

- Aperitivi Italiani -

Bollicine

Le Verre

Prosecco Sup. Extra Dry DCGG Le Contesse (Veneto) - 100% Glera 7,50€

Vino Dolce

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

Spritz

Red Spritz (Aperitivo Bordiga, prosecco, eau gazeuse, orange) 9,50€

Fragolina Spritz (Liqueur de fraise, prosecco, eau gazeuse, citron) 9,50€

Mirtillo Spritz (Liqueur de myrtille, prosecco, eau gazeuse, citron) 9,50€

Limoncello Spritz (Limoncello, succo, prosecco, eau gazeuse, citron) 9,50€

Zero "A" Spritz (Succo, san pellegrino orange, orange) 9,50€

Gin

London DRY Gin - Mazzetti + Tonic 14€

Kapriol Gin Grapefruit & Hibiscus + Tonic 13€

Kapriol Gin Blood Orange & Peach + Tonic 13€

Kapriol Gin Lemon & Bergamot + Tonic 13€

Kapriol Gin Blueberries + Tonic 13€

Aqualuce Gin - Distilleria Dell'Alpe (47°) + Tonic 15€

Cocktails Classiques

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

Negroni (Rosenbitter, Vermouth rosso, Kapriol Dry Gin, orange) 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	6,50€
San Pellegrino (Pétillante) 50cl	6,50€

Soda & Birra

Ritchie Cola / Zero	5€
San Pellegrino Limonata	4€
San Pellegrino Tonic	4€
San Pellegrino Aranciata	4€
Hazy Pale - Blonde Liégeoise - 33cl - 5,5%	6,50€
Sign of Time - IPA Liégeoise - 44cl - 6,8%	8€

Caffetteria

Café / Décaféiné	4€
Capuccino à la mousse de lait	5€
Espresso	4€
Double Espresso	5€
Thé	4€

CARTA DEI VINI

AVINA
VINO ITALIANO

- Bollicine -

Verre 75cl

PROSECCO DOC TREVISO BRUT

7,50€ 30€

Le Contesse (Veneto)

100% Glera

 *Méthode d'élevage en cuve close*



Un Prosecco aux bulles nombreuses, fines et persistantes. On note des arômes floraux agréables. Les caractéristiques fruitées typique des Prosecco sont ponctuées de notes de pêche et de pomme golden. En bouche, il est agréable et équilibré.

FRANCIACORTA DOCG BRUT

68€

Lantieri (Lombardia)

80% Chardonnay, 10% Pinot blanc et 10% Pinot noir  *Méthode champenoise*



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.

- Vino Rosato -

"ROSA MORA" MALVASIA NERA SALENTO IGP

32€

Paolo Leo (Puglia)

100% Malvasia Nera

 *Elevage en cuve inox*



Son nez offre des parfums de petits fruits rouges comme la framboise et la fraise. On peut également déceler quelques notes d'herbes aromatiques. Son palais est frais et agréable, avec un superbe retour sur les fruits rouges.

- Vini Bianchi -


Verre 75cl

TERRE DEL CONTE - ROERO ARNEIS DOCG Agriculture raisonnée

6€ 32€

Cantine Povero (Piemonte)

100% Arneis

 *Elevage sur lies en cuve inox*



Ce vin se révèle d'une grande fraîcheur. Nez aux notes de pomme verte avec des touches d'agrumes intenses et une petite touche beurrée. Grâce à son élevage sur lies, il présente une belle matière, avec une finale très aromatique.

MONOARIETALI - INSOLIA SICILIA DOC Biologique

7€ 35€

Baglio di Pianetto (Sicilia)

100% Insolia

 *3 mois d'élevage en cuve inox*



De couleur jaune paille, cet Insolia présente des arômes floraux et fruités distincts, avec des notes de fleur d'oranger et de pomme verte. La bouche est sèche et fraîche avec une excellente minéralité.

TRENTINO MÜLLER THURGAU SAN LORENZ DOC

40€

Bellaveder (Trentino)

100% Müller-Thurgau

 *Elevage en cuve inox*



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.

"NUMEN" CHARDONNAY SALENTO IGT Agriculture raisonnée

55€

Paolo Leo (Puglia)

100% Chardonnay

 *2 mois d'élevage en barriques sur lies*



Vinification originale avec un passerillage sur souche (qui consiste à enlever 30% d'eau aux raisins) : le résultat est explosif ! Un vin charnu, puissant et épicé. Couleur dorée, bouquet aux notes de miel, ananas et une touche de muscade. Belle charpente et très long en bouche. Une expérience unique...

-Vini Rossi-

Verre 75cl

CABANÈ - LANGHE ROSSO DOC Agriculture raisonnée

6€ 32€

Cantine Povero (Piemonte) Cabernet Sauvignon, Barbera, Nebbiolo  36 mois en barriques de 3^e et 4^e passage



Vin à la couleur pourpre très intense, avec des reflets grenat. Parfum intense avec des notes de poivre noir, de cannelle et de vanille. Un mélange chaleureux et intense qui associe les notes fruitées de Barbera, à l'élégance et aux arômes de Nebbiolo et au corps robuste de Cabernet Sauvignon.

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP Conversion biologique

7€ 35€

Borgo dei Trulli (Puglia) 100% Primitivo di Manduria  40% d'élevage en barriques de chêne français et américain de premier passage durant 8 mois



Arômes de fruits noirs confiturés sur senteurs boisées. La bouche est explosive de saveurs sur une trame herbacée. Le fruit amène rondeur et gourmandise. La finale, sur des arômes de prunes et d'épices, est longue et persistante.

LIBER - IGT TOSCANA SANGIOVESE NO SULPHITES

38€

Colle Adimari (Toscana) 100% Sangiovese  30% élevé en tonneaux durant 3 mois



Un vin de terroir à fort caractère qui libère au nez tout le fruit du Sangiovese et surprend en bouche par sa grande agréabilité, son explosion de fruits et sa fraîcheur.

"MADÈR" ROSSO RIVIERA GARDA CLASSICO SUPERIORE DOC Agriculture raisonnée

40€

Podere Selva Capuzza (Lombardia) 30% Groppello, 30% Barbera,  15 mois d'élevage en barriques de chêne français de 2^e ou 3^e passage
30% Marzemino, 10% Sangiovese



Les parfums intenses sont marqués par le fruit confituré (cerise, mûre), le poivre noir, des notes chocolatées et du cuir. L'attaque en bouche est structurée, pleine et de grande souplesse. Les tanins lisses et pulpeux nous emmènent sur un final de grande finesse.

NOBU 1830 - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA

40€

Famiglia Di Carlo (Abruzzo) 100% Montepulciano d'Arbuzzo  Elevage en cuves ciment, amphores et fûts de chêne



Un nez invitant avec des parfums de fruits rouges confiturés, de cacao et de vanille. Son palais présente une superbe structure avec des tanins fondus. Il est doux, persistant, épicé, avec quelques parfums torréfiés de café.

BAROLO DOCG "PANEROLE" Agriculture raisonnée

95€


Franco Conterno (Piemonte) 100% Nebbiolo Michet &  1 à 3 mois en cuve inox puis 30 mois en barrique de chêne de Slavonie
Nebbiolo Lampia



Sa couleur rouge grenat avec quelques tons orangés est invitante. Il dégage des parfums riches et complexes avec quelques notes florales. En bouche, un Barolo légèrement rugueux, jeune, avec de beaux tanins déjà bien intégrés par le passage en barrique. Un beau Barolo jeune, souple et puissant !

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Agriculture raisonnée







115€

Citille di Sopra (Toscana) 100% Sangiovese  12 mois en tonneaux de chêne de Slovénie



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.

- 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)	8,5€
 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 Liqueur with grappa	Mazzetti (Piemonte)	8€
 Distillation de marcs piémontais + miel d'acacia piémontais	 1 an en barrique	
Collezione - Grappa di Arneis	Mazzetti (Piemonte)	8,5€
 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)	10,5€
 Distillation de marcs de Grignolino & Ruché	 18 mois en barrique	
Grappa Riserva "Segni"	Mazzetti (Piemonte)	14€
 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)	21€
 Distillation de vins fins du Piémont	 27 ans de barrique	

REGIONI DEL VINO D'ITALIA

WINE REGIONS OF ITALY



- Abruzzo
- Valle D'Aosta
- Basilicata
- Calabria
- Campania
- Emilia Romagna
- Friuli-Venezia Giulia
- Lazio
- Liguria
- Lombardia
- Marche
- Molise
- Piemonte
- Puglia
- Sardegna
- Sicilia
- Trentino- Alto Adige
- Toscana
- Umbria
- Veneto

AVINA
VINO ITALIANO