

- Aperitivi Italiani -

Bollicine

Le Verre

Prosecco Sup. Extra Dry D.O.C.G. Le Contesse (Veneto) - 100% Glera 9€

Vino Dolce

Vin doux - Le Querce Celli (Emilia Romagna) - 100% Albana 7€

Spritz

Red Spritz (Aperitivo Bordiga, prosecco, eau gazeuse, orange) 11€

Fragolina Spritz (Liqueur de fraise, prosecco, eau gazeuse, citron) 11€

Mirtillo Spritz (Liqueur de myrtille, prosecco, eau gazeuse, citron) 11€

Limoncello Spritz (Limoncello, succo, prosecco, eau gazeuse, citron) 11€

Zero "A" Spritz (Succo, san pellegrino orange, orange) 10€

Gin

London DRY Gin - Mazzetti + Tonic 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 Classiques

Americano (Rosenbitter, Vermouth rosso, eau gazeuse, orange) 11€

Negroni (Rosenbitter, Vermouth rosso, Kapriol Dry Gin, orange) 11€

Green Negroni (P31, Vermouth bianco, Kapriol Dry Gin, citron vert) 11€

On the Rocks

Vermouth di Torino Bianco - Bordiga 9€

Vermouth di Torino Rosso - Bordiga 9€

Vermouth di Torino Riserva "Excelsior" Barolo - Bordiga 11€

- Bibite -

Acqua

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

Soda & Birra

Ritchie Cola / Zero	5€
San Pellegrino Limonata	4€
San Pellegrino Tonic	4€
San Pellegrino Aranciata	4€
Peroni (Bouteille)	4€
Tonic Ginger Beer	4€
Hazy Pale - Blonde Liégeoise - 44cl - 5,5%	7€
Sign of Time - IPA Liégeoise - 44cl - 6,8%	8€

Caffetteria

Café / Décaféiné	5€
Capuccino à la mousse de lait	6€
Espresso	5€
Double Espresso	6€
Thé	5€

- Vini al bicchiere -

Vini Bianchi

Le verre

CUSTOZA DOC

7.00 €

Aldo Adami (Veneto)



Garganega, Cortese, Trebbiano, Trebbianello

Vin blanc sec à la robe jaune paille étincelante. Bouquet élégant, fruité et légèrement aromatique. En bouche, il se fait remarquer par sa souplesse. Palais plein de matière et structuré. Fin de bouche avec une pointe d'amertume et de fraîcheur.

GRECHETTO - DOC COLLI PERUGINI BIANCO

8.00 €

Goretti (Umbria)



100% Grechetto

Ce vin présente une couleur jaune paille. Son parfum est profond et élégant avec des notes de fruits comme l'ananas, la banane, la poire Williams et la pêche jaune. On note également quelques notes d'amande. En bouche, il s'agit d'une belle combinaison fraîcheur-sapidité. Un vin équilibré et riche, avec une forte personnalité.

Vini Rossi

Le verre

COCEVOLA - ROSSO DOC CASTEL DEL MONTE RISERVA

7.50 €

Agricola Marmo (Puglia)



100% Nero di Troia

Le Cocevola a une couleur rouge rubis. Au nez, on retrouve des notes de myrtilles, de cerises et de cerises amarena. Le palais est doux, avec des tanins bien équilibrés qui confèrent un plaisir persistant.

LANGHE NEBBIOLO DOC "CASCINA SCIULUN"

8.50 €

Franco Conterno (Piemonte) 100% Nebbiolo



Robe légère et violacée typique de cépage. Au nez, on retrouve directement la grande complexité et la majestuosité du terroir : violette, fruits rouges, épices, sous-bois... Au palais, une attaque fraîche, suivie d'une belle affirmation des tanins et du fruit sur longue finale complexe.

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.

- 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.

- V i n i B i a n c h i -

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

55€

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

"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

49€

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

"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...

Strutturati & Complessi

37,5cl

75cl

CHIANTI CLASSICO DOCG

25€

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

49€

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.

- Vini Rossi -

Delicati & Fruttati

37,5cl

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.

"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

"ORFEO" NEGROAMARO PUGLIA IGT

45€

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

29€

65€

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.



- V i n i R o s s i -

Grandi Vini

37,5cl

75cl

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VIGNA POGGIO RONCONI

95€

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"

99€

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

65€

125€

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

160€

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 al carciofo	Paesano (Sicilia)	8,5€
		
Amaro Forte (sec)	Mazzetti (Piemonte)	8€
 Infusion d'herbes fraîches dans de la grappa de Moscato vieillie	 12 mois d'affinage	
Crema di Pistacchio	Paesano (Sicilia)	7€
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.		
Espresso Martini		14€
Vodka, liqueur de Caffè, espresso		
Irish Caffè		12€

- 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	
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	
Whisky Belge – Belgian Owl (Liège)		12€

- Il Brandy -

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

