

# COCKTAIL

## Cocktails

### Classique italien

---

<b>Americano</b>	<b>9€</b>
------------------	-----------

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

---

<b>Negroni</b>	<b>10€</b>
----------------	------------

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

---

<b>Bellini</b>	<b>8€</b>
----------------	-----------

Nectar de pêche de vigne Alain Milliat, sirop de pêche Giffard & 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'amande Adriatico, sirop de vanille maison & café Lavazza Gold

---

<b>Expresso Martini</b>	<b>11€</b>
-------------------------	------------

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.*

---

<b>Composez votre Spritz !</b>	<b>9€</b>
--------------------------------	-----------

Airone Rosso / Aperol / Italicus / Limoncello / Liqueur Prugna  
Liqueur de myrtille Poli / 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>
-----------------------------	------------

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

---

### Sans alcool

---

<b>Prima Uva</b>	<b>6€</b>
------------------	-----------

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

---

<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 Alain Milliat, sirop de miel Giffard, sirop de gingembre Giffard & limonata

---

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

# BIRRE

## Bières

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

# BEVANDE FREDDE

## Boissons froides

<b>Acqua</b>	<sup>50cl</sup>	<sup>1l</sup>
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 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		
<b>Sciropi</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 33cl		
Coca-Cola / Coca-Cola zéro		
<b>Bibite aromatizzate</b>		<b>6€</b>
Limonades rafraîchissantes Sicilienne 27,5cl		
Orange sanguine de Sicile / Mandarine Tardive di Ciaculli		

# ANTIPASTI

## Entrées à l'italienne

<b>Burrata e pomodori</b> ⑦	<b>12€</b>
Burrata, tomates cerises, pesto alla Genovese & olives	
<b>Caponata e focaccia tradizionale</b> ⑦	<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> ⑦	<b>8€</b>
Stracciatella, huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova» & poivre noir	
<b>Involtini di melanzane</b> ⑦	<b>8€</b>
Aubergines confites, ricotta, fleur de sel & huile d'olive	
<b>Piatto di formaggi</b> ⑦	<b>12€</b>
Pecorino Romano, Piccolo Fiore di Bufala & Gorgonzola, demi-focaccia traditionnelle 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> ⑦	<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> ⑦	<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> ⑦	<b>16€</b>
Caponata e focaccia tradizionale, burrata e pomodori & Involtini di malanzane	

# PRIMI PIATTI

## Premiers plats à l'italienne

<b>Gnocchi alla sorrentina</b> ⑦	<b>14€</b>
Gnocchis de pommes de terre, sauce Pomodoro, mozzarella Fior di latte & Pecorino râpé	
<b>Linguine Cacio e pepe</b>	<b>16€</b>
Linguine, Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois & huile de noisette	
<b>Ravioli di carciofo</b> ⑦	<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	
<b>Tagliatelle schiacciare</b> ⑦	<b>16€</b>
Crème de butternut, huile de butternut & chips de topinambour	

# SECONDI PIATTI

## Deuxièmes plats à l'italienne

<b>Risotto all' eglefino</b>	<b>17€</b>
Risotto de haddock et coques, émulsion de coquillages	
<b>Scaloppine alla milanese</b>	<b>23€</b>
Escalope de veau, 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	

# INSALATE E LASAGNE

## Salades & Lasagne

<b>Insalata vegetariana</b> ⑦	<b>17€</b>
Focaccia toastée, purée d'artichauts confits, billes de mozzarella Fior di Latte, tomates cerises, salade romaine, pesto verde & pignons de pin torréfiés	
<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 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*

<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>Vegan</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>

# 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 & 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 concassées	
<b>Pizza dolce</b> <i>Pizza sucrée</i>	<b>7€</b>
Pâte à tartiner Nocciolata noisette, cacao & poires fraîches	

## Coupes glacées

<b>Sorrento</b>	<b>9€</b>
Sorbet pamplemousse rose d’Israël, sorbet orange sanguine de Sicile & sorbet pulpe de citron jaune Primofiori d’Espagne	
<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</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>Tè</b> Thé Noir Earl Grey Supreme / Noir citron bio / Noir fruits rouges Vert bio / Noir vanille & passion / Vert menthe verte	<b>4€</b>
<b>Tisane</b> Infusion Camomille / Verveine & citron	<b>4€</b>

# DIGESTIVO

## Digestifs

<b>Grappa</b> 4cl <b>Sarpa Di Poli</b> Sarpa Oro PO’ Di Poli Morbida Cleopatra Moscato Oro Cleopatra Amarone Oro Grappa di Sassicaia	<b>6€</b> <b>7€</b> <b>7€</b> <b>8€</b> <b>8€</b> <b>15€</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 oro di Amalfi</b> 4cl Liqueur de citron de la côte Amalfitaine	<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>Segretario Stato</b> 4cl Whisky tourbé	<b>10€</b>
<b>Adriatico</b> 4cl Liqueur d’amande	<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*

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, 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€

### 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>Lasagne de merlu, pesto rosso, tomates confites, citrons confits et pignons de pin</i>	<b>18€</b>
<b>Scaloppine alla milanese</b> <i>Linguine, sauce Zingara, olives vertes &amp; noires</i>	<b>23€</b>
<b>Filetto di manzo</b> <i>Filet de boeuf et cannelloni à la truffe</i>	<b>31€</b>
<b>Osso Bucco</b> <i>Osso Bucco de veau à l'italienne &amp; tagliatelle</i>	<b>21€</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>Pollo alla Toscane</b> <i>Cuisse de poulet halal gratinée à la mozzarella Fior di Latte &amp; spaghetti à la toscane : crémeux d'épinard, ail, tomates cerises &amp; tomates confites</i>	<b>18€</b>
<b>Tagliatelle schiacciare</b>  <i>Crème de butturnut, huile de butturnut &amp; chips de topinambour</i>	<b>16€</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 &amp; 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>	54€	
<b>Trento DOC</b> - Blanc de blancs <i>Ferrari   Chardonnay</i> Trentin Haut Adige <b>Agrumé, brioché &amp; citronné</b>	48€	
<b>Prosecco DOC</b> - La Serenata <i>Domaine Frassinelli   Glera</i> Vénétie <b>Frais, désaltérant &amp; fruité</b>	26€	5€
<b>Lambrusco DOC</b> - Semprebbon <i>Domaine Moretto   Lambrusco Grasparossa di Castelvetro</i> Emilie Romagne <b>Gourmand, fruité &amp; sucré</b>	38€	
<b>Moscato d’Asti DOCG</b> <i>Domaine Frassinelli   Moscato</i> Piémont <b>Gourmand, exotique &amp; sucré</b>	28€	7€

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

# 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>Sicilia DOC</b> - <i>Organicus</i> <i>Domaine Musita   Nero d'Avola</i> <i>Sicile</i> <b>Ample &amp; tannique</b>	<b>27€</b>	<b>5€</b>
<b>Sicilia DOC</b> - <i>Organicus</i> <i>Domaine Musita   Syrah</i> <i>Sicile</i> <b>Croquant, épicé &amp; structuré</b>	<b>26€</b>	
<b>Etna Rosso DOC</b> - <i>Guardoilvento</i> <i>Domaine Pietro Caciorgna   Nerello Mascalese</i> <i>Sicile</i> <b>Juteux, équilibré &amp; intense</b>	<b>46€</b>	
	<b>150cl</b>	
<b>Chianti DOC</b> <i>Domaine Luggiano   Sangiovese &amp; Trebbiano</i> <i>Toscane</i> <b>Fruité, juteux &amp; léger</b>	<b>70€</b>	

# VINI ROSATI

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