

COCKTAILS



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

NOS GIN TONICS ITALIENS

Gin Occitan Bordiga - Rond et équilibré, aromatique, notes résineuses, fleuries et herbacées servi avec tonic Imperdibile Dry Bitter, zeste de citron, baies de cardamome	10
Gin Agricolo Evra pink - Doux et fruité, notes prédominantes de framboise, de vanille et de cacao servi avec tonic Imperdibile Superior, framboises, thym, zeste de citron	11
Gin Portofino - 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
Gin Engine - BIO - 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
Gin Villa Ascenti - Moelleux, velouté et frais, notes de menthe fraîche, de thym et de raisin Muscat servi avec tonic Fever Tree Mediterranean, menthe, raisin sec	11
Gin Malfy Rosa pamplemousse - Riche et frais, notes de pamplemousse rose, finale longue de genièvre servi avec tonic Imperdibile Superior, pomplamoose déshydraté, poivre rose	10
Gin Bacûr Bottega - 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)

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

SPRITZS

Spritz classico - Prosecco, Aperol, eau gazeuse, olive, tranche d'orange	7,5
Pirlo - Prosecco, Campari, eau gazeuse, olive, tranche d'orange	8
Spritz Bergamotto - Prosecco, Italicus, eau gazeuse, olive, tranche de citron	8,5
Spritz libero (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 !

12,5cl 75cl



VINS ROUGES

Rosso delle oche IGT – Borgo delle oche – FRIULI - Merlot, Cabernet Sauvignon Rond et léger, sans tanins, délicats arômes de fruits rouges	5,5	23
Aglianico Beneventano IGT – I Pentri – BIO – CAMPANIA - Aglianico Vin au caractère sudiste, puissant et chaleureux	7,5	33
Sangiovese DOC – Chiara Condello – BIO – EMILIA ROMAGNA - Sangiovese Tanins ronds, grande fraîcheur, juteux et goûteux, saveurs de mûres	-	37
Chianti Colli Aretini DOCG – Paterna – BIO DYN – TOSCANA - Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Cilieggiolo Riche et frais, notes de fruits noirs mûrs, un vrai Chianti au caractère sanguin	7	29
Primitivo IGT – La Marchesana – BIO – PUGLIA - Primitivo Arômes intenses de petits fruits noirs, notes florales et végétales, (méthode nature)	6	26
Langhe Nebbiolo DOC – Trediberri – PIEMONTE - Nebbiolo Fraîche et élégante, notes de sous-bois, petits fruits rouges et noirs, souffle floral	-	39
Valpolicella classico DOC “Pozzetto” – Ugolini – BIO – VENETO - 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
Nero d’Avola DOC – Tenuta La Favola – BIO – SICILIA - Nero d’Avola Arômes de fruits rouges confiturés et de prune, finale poivrée	7	30
Valpolicella Ripasso DOC – Venturini – VENETO - Corvina, Rondinella, Molinara Vin corsé, corps plein, arômes de cerises, de mûres et de prunes, acidité juteuse	-	38
Vino Nobile di Montepulciano DOCG – Sanguinetto – TOSCANA - 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
Lacryma Christi Vesuvio DOC “Gelsonero” – Villa Dora – CAMPANIA - Piediroso, Aglianico Minéralité subtile, notes de baies sauvages, cendrées et d’anis étoilé, arômes fruités, mûre et orange sanguine	-	43
Barolo “Rocche Annunziata” DOCG – Trediberri – PIEMONTE - Nebbiolo Terroirs légendaires de Barolo, vin complexe, raffiné, notes de petits fruits rouges, rose et de violette, tannins élégants, en bouche ample, chaleureux et persistant	-	99
Amarone della Valpolicella DOCG – Venturini – VENETO - 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
Mitterberg Rot “Tryphon” IGT – Dipoli – BIO – TRENTO - 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
Brunello di Montalcino – CARPINETO - TOSCANA - 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
Pinot nero “Amalia” IGT – Borga – VENETO - 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

Graves – Château l’Arc Saint-Pierre – BORDEAUX - Merlot, Cabernet Sauvignon Notes de fruits rouges, noirs mûrs et épices, tannins croquants, longueur appréciable	-	24
Pessac-Léognan – Château de Camparian – BORDEAUX - 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

Bianco delle oche IGT – Borgo delle oche – FRIULI - Friulano, Pinot Gris Fruité et aromatique, arômes de fleurs et de fruits à chair blanche	5,5	23
Gambellara “El gian” DOC – BIO – Vignato – VENETO - Garganega Minéral, arômes fumés issus de son terroir volcanique, frais et riche en saveurs	7	29
Falerio Pecorino “Maree” DOC – Madonnabruna – MARCHE - Pecorino Riche et minéral, senteurs marines, notes iodées, salines et de fruits blancs mûrs	6,5	26
Falanghina “Flora” IGT – I Pentri – BIO – CAMPANIA - Pecorino Chaleureux, équilibré, arômes de fruits mûrs, d’amandes et de lys	7,5	33
Pinot Grigio DOC delle Venezie – Borga – VEGAN – VENETO - Pinot Grigio Bouquet de pommes vertes et de fleurs blanches, goût captivante et bien équilibrée, notes d’agrumes	6	24
Verdicchio di Matelica DOC – Bisci – BIO – MARCHE - 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
Caprettone Vesuvio DOC “Vesuvite” – Villa Dora – CAMPANIA - Caprettone Arôme volcanique, notes de fruits jaunes mûrs, en bouche, fleurs blanches, camomille en bouche sapide et frais, avec un excellent équilibre	-	30
Grillo “Mont’Elimo” DOC – Fazio – SICILIA - 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
Sauvignon Alto Adige “Voglar” DOC – Dipoli – TRENTINO - 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
Bianco IGT Trevenezie “Emma” – Borga – VENETO - Manzoni Bianco, Traminer Parfum envoûtant et séduisant, notes d’agrumes, de fruits tropicaux et une finale légèrement fumée	-	39
Erbaluce di Caluso “Le Chiusure” DOCG – Favaro – PIEMONTE - Erbaluce Minéral et élégant, senteurs fruitées et mentholées, notes fraîches de pêche blanche et finale persistante	-	42

NOS VINS BLANCS DE BORDEAUX

AOC Bordeaux blanc “Fusion Truite de Garenne” – Vermont – FRIULI - 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

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

VINS ORANGES

Bombino Macerato IGT – Demaio – BIO – PUGLIA - 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

