

- 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 fraiche, prosecco, citron, mousse de melon 8,50€

Apéritif maison sans alcool Sirop de melon, menthe fraiche, 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

Acqua Panna (Plate) 50cl	6,50€
San Pellegrino (Pétillante) 50cl	6,50€

Soda

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

Birra

Bières de la microbrasserie EXPERIMENTALE

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

Caffetteria

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

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

CARTA DEI VINI

AVINA
VINO ITALIANO

- Bollicine -

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.


- 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 -

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 accompagnés 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 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'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 & Nebbiolo
Lampia



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 tanins 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 -

		<u>Le verre</u>
L'ITALY - Amaretto	Mazzetti (Piemonte)	7€
 Infusion d'alcool, d'amandes et d'épices	 3 mois d'affinage	
Amaro al carciofo	Paesano (Sicilia)	7,5€
		
Amaro Forte (sec)	Mazzetti (Piemonte)	7,5€
 Infusion d'herbes fraîches dans de la grappa de Moscato vieillie	 12 mois d'affinage	
Crema di Pistacchio	Paesano (Sicilia)	7€
Limoncello d'Amalfi		7€
Vodka "IVAN III"	Distilleria dell'Alpe (Veneto)	7€
 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 -

MIELE ICE - Italian Honey Liqueur with grappa	Mazzetti (Piemonte)	7€
 Distillation de marcs piémontais + miel d'acacia piémontais	 1 an en barrique	
Collezione - Grappa di Arneis	Mazzetti (Piemonte)	7€
 Distillation de marc d'Arneis	 - Grappa blanche -	
Collezione - Grappa di Moscato Barricata	Mazzetti (Piemonte)	7€
 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)	11€
 Distillation de marcs de Grignolino & Ruché	 18mois 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 -

Brandy Special 27 anni	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