

# COCKTAILS



<b>Amaretto sour</b> - Amaretto, jus de citron vert, fee foam, tranche d'orange	8
<b>Gin basilico smash</b> - Gin, jus de citron, sucre, basilic	10
<b>Sicilian Mule</b> - Vodka, Amaro Averna, jus de citron vert, ginger beer	9
<b>Bellini</b> - Prosecco, purée de pêche, liqueur de Marasquin	8
<b>Negroni</b> - Vermouth rouge, Campari, gin, tranche d'orange	9
<b>Sgroppino al limone</b> - Vodka, prosecco, sorbet au citron, tranche de citron	9

## NOS GIN TONICS ITALIENS

<b>Gin Occitan Bordiga</b> - Rond et équilibré, aromatique, notes résineuses, fleuries et herbacées servi avec tonic Imperdibile Dry Bitter, zeste de citron, baies de cardamome	10
<b>Gin Agricolo Evra pink</b> - Doux et fruité, notes prédominantes de framboise, de vanille et de cacao servi avec tonic Imperdibile Superior, framboises, thym, zeste de citron	11
<b>Gin Portofino</b> - Équilibré et aromatique, notes citronnées, parfums côtiers du romarin, de la lavande et de la marjolaine servi avec tonic Fever Tree Mediterranean, zeste de citron, romarin	15
<b>Gin Engine - BIO</b> - Sec et puissant, notes de rose de Damas, de sauge et racine de réglisse servi avec tonic London Essence, citron déshydraté, feuilles de sauge, rose musquée	11
<b>Gin Villa Ascenti</b> - Moelleux, velouté et frais, notes de menthe fraîche, de thym et de raisin Muscat servi avec tonic Fever Tree Mediterranean, menthe, raisin sec	11
<b>Gin Malfy Rosa pamplemousse</b> - Riche et frais, notes de pamplemousse rose, finale longue de genièvre servi avec tonic Imperdibile Superior, pomplamoose déshydraté, poivre rose	10
<b>Gin Bacûr Bottega</b> - Léger et frais, notes d'écorce de citron, de feuilles de sauge et de baies de genièvre servi avec tonic Imperdibile Superior, citron déshydraté, baies de genièvre	10

## MOCKTAILS ( sans alcool )

<b>Mojito analcolico</b> - Martini Floreale, jus de citron vert, sucre, tonic, menthe	8
<b>Fragola libera</b> - Fraises fraîches, jus de citron vert, sirop de fraise, basilic	9
<b>Gin tonic 0.0</b> - Gin sans alcool, tonic, tranche de citron vert, baies de genévrier	10

# SPRITZS

<b>Spritz classico</b> - Prosecco, Aperol, eau gazeuse, olive, tranche d'orange	7,5
<b>Pirlo</b> - Prosecco, Campari, eau gazeuse, olive, tranche d'orange	8
<b>Spritz Bergamotto</b> - Prosecco, Italicus, eau gazeuse, olive, tranche de citron	8,5
<b>Spritz libero</b> (sans alcool) - Spritz imperdibile, eau gazeuse, olive, tranche d'orange	7

Votre cocktail préféré n'est pas sur la carte ?  
N'hésitez pas à nous le demander !

# VINS ROUGES

12,5cl 75cl



<b>Rosso delle oche IGT – Borgo delle oche – FRIULI</b> - Merlot, Cabernet Sauvignon Rond et léger, sans tanins, délicats arômes de fruits rouges	5,5	23
<b>Aglianico Beneventano IGT – I Pentri – BIO – CAMPANIA</b> - Aglianico Vin au caractère sudiste, puissant et chaleureux	7,5	33
<b>Sangiovese DOC – Chiara Condello – BIO – EMILIA ROMAGNA</b> - Sangiovese Tanins ronds, grande fraîcheur, juteux et goûteux, saveurs de mûres	-	37
<b>Chianti Colli Aretini DOCG – Paterna – BIO DYN – TOSCANA</b> - Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Cilieggiolo Riche et frais, notes de fruits noirs mûrs, un vrai Chianti au caractère sanguin	7	29
<b>Primitivo IGT – La Marchesana – BIO – PUGLIA</b> - Primitivo Arômes intenses de petits fruits noirs, notes florales et végétales, (méthode nature)	6	26
<b>Langhe Nebbiolo DOC – Trediberri – PIEMONTE</b> - Nebbiolo Fraîche et élégante, notes de sous-bois, petits fruits rouges et noirs, souffle floral	-	39
<b>Valpolicella classico DOC “Pozzetto” – Ugolini – BIO – VENETO</b> - Corvina gentile, Rondinella, Croatina Goût doux, soyeux, bien équilibré, notes de fruits et de baies, tanins fins et finale stable (N° 9800 bouteilles)	8	36
<b>Nero d’Avola DOC – Tenuta La Favola – BIO – SICILIA</b> - Nero d’Avola Arômes de fruits rouges confiturés et de prune, finale poivrée	7	30
<b>Valpolicella Ripasso DOC – Venturini – VENETO</b> - Corvina, Rondinella, Molinara Vin corsé, corps plein, arômes de cerises, de mûres et de prunes, acidité juteuse	-	38
<b>Vino Nobile di Montepulciano DOCG – Sanguineto – TOSCANA</b> - Prugnolo Gentile, Canaiolo nero, Mammolo Grand vin de Toscane, fin et élégant, notes de cacao, de cuir et d’écorces d’orange, surprenant, belle complexité, (méthode nature)	-	55
<b>Lacryma Christi Vesuvio DOC “Gelsonero” – Villa Dora – CAMPANIA</b> - Piediroso, Aglianico Minéralité subtile, notes de baies sauvages, cendrées et d’anis étoilé, arômes fruitées, mûre et orange sanguine	-	43
<b>Barolo “Rocche Annunziata” DOCG – Trediberri – PIEMONTE</b> - Nebbiolo Terroirs légendaires de Barolo, vin complexe, raffiné, notes de petits fruits rouges, rose et de violette, tanins élégants, en bouche ample, chaleureux et persistant	-	99
<b>Amarone della Valpolicella DOCG – Venturini – VENETO</b> - Corvina, Rondinella, Molinara Pressé à partir de raisins secs (appassimento), structure très complexe, généreux et équilibré, alcool et corps puissants, arômes concentrés de fruits très murs, de réglisse, de tabac et notes chocolatées	-	68
<b>Mitterberg Rot “Tryphon” IGT – Dipoli – BIO – TRENTO</b> - Cabernet Sauvignon, Merlot Vin très rond avec une robe rouge profond, arômes de mûre, de cassis et d’herbe fraîche, côté soyeux rappelant le chocolat amer, bonne longueur en bouche	-	48
<b>Brunello di Montalcino – CARPINETO – TOSCANA</b> - Sangiovese Grosso Vin chaleureux et élégant, bouquet intense, notes de vanille, de cerise et de framboise, nuances de réglisse et d’épices douces, tanins soyeux et finale souple	-	81
<b>Pinot nero “Amalia” IGT – Borga – VENETO</b> - Pinot Nero Vin chaleureux et ample, arômes de petits cassis et de baies sauvages, senteurs de pétales de roses séchées, de poivre moulu, de cannelle et de clou de girofle	-	54

## NOS VINS ROUGES DE BORDEAUX

<b>Graves – Château l’Arc Saint-Pierre – BORDEAUX</b> - Merlot, Cabernet Sauvignon Notes de fruits rouges, noirs mûrs et épices, tanins croquants, longueur appréciable	-	24
<b>Pessac-Léognan – Château de Camparian – BORDEAUX</b> - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Puissant, bel équilibre entre l’acidité et les tanins, arômes de chêne, terre et cuir	-	35

12,5cl 75cl



## VINS BLANCS

<b>Bianco delle oche IGT – Borgo delle oche – FRIULI</b> - Friulano, Pinot Gris Fruité et aromatique, arômes de fleurs et de de fruits à chair blanche	5,5	23
<b>Gambellara “El gian” DOC – BIO – Vignato – VENETO</b> - Garganega Minéral, arômes fumés issus de son terroir volcanique, frais et riche en saveurs	7	29
<b>Falerio Pecorino “Maree” DOC – Madonnabruna – MARCHE</b> - Pecorino Riche et minéral, senteurs marines, notes iodées, salines et de fruits blancs mûrs	6,5	26
<b>Falanghina “Flora” IGT – I Pentri – BIO – CAMPANIA</b> - Pecorino Chaleureux, équilibré, arômes de fruits mûrs, d’amandes et de lys	7,5	33
<b>Pinot Grigio DOC delle Venezie – Borga – VEGAN – VENETO</b> - Pinot Grigio Bouquet de pommes vertes et de fleurs blanches, goût captivante et bien équilibrée, notes d’agrumes	6	24
<b>Verdicchio di Matelica DOC – Bisci – BIO – MARCHE</b> - Verdicchio Arômes de fleurs blanches et de fruits blancs, notes intenses florales, d’amande et fruitées, en bouche sapide et frais, avec un excellent équilibre	-	35
<b>Caprettone Vesuvio DOC “Vesuvite” – Villa Dora – CAMPANIA</b> - Caprettone Arôme volcanique, notes de fruits jaunes mûrs, en bouche, fleurs blanches, camomille en bouche sapide et frais, avec un excellent équilibre	-	30
<b>Grillo “Mont’Elimo” DOC – Fazio – SICILIA</b> - Grillo Arômes de melon blanc, de poire et d’ananas, mais aussi de jasmin et de poivre vert, remarquable minéralité et grande sapidité en bouche	6,5	25
<b>Sauvignon Alto Adige “Voglar” DOC – Dipoli – TRENTO</b> - Sauvignon blanc Vin élégant et de caractère, arômes d’agrumes et des minéraux, notes persistantes herbacées et fruitées. Considéré comme l’un des meilleurs savignons d’Italie	-	45
<b>Bianco IGT Trevenezie “Emma” – Borga – VENETO</b> - Manzoni Bianco, Traminer Parfum envoûtant et séduisant, notes d’agrumes, de fruits tropicaux et une finale légèrement fumée	-	39
<b>Erbaluce di Caluso “Le Chiusure” DOCG – Favaro – PIEMONTE</b> - Erbaluce Minéral et élégant, senteurs fruitées et mentholées, notes fraîches de pêche blanche et finale persistante	-	42

### NOS VINS BLANCS DE BORDEAUX

<b>AOB Bordeaux blanc “Fusion Truite de Garenne” – Vermont – FRIULI</b> - Sauvignon, Sémillon Arômes de fleurs blanches, fruits de la passion (Sauvignon), notes d’agrumes et rondeur (Sémillon). En bouche joli fruité et vivacité bien dosée	-	23
---	---	----

## VINS ROSÉS

<b>Cerasuolo d’Abruzzo DOC – Talamonti – ABRUZZO</b> - Montepulciano Vin foncé, vineux et gourmand, notes de framboises et d’orange sanguine	6	24
<b>Rosé Toscana IGT “Primavere” – Fattoria Sardi – BIO – TOSCANA</b> - Sangiovese, Syrah, Vermentino Vif et rafraîchissant, notes de roses sauvages, de framboises et de melon	7	29

## VINS ORANGES

<b>Bombino Macerato IGT – Demaio – BIO – PUGLIA</b> - Bombino Aérien et élégant, macération légère, notes de fruits secs et d’agrumes confits	7,5	32
--	-----	----

# VINS MOELLEUX

12,5cl 75cl



**Romagna Albana dolce "Le Querce" DOCG – Celli – BIO – ROMAGNA - Albana**  
Notes de miel et de fleurs blanches, faible teneur en sucre (vin tranquille)

6,5 28

**Moscato d'Asti DOCG – Ignazio Giovine – PIEMONTE - Muscat**  
Sucrosité légère et faible teneur en alcool, arômes de fruits frais, de miel et de fleurs d'acacia (vin mousseux)

- 24

# BULLES

**Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG "San Fermo" – Bellenda – VENETO - Glera**  
Très gourmand et équilibré, fines bulles, arômes de fruits blancs (Brut)

7 31

**Lambrusco rosso secco IGT – BIO – Folicello – EMILIA - Lambrusco**  
Élaboré selon la technique "Metodo Ancestrale", peu sucré, notes de fruits rouges

- 25

**Franciacorta Pas Dosé "Aligi Sassu" DOCG – Majolini – BIO – LOMBARDIA - Chardonnay**  
Mousseux méthode champenois, non dosé, arômes d'agrumes confits, de pêche jaune, de menthe, de pain fraîchement grillé et de nougat (Blanc de Blancs)

- 58

**Franciacorta Brut "Teatro alla Scala" 2018 – Bellavista – LOMBARDIA - Chardonnay, Pinot Nero**  
Mousseux méthode champenois, élégantes notes florales de l'aubépine, imprévisibles senteurs balsamiques de laurier, d'agrumes confits et petites pâtisseries, finale magnifique, nette et savoureuse

- 95

# BIÈRES

## À LA PRESSION

25cl 50cl

**Peroni Nastro Azzurro - Blonde | 5.5° | Pale lager**  
Lager douce et fraîche, notes de malt et une fine amertume, arôme de houblon

4 6,5

**Eguzki Ambrée - Ambrée | 6.0° | Ambrée**  
Bière du Pays Basque, de fermentation basse, arôme torréfié, amertume agréable

4,5 7

## BOUTEILLES

33cl

**Otus Lolipa - IPA | 4.5° | Session IPA | Artisanale**  
Saveurs de pamplemousse et de citron, arôme d'agrumes et épices

6,5

**Otus Side B - Blanche | 5° | Blanche | Artisanale**  
Arôme de fruits, notes d'agrumes et d'épices, accent de vanille, saveurs de miel et épices

6

**Otus Redvolution - Rouge | 6.7° | Traditional bock | Artisanale**  
Ronde et légèrement amère, notes de caramel, de malt et accents de café

7

**Sans alcool Peroni - Blonde | 0.0° | Premium lager analcolica**  
Claire et sèche, goût simple et efficace en fraîcheur, bon équilibre de la note amère finale

6,5

# VERMOUTHS

7cl

**Il Forte bianco (blanc) - Frais, enveloppant avec des retours épicés arômes de gingembre, de fleurs de camomille et de cardamome**

6,5

**Il Forte rosso (rouge) - Élégant, riche et persistant, notes florales, notes d'agrumes et épices délicates.**

6,5

**Riserva Carlo Alberto Bianco Premium (ambré) - Agréablement sucré et d'une finesse et d'une élégance extrêmes avec des parfums de fruits et de sirop, aromatisé aux 25 herbes et épices**

8

# LIQUEURS

	4cl
Amaro Cynar, Del Capo, Montenegro, Fernet Branca	5
Amaro Santoni	5,5
Frangelico (liqueur aux noisettes du Piémont)	6
Limoncello de Sicile (citron, mandarine, citron vert, orange)	6
Nocino (liqueur à base de noix)	5,5
Sambuca (liqueur à base d'anis étoilé)	6
Laurino (liqueur à base de feuilles de laurier)	5,5
Grappa Classica (blanche)	6
Grappa Poli Bassano del Grappa 24 Carati (vieillie en barrique 2 ans)	7,5

# BOISSONS SAN ALCOOL

Soda à l'orange sanguine de Sicile - BIO (27,5cl)	4
Limonade au citron de Syracuse - BIO (27,5cl)	4
Ginger beer de Sicile (27,5cl)	4
Jus de fruits BIO (20cl) - ananas, poire, abricot, pêche, orange, tomate	4
Jus d'orange pressée (25cl)	5
Thé glacé maison (30cl) - classique, pêche, citro	4
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (25cl)	4
Perrier (20cl)	4
San Pellegrino (gazeuse 75cl)	5,5
Acqua (plate 75cl)	5,5



# CAFÉTÉRIA

Espresso	2
Lungo, americano, allongé	2,2
Macchiato, noisette	2,5
Doppio (double espresso)	3,5
Cappuccino, caffè latte	4
Caffè decaffeinato (déca)	2,2
Caffè corretto (avec grappa)	5
Caffè freddo (café glacé)	5
Caffè leccese (glaçons et sirop de lait d'amande)	4,5
Ponce alla livornese (café, rhum et zeste de citron)	6
Chocolat chaud	5
Chocolat chaud italien	5,5
Thé et infusion - Thé vert, thé noir, thé à la menthe fraîche, vervein	5

