

- Aperitivi Italiani -

Bollicine

Prosecco Sup. Extra Dry D.O.C.G.

Le Contesse (Veneto) - 100% Glera

Le Verre

9€

Vino Dolce

Vin doux - Le Querce

Celli (Emilia Romagna) - 100% Albana

Le Verre

7€

Spritz

Green Spritz (P3I, prosecco, eau gazeuse, citron vert)

Le Verre

11€

Red Spritz (Aperitivo Bordiga, prosecco, eau gazeuse, orange)

11€

Limoncello Spritz (Limoncello, prosecco, eau gazeuse, citron)

11€

Gin

London DRY Gin - Mazzetti + Tonic

Le Verre

12€

Kapriol Gin Grapefruit & Hibiscus + Tonic

11€

Kapriol Gin Blood Orange & Peach + Tonic

11€

Kapriol Gin Lemon & Bergamot + Tonic

11€

Kapriol Gin Blueberries + Tonic

11€

Aqualuce Gin - Distilleria Dell'Alpe (47°) + Tonic

14€

Cocktails

Americano (Rosenbitter, Vermouth rosso, eau gazeuse, orange)

Le Verre

11€

Negroni (Rosenbitter, Vermouth rosso, Kapriol Dry Gin, orange)

11€

Green Negroni (P3I, Vermouth bianco, Kapriol Dry Gin, citron vert)

11€

On the Rocks

Vermouth di Torino Bianco - Bordiga

Le Verre

9€

Vermouth di Torino Rosso - Bordiga

9€

Vermouth di Torino Riserva "Excelsior" Barolo - Bordiga

11€

- Bibite -

Acqua

Acqua Panna (Plata) 50cl	5€
San Pellegrino (Pétillante) 50cl	5€

Soda & Birra

San Pellegrino Limonata	4€
San Pellegrino Tonic	4€
San Pellegrino Aranciata	4€
Peroni (Bouteille)	4€
Tonic Ginger Beer	4€

Caffetteria

Café	4€
Espresso	4€
Double Espresso	6€
Thé	4€

- Vini al bicchiere -

Vini Bianchi

Le verre

"MURI GRANDI" - LIGURIA DI LEVANTE IGT BIANCO

7,00€

La Baia del Sole (Liguria)

85% Vermentino, 15% Albarola



Ce vin est produit avec des raisins provenant de vignes situées dans la zone des ruines romaines du mur de Luni, sur un sol sablonneux ce qui lui confère une grande fraîcheur. Vin blanc à la robe jaune pâle avec des arômes intenses de fruits fleuris et des notes de citron. Au palais on retrouve un vin plein de fraîcheur.

MAZÀL BIANCO VERONESE IGT

7,00€

Vignetti di Ettore (Veneto)

90% Garganega et 10% Chardonnay



La garganega, cépage local, offre un vin à la robe jaune paille, rempli de gourmandise. Les arômes typiques de pêche, fleurs blanches et fruits tropicaux invitent à une dégustation pleine de saveurs. Le palais est rond, à l'intensité marquée, tout en gardant une dynamique très agréable et vivace.

Vini Rossi

Le verre

RUGGENTE - SANGIOVESE TOSCANO IGT

7,00€

Guidi 1929 (Toscana)

100% Sangiovese



Un vin goûtu, juteux, au bel équilibre fruit/fraîcheur. Un court passage en barrique lui confie une structure juste ainsi que des tanins assouplis. Le sangiovese toscan sous une agréable forme de buvabilité et de jeunesse.

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE "CASCINA SCIULUN"

7,00€

Franco Conterno (Piemonte) 100% Barbera



Robe rubis aux reflets violacés, le bouquet est ample et généreux, épicé et gourmand de fruits noirs confits. Au palais, l'attaque est délicate, soyeuse et onctueuse, associée à une trame épicée et structurée grâce à l'élevage en barriques.

CARTA DEI VINI



- Bollicine -

75cl

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. EXTRA DRY DOCG

39€

Le Contesse (Veneto)

100% Glera



L'art du « berebene » et de la joie de vivre des Italiens. Bouquet expressif et fruité aux notes de poires et pommes Golden. Bel équilibre douceur/fraîcheur. La bulle se montre raffinée et délicate. Pour toutes les occasions et d'une gourmandise implacable !

FRANCIACORTA DOCG BRUT

65€

Lantieri (Lombardia)

80% Chardonnay, 10% Pinot blanc et 10% Pinot noir.



80% Chardonnay, 10% Pinot blanc et 10% Pinot noir. L'étoile montante en Italie en matière de méthode Champenoise. Arômes de pain grillé, levures et minéraux. Un palais qui se dévoile bien articulé, plein et profond. Finale souple et minérale et fraîcheur toujours bien présente.

- Vini Rosati -

BARDOLINO CHIARETTO DOC

30€

Aldo Adami (Veneto)

Corvina, Rondinella, Molinara



Vin rosé sec à la teinte rosée très vive. Parfums aux fragrances typiques de rose et cerise. L'attaque en bouche est veloutée et fraîche. Palais gourmand et fruité sur une trame très élégante.

"ZELÜU" - ISOLA DEI NURAGHI IGT ROSATO

36€

Masone Mannu (Sardegna)

Bovale & Cannonau



Vin rosé sec à la robe opaline et scintillante. À classer dans la catégorie des rosés "gris". Son bouquet, pimpant et coquet, dévoile des arômes très frais de fruits rouges et des notes florales. Il accède au palais avec une saveur svelte et dynamique. La bouche n'est que fruit et fraîcheur. L'arrière-bouche n'est que gourmandise et invite à la gorgée suivante...

- Vini Bianchi -

Leggeri & Fruttati

"FICHETO" BIANCO IGT

30€

Borgo dei Trulli (Puglia)

33% Fiano, 33% Malvasia, 33% Sauvignon



Vin blanc à la robe jaune pâle qui diffuse des arômes de fruits tropicaux mûrs et des touches de vanille. L'attaque en bouche est fraîche et le palais souple. La fin de bouche est persistante et marquée par les agrumes.

GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG

32€

La Smilla (Piemonte)

100% Cortese di Gavi



Vin blanc sec à la robe jaune clair et reflets verdâtres. Il s'exprime de manière très élégante & complexe grâce à ses notes de fleurs d'acacia, de pêche et de pomme. L'attaque en bouche est franche et savoureuse. Le palais est épais et délivre d'intéressantes notes d'amande. Un vin plaisir, certes mais qui laisse un bon souvenir à beaucoup d'amateurs.

- Vini Bianchi -

Minerali & Eleganti

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

32€

Guidi 1929 (Toscana)

100% Vernaccia



Ce vin blanc élégant, souvent trop peu connu, exprime toute sa finesse dès ses premières senteurs : fraîcheur, minéralité. Le nez dégage des arômes de pierre à fusil, fleurs blanches et amande. En bouche, il se montre net, franc, avec une acidité maîtrisée et une grande minéralité.

TRENTINO MÜLLER THURGAU SAN LORENZ DOC

37€

Bellaveder (Trentino)

100% Müller-Thurgau



Un vin blanc tranchant, avec une belle acidité et surtout une grande minéralité. Le nez développe des arômes de pomme verte, de silex et de salinité. La bouche est équilibrée, aromatique et persistante.

COLLIO DOC - PINOT GRIGIO

49€

Colle Duga (Friuli)

100% Pinot Gris.



Le cépage Pinot Gris travaillé de façon très délicate et élégante. Le nez de fruits mûrs, presque exotiques invite à la dégustation. En bouche, une très belle matière, des arômes expressifs mais aussi une belle dose de minéralité, ce qui donne à ce vin une grande personnalité !

Solari & Strutturati

75cl

SOAVE DOCG "VIGNA DELLA CORTE"

32€

Corte Adami (Veneto)

100% Garganega



Le cru du domaine. Un Soave qui se présente dans son habit de soirée jaune doré profond. Il dévoile des arômes extrêmement complexes et amples. Notes de fruits tropicaux, fleurs blanches et hydrocarbures. L'élégance et l'opulence sont supportées par une solide structure. Une réserve d'émotions.

"BUON CONSIGLIO" FIANO IGT TOSCANA



40€

Bicocchi (Toscana)

100% Fiano



Le Fiano, cépage très expressif à la couleur jaune paille propose un nez d'une gourmandise sans équivalent : Pêche mûre, abricot, acacia et notes de miel. La bouche est ronde, ample, intense et débordante de fruit. Associé au terroir de Toscane, ce vin ravira les curieux, mêlant douceur et finesse.

"NINFEA" RISERVA BIANCO IGT

45€

Alcesti (Sicilia)

Grillo et Chardonnay



La combinaison parfaite entre le Chardonnay et le Grillo donne un vin équilibré, délicat et juste. Issus de plus bas rendements, la structure du vin est parfaite, dégageant une palette aromatique riche et harmonieuse. La barrique termine le tout de façon à lui amener une grande longueur et une complexité supplémentaire.

- Vini Rossi -

Freschi & Vellutati

75cl

ROSSO DI TOSCANA IGT "ALA.TO"



32€

Tiberini (Toscana)

100% Prugnolo Gentile (ancêtre du Sangiovese)



La robe est d'une couleur rubis avec des reflets violacés. Les parfums sont intenses et rappellent les fruits rouges, la cerise et les groseilles. Le goût est frais et jeune, avec une bonne longueur en bouche. L'acidité est bien équilibrée de manière à faire ressortir sa douceur caractéristique. C'est un vin bien balancé, d'une belle rondeur et facile à comprendre.

"NESOS" NERO D'AVOLA DOC SICILIA

37€

Alcesti (Sicilia)

100% Nero d'Avola



Véritable emblème de la Sicile, le Nero d'Avola reflète le terroir unique de cette région. La robe est intense, le nez respire le soleil et la chaleur, dévoilant des arômes de baies noires et d'épices, avec une légère touche herbacée lui conférant de la fraîcheur. La bouche est ample, gourmande, remplie de matière et de saveurs confites accompagnées d'épices.

"ZÈFIRO" VALPOLICELLA DOC

37€

Piccoli (Veneto)

Corvina, Corvinone, Rondinella et Molinara



Couleur rouge rubis avec des reflets violet clair. Le nez est élégant et parfumé, avec des notes de fruits rouges comme la cerise et la fraise, accompagnées d'un léger piquant. En bouche, il entre frais et fruité avec une douceur bien équilibrée et une légère acidité finale.

SILENO - CANNONAU DI SARDEGNA

34€

Ferruccio Deiana (Sardegna)

100% Cannonau



Le domaine Ferruccio Deiana vous propose un vin rouge à travers le cépage roi de l'île. Le résultat est un vin rond, puissant et chaud. Une magnifique découverte pour une région avec beaucoup de potentiel...

Delicati & Fruttati

75cl

"PRIMANERO" APPASSIMENTO NEGROAMARO - PRIMITIVO

30€

Paolo Leo (Puglia)

60% Negroamaro, 40% Primitivo



Couleur rouge rubis intense, avec un bouquet complexe, rappelant des baies rouges, groseilles et réglisse. Le passage en barrique ajoute un retour épicé plaisant. Sur le palais c'est corsé, frais et souple, bien équilibré avec une longueur persistante.

« MARIDÀ » BARBERA D'ASTI DOCG

30€

Cantine Povero (Piemonte) 100% Barbera



Un vin rouge à la robe claire et aux reflets violets. Arômes tout en finesse de fruits rouges mûrs. En bouche, il se montre soyeux et souple, avec des tanins délicats, tout en affichant une matière élégante et dense.

"VIGNA DI PETTINEO" - CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO



38€

Vigna di Pettineo (Sicilia)

50% Frappato et 50% Nero d'Avola.



La seule appellation DOCG de l'île. Un vin généreusement fruité au nez et au palais. Des arômes envoutants de fruits rouges au nez et un palais soyeux et rond. Saveur charnue toute en souplesse et toujours sur le fruit.

Corposi

"PASSO DEL CARDINALE" PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

32€

Paolo Leo (Puglia)

100% Primitivo



Vin rouge au charme et au caractère certain ! Robe rouge rubis profonde aux reflets grenat. Arômes généreux et flatteurs... D'abord, fruits noirs avec des notes prononcées de groseilles, ensuite des senteurs de réglisse et de café. L'attaque en bouche est pleine et franche. Le palais est empreint de tanins veloutés et est ponctué par un final tenace marbré de fruits des bois et épices.

"ORFEO" NEGROAMARO PUGLIA IGT

42€

Paolo Leo (Puglia)

100% Negroamaro



Le cru du domaine. Assurément un vin flatteur. Nez puissant de fruits mûrs et marmelade relevé par une bonne dose d'épices. Couleur sombre et grasse. Forte concentration. L'attaque en bouche fait immédiatement ressortir une sensation soyeuse et gouleyante. Ensuite, la puissance laissera exprimer rondeur, tendresse et équilibre. Au final, ce vin aura marqué de sa puissance le palais pour laisser un long souvenir...

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC RIPASSO

55€

Secondo Marco (Veneto)

60% Corvina, 25% Corvinone, 10% Rondinella et 5% Oseleta, Croatina, Pipiona
Vin de corps, de grande structure qui unit vigueur et élégance. Robe rouge rubis illuminée tendant au grenat. Parfums expressifs et intenses sur la cerise marasquin et les fruits mûrs avec des notes épicées et de subtiles touches de vanille. Palais en harmonie avec le nez : sec, empreint de la délicatesse de ses tanins souples et de la sapidité. L'alcool bien présent se fond parfaitement avec les notes tanniques formant un merveilleux équilibre. La fin de bouche est marquée par les épices douces, le chocolat et le réglisse. Final long et chaleureux accompagné d'une belle fraîcheur.



- Vini Rossi -

Strutturati & Complessi

75cl

CHIANTI CLASSICO DOCG



45€

Cast. di Verrazzano (Toscana) 95% Sangiovese et 5% Canaiolo.



Ce chianti est d'une complexité surprenante et rempli d'élégance. Le nez est issu d'un mariage parfait entre le fruit et les arômes d'évolution amenés par son passage en barrique. L'attaque est soyeuse et progressive pour nous faire découvrir ensuite un vin structuré et dense. Incontestablement, un Chianti complet.

ROSSO DI MONTALCINO DOC

45€

Citille di Sopra (Toscana)

100% Sangiovese



L'élégance et la complexité d'un terroir extraordinaire. Le "Rosso" est le petit frère du "Brunello", vinifié dans une optique de fraîcheur et de buvabilité. Pour cela, des extractions moins longues ainsi que de moins longs élevages, afin de laisser parler le fruit et le merveilleux potentiel aromatique du Sangiovese.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

50€

Tiberini (Toscana)

85% Prugnolo Gentile, 10% Canaiolo et 5% de Mammolo.



Un beau Nobile, un vin qui « évolue dans le verre » tout au long de la dégustation. Puissance, élégance et complexité conjuguée avec rusticité. Grand vin produit par un petit domaine qui résiste depuis 6 générations à l'influence de la mode.

- Vini Rossi -

Grandi Vini

75cl

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VIGNA POGGIO RONCONI

85€

Citille di Sopra (Toscana)

100% Sangiovese



Robe légère, teintée de rubis et d'un disque marqué par l'élevage en barrique. Au nez, une symphonie harmonieuse de fruits rouges frais, épices, bois. Les parfums sont précis et très généreux. L'attaque en bouche est pleine, soyeuse et savoureuse. Les tanins et le fruit sont bien amalgamés. Au final, une sensation d'harmonie maîtrisée et une longueur fraîche et vivante.

BAROLO RISERVA DOCG "BUSSIA"

89€

Franco Conterno (Piemonte)

100% Nebbiolo Michet & Nebbiolo Lampia



Issu de la plus prestigieuse parcelle des Langhe : « Bussia » située dans la commune de Monforte d'Alba, où les terrains sont escarpés, et riches en argile. Ce Barolo dans sa version « Riserva » repose 48 mois en tonneaux de chêne. Il se dévoile vêtu de sa typique robe grenat brillant. Il libère un bouquet aux senteurs complexes et évolutif. En bouche, il se montre racé, épais, puissant sur fond d'une étonnante rondeur.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

105€

Secondo Marco (Veneto)

Corvina, Corvinone, Rondinella et autres cépages autochtones



"Force & équilibre". Le verre offre une masse impénétrable et consistante. Au nez, il touche immédiatement sa cible avec des notes de belles cerises noires sous kirsch et d'élégantes notes boisées. Les arômes évoluent ensuite sur des notes minérales et tourbées. Ensuite arrivent les notes végétales pour terminer sur le poivre et le chocolat mais sans trop en faire. Au palais, il gagne chaque centimètre par un torrent de caresses de fruits amalgamées à des tanins voluptueux et raffinés. Il se termine par une grande longueur impertinente qui définit la profondeur de la persistance.

"GUADO DE' GEMOLI" DOC BOLGHERI SUPERIORE

120€

Chiappini (Toscana)

70% cabernet sauvignon, 15% merlot, 15% cabernet franc



Robe d'une profondeur remarquable, reflétant les caractéristiques du terroir de Bolgheri. Ceci est la grande cuvée du domaine. Élégance, puissance et complexité sont les maîtres-mots de ce grand vin. Son bouquet, marqué par le fruit dans sa jeunesse, évoluera de manière remarquable avec l'âge vers la réglisse, le tabac et le cèdre. La finesse des tanins et le retour sur le fruit sont remarquables. Finale monumentale, délicate et franche.

- Digestivi Italiani -

			<u>Le verre</u>
L'ITALY - Amaretto	Mazzetti (Piemonte)		8€
 Infusion d'alcool, d'amandes et d'épices		 3 mois d'affinage	
Amaro Gentile (sucré)	Mazzetti (Piemonte)		8€
 Infusion d'herbes fraîches dans de la grappa de Moscato vieillie		 12 mois d'affinage	
Amaro Forte (sec)	Mazzetti (Piemonte)		8€
 Infusion d'herbes fraîches dans de la grappa de Moscato vieillie		 12 mois d'affinage	
Limoncello Occhiolino			9€
Vodka "IVAN III"	Distilleria dell'Alpe (Veneto)		8€
 Vodka artisanale distillée au bain marie pour conserver tous les arômes – sans sucre ajouté.			

- Le Grappe -

			<u>Le verre</u>
MIELE ICE - Italian Honey Liquor with grappa	Mazzetti (Piemonte)		8€
 Distillation de marcs piémontais + miel d'acacia piémontais		 1 an en barrique	
Collezione - Grappa di Arneis	Mazzetti (Piemonte)		8€
 Distillation de marc d'Arneis		 - Grappa blanche -	
Collezione - Grappa di Moscato Barricata	Mazzetti (Piemonte)		8€
 Distillation de marc de Moscato		 2 ans de barrique	
PUNTOZERO LINE - Ruché 7.0	Mazzetti (Piemonte)		10€
 Distillation de marc de Ruché		 1 an de barrique	
Grappa di Amarone Barrique 12 mesi	Beniamino Maschio (Veneto)		10€
 Distillation de marc d'Amarone		 12 mois en barrique	
Riserva "VITAE"	Mazzetti (Piemonte)		10€
 Distillation de marcs de Grignolino & Ruché		 18mois en barrique	
Grappa Riserva "Segni"	Mazzetti (Piemonte)		13€
 Distillation de marcs de Dolcetto & Barolo		 5 ans en barrique	

- Il Brandy -

			<u>Le verre</u>
Brandy Special 27 anni	Mazzetti (Piemonte)		20€
 Distillation de vins fins du Piémont		 27 ans de barrique	

