

# COCKTAIL

## Cocktails

### Classique italien

#### Americano

Vermouth Gran Bassano rosso Poli, bitter Super Taurus Poli & eau gazeuse

9€

#### Negroni

Vermouth Gran Bassano rosso Poli, bitter Super Taurus Poli & gin Marconi 42 Poli

10€

#### Bellini

Nectar de pêche de vigne Alain Milliat, sirop de pêche Giffard & prosecco

8€

#### Gin To

Malfy original, Malfy orange sanguine, Malfy pamplemousse rose, Poli Marconi 42 & Poli Marconi 46

9€

#### Italian Coffee

Grappa Sarpa Oro di Poli, liqueur d'amande Adriatico, sirop de vanille maison & café Lavazza Gold

9€

#### Expresso Martini

Vodka Philtre, liqueur de café Kahlúa, sirop de vanille maison & café Lavazza Gold

11€

*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 !

Airone Rosso / Aperol / Italicus / Limoncello / Liqueur Prugna Liqueur de myrtille Poli / Fernet Branca / Campari / Elisir Limone Liqueur de fleur de sureau Giffard

9€

### Création

#### Donna Uva

Jus de raisin Uva & prosecco

10€

#### Italian Star Martini

Nectar de passion Alain Milliat, vodka Le Philtre, liqueur de bergamote Italicus, sirop de vanille maison & jus de citron vert

11€

### Sans alcool

#### Prima Uva

Jus de raisin Uva, sirop de citron blanc Giffard, sirop de cerise amarena maison & tonic Tamarchio

6€

#### Notte d'Estate

Jus de raisin Uva, sirop de sucre maison, jus de citron vert, feuilles de menthe & eau gazeuse

6€

#### Bacio di Miele

Jus de pamplemousse Alain Milliat, sirop de miel Giffard, sirop de gingembre Giffard & limonata

6€

### Création du mois

#### Piano Piano sans alcool

Sirop de thym, bibite mandarine, jus de citron & eau pétillante

6€

#### Buon Anno sans alcool

Sirop de miel, jus de pomme, purée de poire, jus de citron & dash de sirop de noisette

6€

# **APERITIVI**

## *Apéritifs*

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

# **BIRRE**

## *Bières*

<b>Poretti</b>		<i>25cl</i>	<b>3,90€</b>	<i>50cl</i>	<b>7,00€</b>
Bière blonde					
<b>Blanche des neiges</b>		<i>25cl</i>	<b>3,90€</b>	<i>50cl</i>	<b>7,00€</b>
Bière blanche					

# **BEVANDE FREDDE**

## *Boissons froides*

<b>Acqua</b>		<i>50cl</i>	<b>1l</b>
Eaux plates		<b>3€</b>	<b>4€</b>
Eaux pétillantes		<b>4€</b>	<b>5€</b>
<b>Succhi di frutta</b>			<b>5€</b>
Jus de fruits Alain MILLIAT	<i>20cl</i>		
Pêche de vigne / Mandarine / Mangue / Pomme / Pamplemousse rose			
Tomate rouge / Fraise Sengana / Raisin blanc sauvignon / Fruits de la			
passion / Abricot de Bergeron / Poire Passe-Crassane / Ananas			
<b>Sciroppi</b>			<b>3€</b>
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			
<b>Diabolo</b>			<b>4€</b>
Diabolo			
Banane / Cerise / Pêche / Kiwi / Fraise / Concombre / Menthe			
Framboise / Grenadine / Fruit de la passion / Violette / Orgeat			
Fleur de sureau / Citron blanc / Pamplemousse rose			
<b>Soda</b>			<b>4€</b>
Boissons gazeuses	<i>33cl</i>		
Coca-Cola / Coca-Cola zéro			
<b>Bibite aromatizzate</b>			<b>6€</b>
Limonades rafraîchissantes Sicilienne	<i>27,5cl</i>		
Orange sanguine de Sicile / 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>Involtini di melanzane</b> 	<b>8€</b>
Aubergines confites, ricotta, fleur de sel & huile d'olive	
<b>Piatto di formaggi</b> 	<b>12€</b>
Pecorino Romano, Piccolo Fiore di Bufala & Gorgonzola, demi-focaccia traditionale 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 !*

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

# **SCAMBIARE**

## *À partager*

<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	
<b>Tavola Fresco</b> 	<b>16€</b>
Caponata e focaccia traditionale, burrata e pomodori & Involtini di melanzane	

# **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 granchio e castagne**

**21€**

Raviole de crabe, pesto de châtaigne et coulis de crustacés

### **Tagliatelle schiacciare**

**16€**

Crème de butternut, huile de butternut & chips de topinambour

# **SECONDI PIATTI**

## *Deuxièmes plats à l'italienne*

### **Risotto all' eglefino**

**17€**

Risotto de haddock et coques, émulsion de coquillages

### **Scaloppine alla milanese**

**23€**

Escalope de veau, linguine, sauce Zingara, olives vertes & noires

### **Filetto di manzo**

**31€**

Filet de boeuf et cannelloni à la truffe

### **Osso Bucco**

**21€**

Osso Bucco de veau à l'italienne & tagliatelle

### **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 vert & pignons de pin torréfiés

### **Insalata di coppa**

**17€**

Salade romaine, coppa, ricotta de chèvre, pesto vert, tomates cerises, sauce tonnato, olives, câpres & cubes de focaccia

### **Lasagne di nasello**

**18€**

Lasagne de merlu, pesto rouge, tomates confites, citrons confits et pignons de pin

# 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

### Margarita

12€

Sauce tomate, mozzarella Fior di latte & basilic frais

### Tartuffo

19€

Crème à la truffe, Fior di latte, rostello à la truffe, burrata & lamelle de truffe fraîche

### Vegan (V)

14€

Butternut, poivrons, courgettes, aubergines, tomates confites & pesto verte

### 4 fromages

15€

Fior di latte, gorgonzola, scamorza & stracciatella

### Sicilienne

14€

Sauce tomate, Fior di latte, câpres, anchois, oignons rouges, olive & origan

### Angevine

15€

Sauce tomate, mini rillauds, champignons bruns, Fior di latte & persillade

### Donna

19€

Crème d'annette, Saint Jacques, saumon fumé & Fior di latte

### Salumi

16€

Sauce tomate, proscuitto, 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 !

**Ricotta de chèvre**

+4€

**Coppa**

+3€

**Burrata**

+6€

**Guanciale grillé**

+5€

**Stracciatella**

+4€

# PER I BAMBINI

## Menu pour les enfants

### Gnocchis di patate

Minis gnocchis à la sauce tomate & Grana Padano

9€

### Gelato

Deux boules de glace au choix

*Chocolat ou vanille*

## 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 traditionale maison, mostarda & miel

## DOLCI

### Desserts

#### Panna Cotta

7€

Crème de pistache & pistaches concassées

*Ou*

Coulis de cerise Amarena & Amarena

*Ou*

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

*Crème de pistache & pistaches concassées*

#### 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

#### Pizza dolce *Pizza sucrée*

7€

Pâte à tartiner Nocciolata noisette, cacao & poires fraîches

## Coupes glacées

### Sorrento

9€

Sorbet pamplemousse rose d'Israël, sorbet orange sanguine de Sicile & sorbet pulpe de citron jaune Primofiori d'Espagne

*Limoncello & crème chantilly*

### Amarena

9€

Crèmes glacées mascarpone

*Cerises Amarena & crème chantilly*

### Nocciolata

9€

Crème glacée au chocolat, crème glacée stracciatella & crème glacée à la noisette du Piémont

*Éclats de noisettes & crème chantilly*

Chantilly

+1,50€

# **BEVANDE CALDE**

## *Boissons chaudes*

---

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

---

# **DIGESTIVO**

## *Digestifs*

---

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

---

# 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 expresso

**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

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 crémés, 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, groseilles, 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€
Guanciale 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>	<b>18€</b>
Lasagne de merlu, pesto rosso, tomates confites, citrons confits et pignons de pin	
<b>Scaloppine alla milanese</b>	<b>23€</b>
Linguine, sauce Zingara, olives vertes & noires	
<b>Filetto di manzo</b>	<b>31€</b>
Filet de boeuf et cannelloni à la truffe	
<b>Osso Bucco</b>	<b>21€</b>
Osso Bucco de veau à l'italienne & tagliatelle	
<b>Carpaccio de boeuf</b>	<b>19€</b>
Pesto alla Genovese, tomates confites, copeaux de parmesan, croûtons de focaccia, roquette & vinaigrette balsamique	
<b>Pollo alla Toscane</b>	<b>18€</b>
Cuisse de poulet halal gratinée à la mozzarella Fior di Latte & spaghetti à la toscane : crémeux d'épinard, ail, tomates cerises & tomates confites	
<b>Tagliatelle schiacciare</b> ☺	<b>16€</b>
Crème de butternut, huile de butternut & chips de topinambour	

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>

## DOLCI À LA CARTA

### Desserts à la carte

<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 concassées	
<b>Panna Cotta</b>	<b>7€</b>
Crème de pistache & pistaches concassées	
Ou	
Coulis de cerise Amarena & Amarena	
Ou	
Coulis de Limoncello	

# SPUMANTI

Vins pétillants

75cl 12,5cl

## Franciacorta DOCG - Brut Nature

Domaine 1701 | Chardonnay e Pinot noir

Lombardie

*Sapide, aromatique & rafraîchissant*

54€

## Trento DOC - Blanc de blancs

Ferrari | Chardonnay

Trentin Haut Adige

*Agrumé, brioché & citronné*

48€

## Prosecco DOC - La Serenata

26€

5€

Domaine Frassinelli | Glera

Vénétie

*Frais, désaltérant & fruité*

## Lambrusco DOC - Semprebon

38€

Domaine Moretto | Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Emilie Romagne

*Gourmand, fruité & sucré*

## Moscato d'Asti DOCG

28€

7€

Domaine Frassinelli | Moscato

Piémont

*Gourmand, exotique & sucré*

# VINI BIANCHI

Vins blancs

75cl

12,5cl

## Soave Classico DOC

38€

Domaine Pieropan | Garganega e Trebbiano

Vénétie

*Frais, floral & vif*

## Valle d'Aosta DOC

47€

Domaine Elio Ottin | Petite Arvine

Vallée d'Aoste

*Exotique, fruité & expressif*

## Falerio dei Colli Ascolani DOC - Falerio

31€

Domaine San Filippo | Trebbiano, Pecorino & Passerina

Marches

*Vif, salivant & sapide*

## Bianco IGT - Clochard

38€

Domaine La Calcinara | Verdicchio e Chardonnay

Marches

*Acidulé, aérien & frais*

## Verdicchio Castelli Riserva DOC

83€

Domaine La Staffa | Verdicchio

Marches

*Beurré, texturé & salivant*

## Umbria IGT - Titus

24€

5€

Domaine Chiorri | Grechetto

Ombrie

*Minéral, vif & frais*

## Trebbiano d'Abruzzo DOC

34€

Domaine Passione Natura | Trebbiano

Abruzzes

*Acidulé, désaltérant & croquant*

## Trebbiano d'Abruzzo DOC

119€

Domaine Emidio Pepe | Trebbiano

Abruzzes

*Fruité, minéral & équilibré*

## Sicilia DOC Organicus

26€

5€

Domaine Musita | Grillo

Sicile

*Frais, fruité & floral*

# VINI ROSSI

Vins rouges

75cl 12,5cl

## Vallée d'Aoste DOP

Domaine Elio Ottin | Pinot Noir

Vallée d'Aoste

Léger, croquant & souple

47€

## Barbera d'Asti DOCG - La Villa

Domaine Olim Bauda | Barbera

Piémont

Racé, charnel & aômatique

39€

## Barolo DOCG - Albe

Domaine Vajra | Nebbiolo

Piémont

Juteux, tannins soyeux & intense

67€

## Bramaterra DOC

Domaine Sperino | Nebbiolo, Vespolina e Croatina

Piémont

Ample, puissant & équilibré

69€

## Venezia Giulia IGP - Cabernet Franc

Domaine I Clivi | Cabernet Franc

Frioul

Finesse, arômatique, juteux & floral

36€

## Amarone Della Valpolicella DOCG

Domaine Collina dei Ciliegi | Corvina, Corvinone e Rondinella

Vénétie

Corsé, fluide & expressif

63€

## Toscana IGT - Rosso

Domaine Il Poggione | Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon

Toscane

Finesse, juteux & léger

27€

5€

## Toscana IGT - Baci di Sangiovese

Domaine San Cristoforo | Sangiovese

Toscane

Tonique, juteux & sanguin

38€

## Toscana IGT - Difese

Domaine San Guido | Cabernet Sauvignon e Sangiovese

Toscane

Finesse, intense & tannins soyeux

53€

## Chianti DOC - Chianti

Domaine Luggiano | Sangiovese e Trebbiano

Toscane

Fruité, juteux & léger

37€

6€

## Rosso di Montalcino DOC

Domaine Col d'Orcia | Sangiovese

Toscane

Fruité, structuré & ample

44€

## Toscana IGT - Le Pergole Torte

Domaine Montevergne | Sangiovese

Toscane

Tannique, opulent & fin

219€

## Cortona DOC

Domaine Stefano Amerighi | Syrah

Toscane

Ample, généreux & puissant

56€

## Montepulciano d'Abruzzo DOC

Domaine Umani Ronchi | Montepulciano

Abruzzes

Intense, juteux & léger

25€

6€

## Montepulciano d'Abruzzo IGT - Casa Pepe

Domaine Emidio Pepe | Montepulciano

Abruzzes

Finesse, racé & intense

119€

## Cannonau Di Sardegna DOC

Domaine Antonella Corda | Cannonau

Sardaigne

Fruité, épice & juteux

39€

## Isola Dei Nuraghi IGT - Montessu

Domaine Agripunica | Carignan, Cabernet Franc, Merlot e Syrah

Sardaigne

Intense, arômatique & puissant

40€

# VINI ROSSI

Vins rouges

75cl 12,5cl

## Sicilia DOC - Organicus

Domaine Musita | *Nero d'Avola*

Sicile

*Ample & tannique*

27€

5€

## Sicilia DOC - Organicus

Domaine Musita | *Syrah*

Sicile

*Croquant, épicé & structuré*

26€

## Etna Rosso DOC - Guardoilvento

Domaine Pietro Caciorgna | *Nerello Mascalese*

Sicile

*Juteux, équilibré & intense*

46€

150cl

## Chianti DOC

70€

Domaine Luggiano | *Sangiovese & Trebbiano*

Toscane

*Fruité, juteux & léger*

# VINI ROSATI

Vins rosés

75cl 12,5cl

## Rosé Venezia DOC - Terré Di Marca

25€

5€

Domaine Corvazzo | *Raboso*

Vénétie

*Arômatique, frais & rond*

## Chiaretto Bardolino DOC - Villa Leone

25€

Domaine Campagnola | *Corvina, Rondinella & Molinara*

Vénétie

*Frais & fruité*

## Toscana IGT - Syrah Rosato

47€

Domaine Stefano Amerighi | *Syrah*

Toscane

*Acidulé, frais & parfumé*