

# - Aperitivi Italiani -

## Bollicine

Le Verre

**Prosecco DOC Treviso Brut** Le Contesse (Veneto) - 100% Glera 7,50€

## Vino Dolce

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

## Apéritif maison

**Apéritif maison** Sirop de melon, menthe, prosecco, citron 8,50€

## Spritz

**Red Spritz** (Aperitivo Bordiga, prosecco, eau gazeuse, orange) 9,00€

**Fragolina Spritz** (Liqueur de fraise, prosecco, eau gazeuse, citron) 9,00€

**Mirtillo Spritz** (Liqueur de myrtille, prosecco, eau gazeuse, citron) 9,00€

**Limoncello Spritz** (Limoncello, succo, prosecco, eau gazeuse, citron) 9,00€

**Zero "A" Spritz** (Succo, san pellegrino orange, orange) 9,00€

## Gin

**London DRY Gin - Mazzetti** + Tonic 11€

**Kapriol Gin Grapefruit & Hibiscus** + Tonic 9,50€

**Kapriol Gin Blood Orange & Peach** + Tonic 9,50€

**Kapriol Gin Lemon & Bergamot** + Tonic 9,50€

**Kapriol Gin Blueberries** + Tonic 9,50€

**Aqualuce Gin - Distilleria Dell'Alpe (47°)** + Tonic 13€

## Cocktails Classiques

**Americano** (Rosenbitter, Vermouth rosso, eau gazeuse, orange) 10€

**Negroni** (Rosenbitter, Vermouth rosso, Kapriol Dry Gin, orange) 10€

## On the Rocks

**Vermouth di Torino Bianco - Bordiga** 7,5€

**Vermouth di Torino Rosso - Bordiga** 7,5€

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

# - Bibite -

## Acqua

<b>Acqua Panna</b> (Plate) 50cl	6,50€
<b>San Pellegrino</b> (Pétillante) 50cl	6,50€

## Soda & Birra

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

## Caffetteria

\*Toutes nos boissons chaudes sont accompagnées d'une pâtisserie maison

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

# CARTA DEI VINI

AVINA  
VINO ITALIANO

## - Bollicine -

1/2L Verre 75cl

### PROSECCO DOC TREVISO BRUT

Le Contesse (Veneto)

100% Glera

 *Méthode d'élevage en cuve close*

7,50€

32€



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

Lantieri (Lombardia)

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

 *Méthode champenoise*

68€



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

Paolo Leo (Puglia)

100% Malvasia Nera

 *Elevage en cuve inox*

32€



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 -

### KRIYA - COCOCCIOLA TERRE DI CHIETI IGP



Biologique

18.5€

5.5€

28€

Famiglio di Carlo (Abruzzo)

100% Cococciola

 *Elevage en cuve inox*



Les parfums de ce vin aux reflets dorés sont fins et persistants avec des notes d'agrumes, de pamplemousse rose et de fruits tropicaux. En bouche, le Cococciola est enveloppant avec une finale très agréable sur les fruits blancs.

### DRIM - IGT TOSCANA BIANCO



Biologique

30€

Colle Adimari (Toscana)

70% Vermentino, 30% Ansonica

 *3 mois d'élevage en cuve inox*



Un vin blanc de caractère et d'appartenance territoriale claire, invitant à la consommation avec une belle longueur. En bouche, la pêche et le litchi sont accompagné d'une jolie minéralité. Les vignes les plus jeunes donnent au palais de la fraîcheur et une agréable saveur.

### TRENTINO MÜLLER THURGAU SAN LORENZ DOC

Bellaveder (Trentino)

100% Müller-Thurgau

 *Elevage en cuve inox*

40€



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

### "NUMEN" CHARDONNAY SALENTO IGT



Agriculture raisonnée

50€

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-

1/2L Verre 75cl

## CABALETTA - ROSSO DELLE VENEZIE

19€ 5,5€ 29€

Tenuta Fiorebelli (Veneto)

70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Cabernet Sauvignon



Un vin rouge moderne et très plaisant. Des arômes enjôleurs et généreux sur trame de fruits mûrs. Au palais, de la soie conjuguée à une douce légèreté. La bouche est ronde et remplie de matière, sur des notes de caramel.

## "TERRE DI FAIANO"- PRIMITIVO SALENTO IGT

 Biologique

33€

Orion Wines (Puglia)

100% Primitivo



*30% de la production est élevée en barriques*



Une couleur rouge sang éclatante. Des arômes riches et concentrés de cerises et prunes. L'attaque en bouche est gouleyante et soyeuse. Le palais est fruité et souple avec une trame tannique intéressante. Un vin gourmand et invitant...

## 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 facilité, son explosion de fruits frais.

## "ZÈFIRO" VALPOLICELLA DOC

38€

Piccoli (Veneto)

Corvina, Corvinone, Rondinella et Molinara



. 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.

## NOBU 1830 - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA

40€

Famiglia Di Carlo (Abruzzo)

100% Montepulciano d'Arbuzo



*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 "PNEROLE"



Agriculture raisonnée

95€

Franco Conterno (Piemonte)

100% Nebbiolo Michet & Nebbiolo



*1 à 3 mois en cuve inox puis 30 mois en barrique de chêne de Slavonie*



Ce Barolo dégage des parfums riches et complexes avec quelques notes florales. En bouche, un Barolo légèrement rugueux, jeune, avec de beaux tannins déjà bien intégrés par le passage en barrique.

Un beau Barolo jeune, souple et puissant !

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Agriculture raisonnée

99€

Citille di Sopra (Toscana)

100% Sangiovese









*12 mois en tonneaux de chêne de Slovénie*



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 -

Le verre

<b>L'ITALY - Amaretto</b>	Mazzetti (Piemonte)		7€
 Infusion d'alcool, d'amandes et d'épices	 3 mois d'affinage		
<b>Amaro al carciofo</b>	Paesano (Sicilia)		7,5€
			
<b>Amaro Forte</b> (sec)	Mazzetti (Piemonte)		7,5€
 Infusion d'herbes fraîches dans de la grappa de Moscato vieillie	 12 mois d'affinage		
<b>Crema di Pistacchio</b>	Paesano (Sicilia)		7€
<b>Limoncello Occhiolino</b>			9€
<b>Vodka "IVAN III"</b>	Distilleria dell'Alpe (Veneto)		7€
 Vodka artisanale distillée au bain marie pour conserver tous les arômes – sans sucre ajouté.			
<b>Espresso Martini</b>			14€
Vodka, liqueur de Caffè, espresso			
<b>Irish Caffè</b>			12€

## - Le Grappe -

<b>MIELE ICE - Italian Honey Liquor with grappa</b>	Mazzetti (Piemonte)		7€
 Distillation de marcs piémontais + miel d'acacia piémontais	 1 an en barrique		
<b>Collezione - Grappa di Arneis</b>	Mazzetti (Piemonte)		7€
 Distillation de marc d'Arneis	 - Grappa blanche -		
<b>Collezione - Grappa di Moscato Barricata</b>	Mazzetti (Piemonte)		7€
 Distillation de marc de Moscato	 2 ans de barrique		
<b>Grappa di Amarone Barrique 12 mesi</b>	Beniamino Maschio (Veneto)		10€
 Distillation de marc d'Amarone	 12 mois en barrique		
<b>Riserva "VITAE"</b>	Mazzetti (Piemonte)		11€
 Distillation de marcs de Grignolino & Ruché	 18mois en barrique		
<b>Grappa Riserva "Segni"</b>	Mazzetti (Piemonte)		14€
 Distillation de marcs de Dolcetto & Barolo	 5 ans en barrique		
<b>Whisky Belge - Belgian Owl (Liège)</b>			12€

## - Il Brandy -

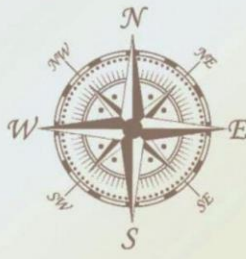
<b>Brandy Special 27 anni</b>	Mazzetti (Piemonte)		17€
 Distillation de vins fins du Piémont	 27 ans de barrique		

# 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