

# COCKTAIL

## Cocktails

### Classique italien

---

#### **Americano** 9€

Vermouth Martini Rosso, Campari & eau gazeuse

---

#### **Negroni** 10€

Vermouth Martini Rosso, Campari & gin Marconi 42 Poli

---

#### **Bellini** 8€

Purée de pêche blanche Ponthier & 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'Amaretto Giffard, sirop de vanille maison & café Lavazza Gold

---

#### **Espresso Martini** 11€

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.*

---

#### **Composez votre Spritz !** 9€

Aperol / Italicus / Limoncello / Fernet Branca / Campari / Elisir Limone / Liqueur de fleur de sureau Giffard

---

### Création

---

#### **Italian Star Martini** 11€

Purée de passion Ponthier, vodka Absolut, liqueur de bergamote Italicus, sirop de vanille maison, blanc d'oeuf & jus de citron

---

### Sans alcool

---

#### **Mango Azzurro** 7€

Jus de mangue, jus d'ananas, purée de coco maison Ponthier, sirop de curaçao bleu et sirop de gingembre maison Giffard & jus de citron vert

---

#### **Webbia Rossa** 6€

Sirop de mûre maison Giffard, smoky agave Giffard infusé aux baies roses, jus de citron vert & Indian tonic Fever tree

---

#### **Spritz sans alcool au choix** 7€

Liqueur sans alcool fleur de sureau Giffard, liqueur sans alcool pamplemousse Giffard ou orange bitter sans alcool Giffard

---

### Création du mois

---

#### **Limonanas** *avec alcool* 10€

Limoncello, amaretto, sirop de banane Giffard, jus d'ananas & jus de citron vert

---

#### **Sakura Spritz** *sans alcool* 6€

45 ml herbal juniper infusé au thé vert de Chine, sirop de fleur de cerisier Giffard, jus de citron vert & pétillant sans alcool

---

# APERITIVI

## Apéritifs

---

<b>Vermouth Martini Bianco</b> 4cl	<b>5€</b>
Vermouth blanc	
<b>Vermouth Martini Rosso</b> 4cl	<b>5€</b>
Vermouth rouge	
<b>Apérol</b> 4cl	<b>5€</b>
Bitter	
<b>Campari</b> 4cl	<b>5€</b>
Liqueur amère aux herbes	
<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 amère aux herbes	

---

# BIRRE

## Bières

---

<b>Poretti</b>	25cl	50cl
Bière blonde	<b>3,90€</b>	<b>7,00€</b>
<b>La Bête</b>	25cl	50cl
Bière blanche	<b>3,90€</b>	<b>7,00€</b>

---

# BEVANDE FREDDE

## Boissons froides

---

<b>Acqua</b>	50cl	1l
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 Granini		
Abricot / Ananas / Fraise / Orange / Pomme / Tomate / Litchi		
Pamplemousse / Mangue		
<b>Sciropi</b>		<b>3€</b>
Sirops à l'eau		
Grenadine / Fraise / Pêche / Menthe / Citron / Violette		
Pamplemousse / Banane / Kiwi / Passion / Framboise / Cassis		
Concombre / Fleur de sureau / Mûre		
<b>Diabolo</b>		<b>4€</b>
Diabolo		
Grenadine / Fraise / Pêche / Menthe / Citron / Violette		
Pamplemousse / Banane / Kiwi / Passion / Framboise / Cassis		
Concombre / Fleur de sureau / Mûre		
<b>Soda</b>		<b>4€</b>
Boissons gazeuses 33cl		
Coca-Cola / Coca-Cola zéro / Orangina		

---

# 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 traditionnelle 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 noix	
<b>Ravioli di cinghiale</b>	<b>17€</b>
Ravioli d'effiloché de sanglier, jus corsé à la truffe & minis légumes oubliés	
<b>San Giacomo</b>	<b>25€</b>
St Jacques juste snackées, tombée d'épinards, orecchiette & bisque de langoustine	

---

# SECONDI PIATTI

## Deuxièmes plats à l'italienne

---

<b>Risotto alle vongole</b>	<b>17€</b>
Risotto aux coques & émulsion de haddock fumé	
<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 VBF, cannelloni à la truffe & son jus corsé	
<b>Spalla di vitello</b>	<b>23€</b>
Paleron de veau confit en croute au parmesan, pappardelle Zingara, béarnaise au basilic	
<b>Carpaccio di orata</b>	<b>18€</b>
Carpaccio de daurade, sel d'agrumes, purée de citron confit & fraîcheur Granny Smith	

---

# INSALATE E LASAGNE

## Salades & Lasagnes

---

<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>Autentica lasagna bolognese</b>	<b>18€</b>
Viande hachée, carotte, céleri, coulis de tomate, béchamel & Fior di latte	

---

# 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>
Crème de butternut, poivrons, courgettes, aubergines, tomates confites & pesto verde	
<b>4 fromages</b>	<b>15€</b>
Fior di latte, gorgonzola, scamorza fumée & straciatella	
<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'aneth, Saint Jacques, saumon fumé & Fior di latte	
<b>Salumi</b>	<b>16€</b>
Sauce tomate, prosciutto, spinata picante, 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>Straciatella</b>	<b>+4€</b>
<b>Pâtes Pappardelle</b>	<b>+3€</b>

# 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

*Chocolat ou vanille*

---

# FORMAGGI

## Fromages

*Chez Donna, tous les fromages sont certifiés IGP. Une garantie d'origine, de savoir-faire et de qualité. Le goût authentique des terroirs italiens, dans votre assiette.*

---

**Piatto di formaggi** **12€**

Pecorino Romano, Piccolo Fiore di Bufala & Gorgonzola, demi-focaccia traditionnelle maison, mostarda & miel

---

# DOLCI

## Desserts

---

**Panna Cotta** **7€**

Crème de pistache & pistaches concassées

*Ou*

Coulis de cerise 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

---

## Coupes glacées

---

**Sorrento** **9€**

Sorbet pamplemousse rose, sorbet orange sanguine de Sicile & sorbet pulpe de citron jaune Primofiori

*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 mascarpone**

**+1,50€**

# 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> Kusmi Tea Thé vert menthe, Earl Grey, Quatre fruits rouges, Thé vert de Chine, Anastasia	<b>4€</b>
<b>Tisane</b> Infusion Verveine menthe	<b>4€</b>

---

# DIGESTIVO

## Digestifs

---

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

---

# 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*

**Ciocolata calda** *Chocolat chaud*

**Ciocolata viennese** *Chocolat viennois*

**Tè** *Thé Kusmi Tea*

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

*Thé vert de Chine, Anastasia*

**Infusione** *Infusion*

*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** *Sirops 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 0 - Orangina*

# 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 Melanzana** ✓

Caviar d'aubergine, roquette, coeur d'artichaut & tomates confites

### **Focaccia Verde**

Pancetta grillée, pesto verde, tomates cerises & 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, œuf parfait & sauce hollandaise

### **Mostardina** Base brioche ou pancakes

Mostarda, gorgonzola, roquette & guanciale grillé

# 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, crème de pistache & chouchous de pistache

### **Cappuccino** Base brioche ou pancakes

Ganache café latte, coulis café, dulce de leche & concassé de noisettes

### **Bananotta** Base brioche ou pancakes

Bananes caramélisées, ganache mascarpone à la vanille & Nocciolata

### **Amarena** Base brioche ou pancakes

Caramel amarena, ganache au chocolat amer & cerises amarena

### **Cremosa al limone** Base brioche ou pancakes

Crème citron, ganache basilic & écorces de citron confites

### **Fragolosa** Base brioche ou pancakes

Compoté de fraises & caramel au balsamique de Modène

## UN PLAISIR EN PLUS ?

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

<b>Oeuf parfait</b>	<b>+3€</b>
<b>Guanciale grillé</b>	<b>+5€</b>
<b>Burrata</b>	<b>+6€</b>
<b>Saumon fumé</b>	<b>+3€</b>
<b>Coppa</b>	<b>+3€</b>
<b>Prosciutto crudo</b>	<b>+3€</b>
<b>Bananes caramélisées</b>	<b>+3€</b>

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>Autentica lasagna bolognese</b>	<b>18€</b>
<i>Viande hachée, carotte, céleri, coulis de tomate, béchamel &amp; Fior di latte</i>	
<b>Scaloppine alla milanese</b>	<b>23€</b>
<i>Escalope de veau, tagliatelles, sauce Zingara, olives vertes &amp; noires</i>	
<b>Filetto di manzo</b>	<b>31€</b>
<i>Filet de bœuf VBF, canelloni à la truffe et son jus corsé</i>	
<b>Pappardelle Cacio e pepe</b>	<b>16€</b>
<i>Pappardelle, Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mois &amp; huile de noix</i>	
<b>Spalla di vitello</b>	<b>23€</b>
<i>Paleron de veau confit en croute au parmesan, pappardelle, Zingara, béarnaise au basilic</i>	

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>
<i>Pain à l'italienne maison</i>	
<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>
<i>Biscuits cuillère, espresso, crème montée au mascarpone &amp; cacao amer</i>	
<b>Napolitain</b>	<b>7€</b>
<i>Napolitain, entremets vanille-chocolat, ganache mascarpone à la vanille, crème de pistache &amp; pistaches concassées</i>	
<b>Panna Cotta</b>	<b>7€</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>	

# SPUMANTI

Vins pétillants	75cl	12,5cl
<b>Franciacorta DOCG - Brut Nature</b> <i>Domaine 1701   Chardonnay e Pinot noir</i> Lombardie <b>Sapide, aromatique &amp; rafraîchissant</b>	54€	
<b>Trento DOC - Blanc de blancs</b> <i>Ferrari   Chardonnay</i> Trentin Haut Adige <b>Agrumé, brioiché &amp; citronné</b>	48€	
<b>Prosecco DOC - La Serenata</b> <i>Domaine Frassinelli   Glera</i> Vénétie <b>Frais, désaltérant &amp; fruité</b>	26€	5€
<b>Lambrusco DOC - Semprebon</b> <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>Friuli DOC</b> <i>Domaine Conte Brandolini d'Adda   Chardonnay</i> Frioul <b>Frais, floral &amp; fruité</b>	36€	
<b>Falerio dei Colli Ascolani DOC - Falerio</b> <i>Domaine San Filippo   Trebbiano, Pecorino &amp; Passerina</i> Marches <b>Vif, salivant &amp; sapide</b>	31€	
<b>Bianco IGT - Clochard</b> <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 - Titus</b> <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 Organicus</b> <i>Domaine Musita   Grillo</i> Sicile <b>Frais, fruité &amp; floral</b>	26€	5€

# VINI ROSSI

<b>Vins rouges</b>	<b>75cl</b>	<b>12,5cl</b>
<b>Alto Adige DOC</b> <i>Domaine Alois Lageder   Pinot Noir</i> Trentin Haut Adige <b>Fruité, équilibré &amp; léger</b>	<b>44€</b>	
<b>Dolcetto d'Alba DOC - Fontanazza</b> <i>Domaine Marcarini   Dolcetto</i> Piémont <b>Frais, tannins soyeux &amp; floral</b>	<b>37€</b>	
<b>Barolo DOCG - Commune di la Morra</b> <i>Domaine Marcarini   Nebbiolo</i> Piémont <b>Puissant, riche &amp; élégant</b>	<b>61€</b>	
<b>Barbera d'Asti DOCG - Ca' Del Pian</b> <i>Domaine La Spinetta   Barbera</i> Piémont <b>Racé, intense &amp; puissant</b>	<b>44€</b>	
<b>Venezia Giulia IGP - Cabernet Franc</b> <i>Domaine I Clivi   Cabernet Franc</i> Frioul <b>Finesse, aromatique, juteux &amp; floral</b>	<b>36€</b>	
<b>Friuli Grave DOC - Stomo</b> <i>Domaine Conte Brandolini d'Adda   Merlot</i> Frioul <b>Fruité, léger &amp; tannins souples</b>	<b>28€</b>	
<b>Amarone Della Valpolicella DOCG</b> <i>Domaine Collina dei Ciliegi   Corvina, Corvinone e Rondinella</i> Vénétie <b>Corsé, fluide &amp; expressif</b>	<b>63€</b>	
<b>Toscana IGT - Rosso</b> <i>Domaine Il Poggione   Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon</i> Toscane <b>Finesse, juteux &amp; léger</b>	<b>27€</b>	<b>5€</b>
<b>Toscana IGT - Baci di Sangiovese</b> <i>Domaine San Cristoforo   Sangiovese</i> Toscane <b>Tonique, juteux &amp; sanguin</b>	<b>38€</b>	
<b>Toscana IGT - Difese</b> <i>Domaine San Guido   Cabernet Sauvignon e Sangiovese</i> Toscane <b>Finesse, intense &amp; tannins soyeux</b>	<b>53€</b>	
<b>Chianti DOC - Chianti</b> <i>Domaine Luggiano   Sangiovese e Trebbiano</i> Toscane <b>Fruité, juteux &amp; léger</b>	<b>37€</b>	<b>6€</b>
<b>Rosso di Montalcino DOC</b> <i>Domaine Col d'Orcia   Sangiovese</i> Toscane <b>Fruité, structuré &amp; ample</b>	<b>44€</b>	
<b>Toscana IGT - Le Pergole Torte</b> <i>Domaine Monteverdine   Sangiovese</i> Toscane <b>Tannique, opulent &amp; fin</b>	<b>219€</b>	
<b>Cortona DOC</b> <i>Domaine Stefano Amerighi   Syrah</i> Toscane <b>Ample, généreux &amp; puissant</b>	<b>56€</b>	
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> <i>Domaine Umani Ronchi   Montepulciano</i> Abruzzes <b>Intense, juteux &amp; léger</b>	<b>25€</b>	<b>6€</b>
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> <i>Domaine Passione Natura   Montepulciano</i> Abruzzes <b>Croquant, juteux &amp; léger</b>	<b>34€</b>	
<b>Montepulciano d'Abruzzo IGT - Casa Pepe</b> <i>Domaine Emidio Pepe   Montepulciano</i> Abruzzes <b>Finesse, racé &amp; intense</b>	<b>119€</b>	

# VINI ROSSI

Vins rouges

75cl 12,5cl

---

## Cannonau Di Sardegna DOC

39€

Domaine Antonella Corda | Cannonau

Sardaigne

**Fruité, épicé & juteux**

---

## Isola Dei Nuraghi IGT -Montessu

40€

Domaine Agripunica | Carignan, Cabernet Franc, Merlot e Syrah

Sardaigne

**Intense, aromatique & puissant**

---

## Sicilia DOC - Organicus

27€

5€

Domaine Musita | Nero d'Avola

Sicile

**Ample & tannique**

---

## Sicilia DOC

26€

Domaine Musita | Syrah

Sicile

**Croquant, épicé & structuré**

---

## Etna Rosso DOC - Guardoilverto

46€

Domaine Pietro Caciorgna | Nerello Mascalese

Sicile

**Juteux, équilibré & intense**

---

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

**Aromatique, 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**

---