

APERITIVI

Gin Tonic Hendrick's
Gin Hendrick's 4cl, Tonic J.Gasco 12€

Moscow Mule
Vodka 4cl, Ginger beer, citron vert 12€

Negroni 15cl
Campari 5cl, Vermouth rosso, Gin 10€

Americano 15cl
Campari, Vermouth rosso, Eau gazeuze 10€

Aperol Spritz 20cl
Aperol, Prosecco DOC, Eau gazeuze 10€

Spritz St Germain 20cl
Liqueur St germain, Prosecco DOC, Eau gazeuze 11€

Campari Spritz 20cl
Campari, Prosecco DOC, Eau gazeuze 10€

Bellini
Prosecco DOC 12cl, Purée de pêche 10€

Coupe de Prosecco DOC 12cl 8€

BIRRA

Moretti 6€
Bouteille 33cl

Heineken 6€
Bouteille 33cl

Meteor 5€
Pression 25cl

Meteor 9€
Pression 50cl

DIGESTIFS

Amaro Averna, Grappa, 8€
Limoncello, Sambuca 4cl

Amaretto Disaronno 4cl 9€

Calvados, Cognac, Whiskey 10€
4cl

EAUX

Vittel / San Pellegrino 5€
50cl

Acqua Panna / San Pellegrino 7€
75cl

Perrier 33cl 5€

FRAIS

Coca-Cola, Zéro & Sprite 5.5€
Bouteille 33cl

Orangina 5.5€
Bouteille 25cl

Limonade J. Gasco 5.5€
Bouteille 20cl

Thé Glacé Bio 5.8€
Bouteille 33cl

Jus de fruits Bio 33cl 5€
Orange sanguine, Tomate romarin,
Nectar d'abricot & Poire Williams

CHAUD

Espresso 3€

Café Décaféiné 3€

Cappuccino 5.5€

Infusion 5.5€
Sélection à la demande

Chocolat chaud 6€

Carte des vins & Boissons

Nous avons confectionné la carte des vins à notre image, avec des vins que nous aimons déguster entre amis ou en famille.

Chacune de nos bouteilles est une invitation à partager la passion pour la bonne cuisine et le bon vin.

À votre santé !

Nos coups de cœur :

Colli Asolani Phigaia After the Red D.O.C, Serafini e Vidotto
Etna Rosso Punta Drago D.O.C, *Tenuta Ferrata*
Chardonnay Jalé D.O.C, *Cusumano*

Notre **cuvée maison** est produite proche du village de nos fondateurs dans les Abruzzes :
Montepulciano d'Abruzzo Vesuvio D.O.C, *La Valentina*

Les Rosés

Venetie

Rosatello veneto I.G.T, *Rufino* 31€
Simple et polyvalent il représente l'essence de la Dolce Vita avec sa robe rose poudré. A consommer sans modération!

France

Méditerranée I.G.P, *Roseblood d'Estoublon* 35€
Vif et franc il offre une belle minéralité ainsi que des notes d'agrumes, en faisant un vin frais et élégant

Côte de Provence A.O.C, *Miraval* 42€
Il évoque la Provence avec ses beaux arômes de fruits frais et de fleurs printanières. Un vin équilibré avec une grande fraîcheur et une belle minéralité

Les Pétillants

Prosecco D.O.C, *Biancavigna* 37€
C'est comme si on parlait d'un ancien copain. Fin et élégant aux notes d'agrumes et de pommes vertes

Champagne Blanc de noir, *Mercier* 70€
Un champagne frais et élégant à déguster pour toutes les occasions

Les Rouges

Abruzzes

- Montepulciano d'Abruzzo Vesuvio D.O.C, *La Valentina* 30€
Un vin complet et facile d'approche, authentique et respectueux. Tendre et charnus aux arômes de fruits rouges
- Montepulciano d'Abruzzo D.O.C, *Zaccagnini* 39€
Un vin plein et agréable aux notes de fruits rouges. Simple mais efficace

Piemont

- Barbera d'Alba D.O.C, *Pio Cesare* 49€
Corsé et plein de complexité, sa robe rouge rubis intense procure une belle structure avec ses notes de fruits très murs et d'épices
- Langhe Nebbiolo El Sartu D.O.C, *Parusso* 51€
Un des cépages les plus nobles de la région. Un vin à la grande personnalité, équilibré et structuré
- Barolo Per Armando D.O.C.G, *Parusso* 97€
Noble et rare il possède une texture remarquable, de la richesse et de la profondeur. Un vin délicat et vibrant
- Barolo Marinodino D.O.C.G, *Parusso* 144€
Pour aller plus loin, considéré comme un 1^{er} cru, se distingue par ses parfums doux d'épices, de fruits rouges de menthe et réglisse
- Barbaresco D.O.C.G, *Pio Cesare* 135€
Un modèle d'expression du Barbaresco Classique. Un doux mélange de fruits et de tanins

Pouilles

- Primitivo Puglia il Tratturi I.G.T, *San Marzano* 33€
Un parfum qui rappelle les cerises mures et des notes de vanille, un vin solaire adouci par la chaleur envoutante du primitivo

Sicile

- Etna Rosso Punta Drago D.O.C, *Tenuta Ferrata* 45€
Le soleil Sicilien lui donne sa robe rouge rubis. Il fait preuve d'une belle structure aux arômes intenses de fruits des bois et d'amples notes épicées
- Nero d'Avola & Pecorino D.O.C, *Qimanu* 35€
Non filtré et élevé dans des amphores en terre cuite, un vin intense et qui respire la fraîcheur méditerranéenne, pour amateurs de nature



Toscane


- Chianti Famalgallo D.O.C.G, *San Fabiano Calcinaia* 31€
Un vin Joyeux et spontané pour un plaisir désaltérant et convivial
- Chianti Classico Riserva Ducale D.O.C.G, *Ruffino* 50€
Un vin spécial crée à l'origine pour les fêtes de famille. Tanique mais doux, il intéresse par son équilibre et sa fraîcheur
- Rosso di Montalcino Ciampoleto D.O.C, *Tenuta San Giorgio* 50€
Un vin plein, harmonieux et équilibré aux notes de cerises et de prune
- Brunello di Montalcino Ugolforte D.O.C.G, *Tenuta San Giorgio* 94€
Il porte son nom d'un célèbre brigand. A la fois équilibré, agréable et élégant. Légèrement charpenté, il est de nature complexe et profonde
- Bolgheri Rosso D.O.C, *Grattamacco* 64€
Un reflet de son terroir d'origine grâce à l'assemblage de cépages bordelais et sangiovese. Un vin plein de douceur et d'élégance

Venetie

- Pinot Nero del Veneto I.G.T, *Serafini e Vidotto* 44€
Un vin élégant, souple et équilibré aux inspirations de bourgogne avec beaucoup de fraîcheur et des notes de fruits des bois, cassis et vanille
- Colli Asolani Phigaia After the Red D.O.C, *Serafini e Vidotto* 48€
Un grand « petit vin », riche et persistant aux notes de fruits à baies noires et un côté boisé parfaitement intégré et soutenu par la richesse des fruits
- Valpolicella Classico D.O.C, *Speri* 33€
Vin jeune, rouge rubis aux arômes de fruits rouges qui exprime parfaitement son terroir d'origine avec beaucoup de finesse
- Valpolicella Ripasso Superiore Semote Alto D.O.C, *Venturini* 48€
Un vin riche et intense réalisé avec la pratique du "Ripasso" consistant à re travailler le vin obtenu lors de la récolte de l'Amarone
- Amarone Classico della Valpolicella D.O.C.G, *Righetti* 60€
Fascinant et exubérant il confère une belle complexité avec sa robe rouge grenat et ses arômes de cerises noires et de noix

France

Graves A.O.P, *Château de Haut Selve* 37€
Son terroir calcaire et argileux lui confère une robe brillante. Un vin plaisant aux notes d'épices et de bois

Morgon Côte de Py A.O.C, *Jean Foillard*  46€
Une référence historique du vin naturel niché à 260 mètres d'altitude, il fait preuve d'une grande finesse. Un vin tendre et pur

Margaux Baron de Brane A.O.P, *Château Brane-Cantenac* 86€
2nd cru classé. Expressif, aux notes de fruits noirs et de réglisse, avec une touche épicée

Les Blancs


Abruzzes

Pecorino Colline Pescaresi D.O.C, *La Valentina* 32€
Rafraichissant avec sa robe jaune paille ses senteurs florales, de fruits exotiques, d'iode et de miel

Campanie

Falanghina Beneventano I.G.T, *Vinosia* 30€
Un cépage oublié qui se révèle frais et minéral avec ses notes de fruits exotiques

Toscane

Vermentino Melacce D.O.C, *Collemassari*  36€
A la fois désaltérant, élégant et sophistiqué, il possède une belle minéralité

Sicile

Chardonnay Jalé D.O.C, *Cusumano* 52€
Gourmand profond mais fin, il propose une belle énergie et minéralité avec ses notes fruités, boisées et de noisette

Venetie

Pinot Grigio D.O.C, *Conte Brandolini d'Adda* 29€
Bouquet charmant de fruits blancs soutenu par de douces notes d'amendes et d'herbes aromatiques

France

Chardonnay Grand Ardèche I.G.P, *Louis Latour* 38€
Avec sa robe or pâle, c'est un vin gourmand, rond et ample

Les Vins au Verre

Rouge

Montepulciano d'Abruzzo Vesuvio D.O.C, *La Valentina* 7€

Primitivo Puglia il Tratturi I.G.T, *San Marzano* 7€

Rosso di Montalcino Ciampoleto D.O.C, *Tenuta San Giorgio* 10€

Nero d'Avola & Pecorino D.O.C, *Qimanu* 8€

Colli Asolani Phigaia After the Red D.O.C, *Serafini e Vidotto* 10€

Blanc

Pinot Grigio D.O.C, *Conte Brandolini d'Adda* 7€

Pecorino Colline Pescaresi D.O.C, *La Valentina* 7€

Chardonnay Grand Ardèche I.G.P, *Louis Latour* 9€

Rosé

Rosatello veneto I.G.T, *Rufino* 7€

Méditerranée I.G.P, *Roseblood d'Estoublon* 9€

Pétillant

Prosecco D.O.C, *Biancavigna* 8€