

# COCKTAIL

## Cocktails

### Classique italien

---

**Americano** 190 ml **9€**  
Vermouth Martini Rosso, Campari & eau gazeuse

---

**Negroni** 90 ml **10€**  
Vermouth Martini Rosso, Campari & gin Marconi 42 Poli

---

**Bellini** 100 ml **8€**  
Purée de pêche Giffard & prosecco

---

**Gin To** 110 ml **9€**  
Portofino, Poli Marconi 42 & Poli Marconi 46

---

**Italian Coffee** 120 ml **9€**  
Grappa Sarpa Oro di Poli, liqueur d'Amaretto Giffard, sirop de vanille maison & café Lavazza Gold

---

**Espresso Martini** 130 ml **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 !** 110 ml **9€**  
Aperol / Italicus / Limoncello / Fernet Branca / Campari / Elisir Prugna / Liqueur de fleur de sureau Giffard / Liqueur Miele

### Création

---

**Italian Star Martini** 130 ml **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** 170 ml **7€**  
Jus de mangue, jus d'ananas, purée de coco Ponthier, sirop de curaçao bleu et sirop de gingembre Giffard & jus de citron vert

---

**Webbia Rossa** 120 ml **6€**  
Sirop de mûre Giffard, smoky agave Giffard infusé aux baies roses, jus de citron vert & Indian tonic Fever tree

---

**Spritz sans alcool au choix** 110 ml **7€**  
Liqueur sans alcool fleur de sureau Giffard, liqueur sans alcool pamplemousse Giffard ou orange bitter sans alcool Giffard

### Création du mois

---

**Tarte aux fraises** avec alcool (150 ml) **10€**  
Frangelico, jus de fraise, sirop de vanille maison & jus de citron vert

---

**Spirito del sol** sans alcool (110 ml) **6€**  
Smoky agave infusé au basilic, purée de yuzu et jus d'ananas

---

# APERITIVI

## Apéritifs

---

<b>Vermouth Martini Bianco</b> 4, 5cl	<b>5€</b>
Vermouth blanc	
<b>Vermouth Martini Rosso</b> 4, 5cl	<b>5€</b>
Vermouth rouge	
<b>Apérol</b> 4, 5cl	<b>5€</b>
Bitter	
<b>Campari</b> 4, 5cl	<b>5€</b>
Liqueur amère aux herbes	
<b>Cynar</b> 4, 5cl	<b>6€</b>
Liqueur d'artichaut	
<b>Fernet branca</b> 4, 5cl	<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 / cerise / Orgeat / Pastèque		
<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 tradizionale</b> ✓	<b>6€</b>
Aubergines, céleri, olives, câpres & tomates	
<b>Spiedino prosciutto e melone</b>	<b>7€</b>
Brochette de prosciutto & melon	
<b>Focaccia Calabrese</b>	<b>8€</b>
Pesto rosso, spinata & scamorza fumée	
<b>Mortadella alla Griglia</b>	<b>9€</b>
Mortadelle grillée & pesto 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 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>18€</b>
Ravioli d'effiloché de sanglier, jus corsé à la truffe & minis légumes oubliés	
<b>Linguine ai cappesante</b>	<b>21€</b>
Noix de pétoncles, beurre de sauge, crème citronnée & linguine	
<b>Ravioli della Nonna</b> ✓	<b>16€</b>
Ravioles caponata, ricotta & crémeux de poivron	

---

# SECONDI PIATTI

## Deuxièmes plats à l'italienne

---

<b>Risotto cozze e bergamotto</b>	<b>16€</b>
Risotto aux moules, ail, fenouil & bergamote	
<b>Scaloppine alla milanese</b>	<b>23€</b>
Escalope de veau, tagliatelles & sauce alla puttanesca	
<b>Filetto di manzo</b>	<b>31€</b>
Filet de boeuf VBF, cannelloni à la truffe & son jus corsé	
<b>Vitello tonnato tradizionale</b>	<b>20€</b>
Véritable vitello tonnato, noix de veau basse température, sauce tonnato, câpres, roquette & fenouil	
<b>Carpaccio di orata</b>	<b>20€</b>
Carpaccio de daurade, sel d'agrumes, purée de citron confit & fraîcheur Granny Smith	

---

# INSALATE E LASAGNE

## Salades & Lasagnes

---

<b>Insalata di polpo marinato</b>	<b>19€</b>
Poulpe, poivrons, oignons, ail, pignons, citrons confits, tomates, basilic, persil, balsamique, citron vert & huile d'olive	
<b>Tatin di melanzane</b> ✓	<b>17€</b>
Tatin d'aubergines, balsamique de Modène, burrata & salade de roquette	
<b>Autentica lasagna bolognese</b>	<b>18€</b>
Viandes hachées, pancetta, carotte, céleri, coulis de tomate, béchamel	

---

# 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, origan, mozzarella Fior di latte & basilic	
<b>Tartuffo</b>	<b>19€</b>
Crème à la truffe, Fior di latte, rostello à la truffe, burrata & lamelle de truffe fraîche	
<b>4 fromages</b> ✓	<b>15€</b>
Ricotta, Gorgonzola, chèvre, Fior di latte, pecorino	
<b>Angevine</b>	<b>15€</b>
Sauce tomate, origan, le galet de la Loire, champignons, rillauds	
<b>Donna</b>	<b>19€</b>
Crème d'aneth, Saint Jacques, saumon fumé & Fior di latte	
<b>Salumi</b>	<b>16€</b>
Sauce tomate, origan, prosciutto, spinata picante, champignons bruns	

*Retrouvez également notre pizza sucré dans la catégorie des desserts pour finir votre repas avec une touche gourmande.*

# PANUOZZO

<b>Panuozzo prosciutto</b>	<b>14€</b>
Prosciutto, burrata, roquette, tomates cerises & huile d'olive	
<b>Panuozzo mortadella</b>	<b>14€</b>
Mortadelle, stracciatella, roquette, pistacchio & pesto verde	
<b>Panuozzo vegetariano</b> ✓	<b>12€</b>
Tomates, mozzarella, roquette, pesto verde & huile d'olive	

## UN PLAISIR EN PLUS

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

<b>Ricotta</b>	<b>+4€</b>
<b>Coppa</b>	<b>+3€</b>
<b>Burrata</b>	<b>+6€</b>
<b>Guanciaie 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

---

### Gnocchis di patate

Minis gnocchis à la sauce tomate & Grana Padano

9€

### 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

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

12€

---

## DOLCI

### Desserts

---

### Panna Cotta

Crème de pistache & pistaches concassées

*Ou*

Coulis de cerise Amarena

*Ou*

Coulis de Limoncello

7€

---

### Ananas al bergamotto

Carpaccio d'ananas infusé à la bergamote, zestes & sorbet citron

7€

---

### Affogatto al caffè

Espresso versé sur deux boules de glace à la vanille

*Crème de pistache & pistaches concassées*

7€

---

### Tiramisù tradizionale

Biscuits cuillère, espresso, crème montée au mascarpone & cacao amer

8€

---

### Napolitain

Napolitain, entremets vanille-chocolat, ganache mascarpone à la vanille, crème de pistache & pistaches concassées

7€

---

### Duo cioccolato nocciola

Duo de mousses chocolat et praliné noisette

6€

---

### Caffè gourmet

Espresso accompagné d'une sélection de mignardises

9€

---

### Pizza Dolce caffè pistacchio

Pizza duo café & pistache

7€

---

## Coupes glacées

---

### Sorrento

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

*Limoncello & crème chantilly*

9€

---

### Amarena

Crèmes glacées mascarpone

*Cerises Amarena & crème chantilly*

9€

---

### Nocciolata

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

*Éclats de noisettes & crème chantilly*

9€

---

**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> Kusmi Team Verveine menthe	<b>4€</b>

---

# DIGESTIVO

## Digestifs

---

<b>Grappa</b> 4, 5cl Cleopatra Moscato Oro Sarpa Oro Cleopatra Amarone Oro	<b>7€</b> <b>8€</b>
<b>Liquore Miele Poli</b> 4, 5cl Liqueur de miel	<b>6€</b>
<b>Liquore Elisir Prugna Poli</b> 4, 5cl Liqueur de prunes	<b>6€</b>
<b>Limoncello</b> 4, 5cl Liqueur de citron	<b>5€</b>
<b>Liquore Frangelico</b> 4, 5cl Liqueur de noisettes	<b>6,50 €</b>
<b>Crema di pistacchio</b> 4, 5cl Crème de pistache	<b>6€</b>
<b>Crema al caffè</b> 4, 5cl Crème de café	<b>6€</b>
<b>Brandy italiano 3 anni</b> 4, 5cl Cognac à l'italienne	<b>8€</b>
<b>Italicus</b> 4, 5cl 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

**Sciropi** Sirops à l'eau

Grenadine - Fraise - Pêche - Menthe - Citron - Violette

Pamplemousse - Banane - Kiwi - Passion - Framboise

Cassis - Concombre - Fleur de sureau - Mûre - cerise -

orgeat - pastèque

**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 & guanciaie 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>Guanciaie 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>Insalata di polpo marinato</b> <i>Poulpe, poivrons, oignons, ail, pignons, citrons confits, tomates, basilic, persil, balsamique, citron vert &amp; huile d'olive</i>	<b>19€</b>
<b>Scaloppine alla milanese</b> <i>Escalope de veau, tagliatelles &amp; sauce alla puttanesca</i>	<b>23€</b>
<b>Filetto di manzo</b> <i>Filet de bœuf VBF, canelloni à la truffe et son jus corsé</i>	<b>31€</b>
<b>Pappardelle Cacio e pepe</b> <i>Pappardelle, Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mois &amp; huile de noix</i>	<b>16€</b>
<b>Vitello tonnato tradizionale</b> <i>Véritable vitello tonnato, noix de veau basse température, sauce tonnato, câpres &amp; roquette</i>	<b>20€</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 - Brut Nature</b> <i>Domaine 1701   Chardonnay e Pinot noir</i> Lombardie <b>Sapide, aromatique &amp; rafraîchissant</b>	<b>54€</b>	
<b>Trento DOC - Blanc de blancs</b> <i>Ferrari   Chardonnay</i> Trentin Haut Adige <b>Agrumé, brioché &amp; citronné</b>	<b>48€</b>	
<b>Prosecco DOC - La Serenata</b> <i>Domaine Frassinelli   Glera</i> Vénétie <b>Frais, désaltérant &amp; fruité</b>	<b>26€</b>	<b>5€</b>
<b>Lambrusco DOC - Sempregon</b> <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>Friuli DOC</b> <i>Domaine Conte Brandolini d'Adda   Chardonnay</i> Frioul <b>Frais, floral &amp; fruité</b>	<b>36€</b>	
<b>Falerio dei Colli Ascolani DOC - Falerio</b> <i>Domaine San Filippo   Trebbiano, Pecorino &amp; Passerina</i> Marches <b>Vif, salivant &amp; sapide</b>	<b>31€</b>	
<b>Bianco IGT - Clochard</b> <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 - Titus</b> <i>Domaine Chiorri   Grechetto</i> Ombrie <b>Minéral, vif &amp; frais</b>	<b>26€</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>7€</b>
<b>Trebbiano d'Abruzzo DOC</b> <i>Domaine Emidio Pepe   Trebbiano</i> Abruzzes <b>Fruité, minéral &amp; équilibré</b>	<b>119€</b>	

# 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> <i>Trentin Haut Adige</i> <b>Fruité, équilibré &amp; léger</b>	<b>44€</b>	
<b>Dolcetto d'Alba DOC - Fontanazza</b> <i>Domaine Marcarini   Dolcetto</i> <i>Piémont</i> <b>Frais, tannins soyeux &amp; floral</b>	<b>37€</b>	
<b>Barolo DOCG - Commune di la Morra</b> <i>Domaine Marcarini   Nebbiolo</i> <i>Piémont</i> <b>Puissant, riche &amp; élégant</b>	<b>61€</b>	
<b>Barbera d'Asti DOCG - Ca' Del Pian</b> <i>Domaine La Spinetta   Barbera</i> <i>Piémont</i> <b>Racé, intense &amp; puissant</b>	<b>44€</b>	
<b>Venezia Giulia IGP - Cabernet Franc</b> <i>Domaine I Clivi   Cabernet Franc</i> <i>Frioul</i> <b>Finesse, aromatique, juteux &amp; floral</b>	<b>36€</b>	
<b>Friuli Grave DOC - Stomo</b> <i>Domaine Conte Brandolini d'Adda   Merlot</i> <i>Frioul</i> <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> <i>Vénétie</i> <b>Corsé, fluide &amp; expressif</b>	<b>63€</b>	
<b>Toscana IGT - Rosso</b> <i>Domaine Il Poggione   Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon</i> <i>Toscane</i> <b>Finesse, juteux &amp; léger</b>	<b>26€</b>	<b>5€</b>
<b>Toscana IGT - Baci di Sangiovese</b> <i>Domaine San Cristoforo   Sangiovese</i> <i>Toscane</i> <b>Tonique, juteux &amp; sanguin</b>	<b>38€</b>	
<b>Toscana IGT - Difese</b> <i>Domaine San Guido   Cabernet Sauvignon e Sangiovese</i> <i>Toscane</i> <b>Finesse, intense &amp; tannins soyeux</b>	<b>53€</b>	
<b>Chianti DOC - Chianti</b> <i>Domaine Luggiano   Sangiovese e Trebbiano</i> <i>Toscane</i> <b>Fruité, juteux &amp; léger</b>	<b>37€</b>	<b>7€</b>
<b>Rosso di Montalcino DOC</b> <i>Domaine Col d'Orcia   Sangiovese</i> <i>Toscane</i> <b>Fruité, structuré &amp; ample</b>	<b>44€</b>	
<b>Toscana IGT - Le Pergole Torte</b> <i>Domaine Monteverdine   Sangiovese</i> <i>Toscane</i> <b>Tannique, opulent &amp; fin</b>	<b>219€</b>	
<b>Cortona DOC</b> <i>Domaine Stefano Amerighi   Syrah</i> <i>Toscane</i> <b>Ample, généreux &amp; puissant</b>	<b>56€</b>	
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> <i>Domaine Umani Ronchi   Montepulciano</i> <i>Abruzzes</i> <b>Intense, juteux &amp; léger</b>	<b>26€</b>	<b>5€</b>
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> <i>Domaine Passione Natura   Montepulciano</i> <i>Abruzzes</i> <b>Croquant, juteux &amp; léger</b>	<b>34€</b>	
<b>Montepulciano d'Abruzzo IGT - Casa Pepe</b> <i>Domaine Emidio Pepe   Montepulciano</i> <i>Abruzzes</i> <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 - Guardoilvento

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

26€

5€

Domaine Corvazzo | Raboso

Vénétie

**Arématique, frais & rond**

---

## Toscana IGT - Syrah Rosato

47€

Domaine Stefano Amerighi | Syrah

Toscane

**Acidulé, frais & parfumé**

---