	
<b>Stracciatella e pepe</b> 	<b>8€</b>
Stracciatella, huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova» & poivre noir	
<b>Piatto di formaggi</b> 	<b>12€</b>
Pecorino Romano, Piccolo Fiore di Bufala & Gorgonzola, demi-focaccia tradizionale maison, mostarda & miel	
<b>Tavola di Salumi</b>	<b>16€</b>
Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois, Mortadelle à la pistache, Rostello à la truffe & Coppa	
<b>Tavola di Formaggi</b> 	<b>16€</b>
Gorgonzola, Pecorino Romano, Ricotta & Piccolo Fiore di Bufala	
<b>Tavola di Pinse</b>	<b>12€</b>
Assortiment des deux Pinse proposées parmi les antipasti	

*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 !*

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

# PRIMI PIATTI

## Premiers plats à l'italienne

<b>Gnocchi alla sorrentina</b> 	<b>14€</b>
Gnocchis de pommes de terre, sauce Pomodoro, mozzarella Fior di latte & Pecorino râpé	
<b>Pappardelle Cacio e pepe</b>	<b>16€</b>
Pappardelle, Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois & huile de noisette	
<b>Ravioli di carciofo</b> 	<b>17€</b>
Crème d'artichaut, ricotta, burrata & huile de noisette	
<b>Ravioli di granchio e castagne</b>	<b>21€</b>
Raviole de crabe, pesto de châtaigne et coulis de crustacés	

# SECONDI PIATTI

## Deuxièmes plats à l'italienne

<b>Risotto alle vongole</b>	<b>17€</b>
Risotto aux coques, émulsion de coquillages	
<b>Scaloppine alla milanese</b>	<b>23€</b>
Escalope de veau, tagliatelles, sauce Zingara, olives vertes & noires	
<b>Filetto di manzo</b>	<b>31€</b>
Filet de boeuf et cannelloni à la truffe	
<b>Spalla di vitello</b>	<b>23€</b>
Paleron de veau confit en croute au parmesan, pappardelle Zingara, béarnaise et basilic	
<b>Carpaccio de boeuf</b>	<b>19€</b>
Pesto alla Genovese, tomates confites, copeaux de parmesan, croûtons de focaccia, roquette & vinaigrette balsamique	

# INSALATE E LASAGNE

## Salades & Lasagne

<b>Insalata di coppa</b>	<b>17€</b>
Salade romaine, coppa, ricotta de chèvre, pesto verde, tomates cerises, sauce tonnato, olives, câpres & cubes de focaccia	
<b>Lasagne di nasello</b>	<b>18€</b>
Lasagne de merlu, pesto rosso, tomates confites, citrons confits, pignons de pin & roquette	

# PIZZA


## CHOISISSEZ VOTRE PÂTE

*Les pizzas ci-dessous peuvent être réalisées avec la pâte de votre choix : classique ou charbon végétal*

*Optez pour une pâte à pizza à base de charbon végétal qui favorise la digestion pour 1€ de plus*

<b>Margarita</b>	<b>12€</b>
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte & basilic frais	

<b>Tartuffo</b>	<b>19€</b>
Crème à la truffe, Fior di latte, rostello à la truffe, burrata & lamelle de truffe fraîche	

<b>Végé</b> 	<b>14€</b>
Butternut, poivrons, courgettes, aubergines, tomates confites & pesto verde	

<b>4 fromages</b>	<b>15€</b>
Fior di latte, gorgonzola, scamorza & stracciatella	

<b>Sicilienne</b>	<b>14€</b>
Sauce tomate, Fior di latte, câpres, anchois, oignons rouges, olive & origan	

<b>Angevine</b>	<b>15€</b>
Sauce tomate, mini rillauds, champignons bruns, Fior di latte & persillade	

<b>Donna</b>	<b>19€</b>
Crème d’annette, Saint Jacques, saumon fumé & Fior di latte	

<b>Salumi</b>	<b>16€</b>
Sauce tomate, prosciutto, spinata, champignons bruns & 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 !*

<b>Ricotta de chèvre</b>	<b>+4€</b>
<b>Coppa</b>	<b>+3€</b>
<b>Burrata</b>	<b>+6€</b>
<b>Guanciale grillé</b>	<b>+5€</b>
<b>Stracciatella</b>	<b>+4€</b>
<b>Pâtes Pappardelle</b>	<b>+3€</b>

# PER I BAMBINI

## Menu pour les enfants

<b>Gnocchis di patate</b> 	<b>9€</b>
Minis gnocchis à la sauce tomate & Grana Padano	
<b>Gelato</b>	
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.*

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

# DOLCI

## Desserts

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

## Coupes glacées

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

<b>Chantilly mascarpone</b>	<b>+1,50€</b>
-----------------------------	---------------

# BEVANDE CALDE

## Boissons chaudes

<b>Espresso / Ristretto / Lungo</b> Espresso / Ristretto / Allongé	<b>2,20€</b>
<b>Decaffeinato</b> Décaféiné	<b>2,40€</b>
<b>Macchiato</b> Café noisette	<b>2,20€</b>
<b>Doppio</b> Double Espresso	<b>3,20€</b>
<b>Latte</b> Café crème	<b>4€</b>
<b>Cappuccino</b> Cappuccino	<b>4€</b>
<b>Caffè viennese</b> Café viennois	<b>4,90€</b>
<b>Ciocolata calda</b> Chocolat chaud	<b>4€</b>
<b>Ciocolata viennese</b> Chocolat viennois	<b>4,90€</b>
<b>Kusmi Tea</b> Thé vert menthe, Earl Grey, Quatre fruits rouges, Thé vert de Chine, Anastasia	<b>4€</b>
<b>Tisane</b> Infusion Camomille / Verveine & citron / Verveine menthe	<b>4€</b>

# DIGESTIVO

## Digestifs

<b>Grappa</b> 4cl <b>Sarpa Di Poli</b> Sarpa Oro Cleopatra Amarone Oro	<b>6€</b> <b>7€</b> <b>8€</b>
<b>Liquore Miele Poli</b> 4cl Liqueur de miel	<b>6€</b>
<b>Liquore Elisir Prugna Poli</b> 4cl Liqueur de prunes	<b>6€</b>
<b>Liquore Elisir Limone Poli</b> 4cl Liqueur de citron du lac de Garde	<b>8€</b>
<b>Limoncello</b> 4cl Liqueur de citron	<b>5€</b>
<b>Crema di melone</b> 4cl Crème de melon	<b>6€</b>
<b>Crema di pistacchio</b> 4cl Crème de pistache	<b>6€</b>
<b>Crema al caffè</b> 4cl Crème de café	<b>6€</b>
<b>Brandy italiano 3 anni</b> 4cl Cognac à l'italienne	<b>8€</b>
<b>Italicus</b> 4cl Liqueur de bergamote	<b>8€</b>

# 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 Kusmi Tea*

*Thé vert à la menthe, Earl Grey, Quatre fruits rouges,*

*Thé vert de Chine, Anastasia*

**Infusione** *Infusion*

*Camomille - Verveine & citron - Verveine menthe*

### Boissons froides

**Latte freddo**

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

**Succhi di frutta** *Jus de fruits Granini*

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

*Pamplemousse - Mangue*

**Sciroppi** *Sirop à l'eau*

*Grenadine - Fraise - Pêche - Menthe - Citron - Violette*

*Pamplemousse - Banane - Kiwi - Passion - Framboise*

*Cassis - Concombre - Fleur de sureau - Mûre*

**Diabolo** *Diabolo*

*Grenadine - Fraise - Pêche - Menthe - Citron - Violette*

*Pamplemousse - Banane - Kiwi - Passion - Framboise*

*Cassis - Concombre - Fleur de sureau - Mûre*

**Soda** *Boissons gazeuses*

*Coca-Cola - Coca-Cola o - Orangina*

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

**Bibite aromatizzate** *Limonade Sicilienne*

*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 ✓

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 ✓

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

#### Fiorentina Base brioche ou pancakes ✓

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, mandarine à la cannelle & 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 !

#### Oeuf 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

<b>Lasagne di nasello</b> <i>Lasagnes de merlu, pesto rosso, tomates confites, citrons confits, pignons de pin &amp; roquette</i>	<b>18€</b>
<b>Scaloppine alla milanese</b> <i>Escalopé de veau, tagliatelles, sauce Zingara, olives vertes &amp; noires</i>	<b>23€</b>
<b>Filetto di manzo</b> <i>Filet de bœuf et canelloni à la truffe</i>	<b>31€</b>
<b>Pappardelle Cacio e pepe</b> <i>Pappardelle, Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mois &amp; huile de noisette</i>	<b>16€</b>
<b>Carpaccio de boeuf</b> <i>Pesto alla Genovese, tomates confites, copeaux de parmesan, croûtons de focaccia, roquette &amp; vinaigrette balsamique</i>	<b>19€</b>
<b>Spalla di vitello</b> <i>Paleron de veau confit en croute au parmesan, pappardelle, Zingara, béarnaise &amp; basilic</i>	<b>23€</b>

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 !

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

## DOLCI À LA CARTA

### Desserts à la carte

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

# SPUMANTI

Vins pétillants	75cl	12,5cl
<b>Franciacorta DOCG</b> - Brut Nature <i>Domaine 1701   Chardonnay e Pinot noir</i> Lombardie <b>Sapide, aromatique &amp; rafraîchissant</b>	<b>54€</b>	
<b>Trento DOC</b> - Blanc de blancs <i>Ferrari   Chardonnay</i> Trentin Haut Adige <b>Agrumé, brioché &amp; citronné</b>	<b>48€</b>	
<b>Prosecco DOC</b> - La Serenata <i>Domaine Frassinelli   Glera</i> Vénétie <b>Frais, désaltérant &amp; fruité</b>	<b>26€</b>	<b>5€</b>
<b>Lambrusco DOC</b> - Sempregon <i>Domaine Moretto   Lambrusco Grasparossa di Castelvetro</i> Emilie Romagne <b>Gourmand, fruité &amp; sucré</b>	<b>38€</b>	
<b>Moscato d’Asti DOCG</b> <i>Domaine Frassinelli   Moscato</i> Piémont <b>Gourmand, exotique &amp; sucré</b>	<b>28€</b>	<b>7€</b>

# VINI BIANCHI

Vins blancs	75cl	12,5cl
<b>Soave Classico DOC</b> <i>Domaine Pieropan   Garganega e Trebbiano</i> Vénétie <b>Frais, floral &amp; vif</b>	<b>38€</b>	
<b>Valle d’Aosta DOC</b> <i>Domaine Elio Ottin   Petite Arvine</i> Vallée d’Aoste <b>Exotique, fruité &amp; expressif</b>	<b>47€</b>	
<b>Falerio dei Colli Ascolani DOC</b> - Falerio <i>Domaine San Filippo   Trebbiano, Pecorino &amp; Passerina</i> Marches <b>Vif, salivant &amp; sapide</b>	<b>31€</b>	
<b>Bianco IGT</b> - Clochard <i>Domaine La Calcinara   Verdicchio e Chardonnay</i> Marches <b>Acidulé, aérien &amp; frais</b>	<b>38€</b>	
<b>Verdicchio Castelli Riserva DOC</b> <i>Domaine La Staffa   Verdicchio</i> Marches <b>Beurré, texturé &amp; salivant</b>	<b>83€</b>	
<b>Umbria IGT</b> - Titus <i>Domaine Chiorri   Grechetto</i> Ombrie <b>Minéral, vif &amp; frais</b>	<b>24€</b>	<b>5€</b>
<b>Trebbiano d’Abruzzo DOC</b> <i>Domaine Passione Natura   Trebbiano</i> Abruzzes <b>Acidulé, désaltérant &amp; croquant</b>	<b>34€</b>	
<b>Trebbiano d’Abruzzo DOC</b> <i>Domaine Emidio Pepe   Trebbiano</i> Abruzzes <b>Fruité, minéral &amp; équilibré</b>	<b>119€</b>	
<b>Sicilia DOC</b> Organicus <i>Domaine Musita   Grillo</i> Sicile <b>Frais, fruité &amp; floral</b>	<b>26€</b>	<b>5€</b>

# VINI ROSSI

Vins rouges 75cl 12,5cl

Vallée d’Aoste DOP 47€

Domaine Elio Ottin | Pinot Noir

Vallée d’Aoste

Léger, croquant & souple

Barbera d’Asti DOCG - La Villa 39€

Domaine Olim Bauda | Barbera

Piémont

Racé, charnel & aomatique

Barolo DOCG - Albe 67€

Domaine Vajra | Nebbiolo

Piémont

Juteux, tannins soyeux & intense

Bramaterra DOC 69€

Domaine Sperino | Nebbiolo, Vespolina e Croatina

Piémont

Ample, puissant & équilibré

Venezia Guilia IGP - Cabernet Franc 36€

Domaine I Clivi | Cabernet Franc

Frioul

Finesse, aromatique, juteux & floral

Amarone Della Valpolicella DOCG 63€

Domaine Collina dei Ciliegi | Corvina, Corvinone e Rondinella

Vénétie

Corsé, fluide & expressif

Toscana IGT - Rosso 27€ 5€

Domaine Il Poggione | Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon

Toscane

Finesse, juteux & léger

Toscana IGT - Baci di Sangiovese 38€

Domaine San Cristoforo | Sangiovese

Toscane

Tonique, juteux & sanguin

Toscana IGT - Difese 53€

Domaine San Guido | Cabernet Sauvignon e Sangiovese

Toscane

Finesse, intense & tannins soyeux

Chianti DOC - Chianti 37€ 6€

Domaine Luggiano | Sangiovese e Trebbiano

Toscane

Fruité, juteux & léger

Rosso di Montalcino DOC 44€

Domaine Col d’Orcia | Sangiovese

Toscane

Fruité, structuré & ample

Toscana IGT - Le Pergole Torte 219€

Domaine Monteverdine | Sangiovese

Toscane

Tannique, opulent & fin

Cortona DOC 56€

Domaine Stefano Amerighi | Syrah

Toscane

Ample, généreux & puissant

Montepulciano d’Abruzzo DOC 25€ 6€

Domaine Umani Ronchi | Montepulciano

Abruzzes

Intense, juteux & léger

Montepulciano d’Abruzzo IGT - Casa Pepe 119€

Domaine Emidio Pepe | Montepulciano

Abruzzes

Finesse, racé & intense

Cannonau Di Sardegna DOC 39€

Domaine Antonella Corda | Cannonau

Sardaigne

Fruité, épice & juteux

Isola Dei Nuraghi IGT - Montessu 40€

Domaine Agripunica | Carignan, Cabernet Franc, Merlot e Syrah

Sardaigne

Intense, aromatique & puissant

# VINI ROSSI

Vins rouges	75cl	12,5cl
<b>Isola Dei Nuraghi IGT</b> - Montessu Domaine Agripunica   Carignan, Cabernet Franc, Merlot e Syrah Sardaigne <i>Intense, aromatique &amp; puissant</i>	40€	
<b>Sicilia DOC</b> - Organicus Domaine Musita   Nero d'Avola Sicile <i>Ample &amp; tannique</i>	27€	5€
<b>Sicilia DOC</b> Domaine Musita   Syrah Sicile <i>Croquant, épicé &amp; structuré</i>	26€	
<b>Etna Rosso DOC</b> - Guardoilverto Domaine Pietro Caciorgna   Nerello Mascalese Sicile <i>Juteux, équilibré &amp; intense</i>	46€	
	150cl	
<b>Chianti DOC</b> Domaine Luggiano   Sangiovese & Trebbiano Toscane <i>Fruité, juteux &amp; léger</i>	70€	

# VINI ROSATI

Vins rosés	75cl	12,5cl
<b>Rosé Venezia DOC</b> - Terré Di Marca Domaine Corvazzo   Raboso Vénétie <i>Aromatique, frais &amp; rond</i>	25€	5€
<b>Chiaretto Bardolino DOC</b> - Villa Leone Domaine Campagnola   Corvina, Rondinella & Molinara Vénétie <i>Frais &amp; fruité</i>	25€	
<b>Toscana IGT</b> - Syrah Rosato Domaine Stefano Amerighi   Syrah Toscane <i>Acidulé, frais &amp; parfumé</i>	47€	