

# - Aperitivi Italiani -

## Bollicine

**Prosecco DOC Treviso Brut** Le Contesse (Veneto) - 100% Glera

Le Verre

7,50€

## Vino Dolce

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

7€

## Apéritif maison

**Apéritif maison** Sirop de melon, menthe fraîche, prosecco, citron, mousse de melon

8,50€

**Apéritif maison sans alcool** Sirop de melon, menthe fraîche, sprite, citron, mousse de melon

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€

## 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

<b>San Pellegrino Tonic</b>	4€
<b>Coca Cola - Original/Zéro</b>	3,50€
<b>Ice Tea Pêche</b>	3,50€
<b>Fanta Orange</b>	3,50€
<b>Sprite</b>	3,50€

## Birra

Bières de la microbrasserie EXPERIMENTALE

<b>Pils - Golden Ale - 6,2%</b>	4,50€
<b>Fruitée - Dynamite - 3,9%</b>	5€
<b>Triple - Orbit Ale - 8,5%</b>	6€

## 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



## - B o l l i c i n e -

1/2L    Verre    75cl

### PROSECCO DOC TREVISO BRUT

**7,50€**    **32€**

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.

## - V i n o R o s a t o -

### "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.

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

### 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

**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, 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 épice. 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**

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**

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**

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**

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**

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 confituriés, de cacao et de vanille. Son palais présente une superbe structure avec des tanins fondus. Il est doux, persistant, épice, avec quelques parfums torréfiés de café.

## **BAROLO DOCG "PANEROLE"**

Franco Conterno  
(Piemonte)



Agriculture raisonnée

100% Nebbiolo Michet & Nebbiolio 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

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.

**99€**

**33€**

**38€**

**38€**

**40€**

**95€**

**99€**

# - 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 (sec)</b>	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 d'Amalfi</b>		7€
<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	 18 mois 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

