



NOS COUPS DE CŒUR

— LES BLANCS QUI FONT PLAISIR —

<i>J'ai envie d'un petit coup de blanc facile et désaltérant !</i>	
VENETO <i>St Antonio</i> Scaia Bianca – 2014*	24
<i>J'ai envie d'un blanc paysan et sec ! Pas un truc de jean-foutre.</i>	
VENETO <i>La Prendina</i> Pinot Grigio Mantova – 2015	29
<i>J'ai envie du Pippa Middleton du blanc. Minéral et fleuri.</i>	
TRENTINO <i>Salizzoni</i> Trentatre – 2015	34
<i>J'ai envie d'un blanc fin, et élégant. Comme ma femme.</i>	
PIEMONTE <i>Parusso</i> Langhe Bianco DOC – 2014*	41
<i>J'ai envie d'un blanc nature, zéro sulfites, couleur orange.</i>	
CALABRIA <i>L'Acino</i> Mantonicoz – 2012*	52

— LES ROUGES À LA UNE —

<i>J'ai juste envie d'un coup de rouge avec ma pizza, pas de lire une carte des vins de 15 pages.</i>	
PUGLIA <i>San Marzano</i> Rosso del Salento – 2013/14	23
<i>J'ai envie d'être heureux, et je le vauz bien.</i>	
VENETO <i>Vaona</i> Valpolicella Classico DOC – 2014/15	27
<i>Ca n'est pas vous qui avez envie de la Sicile. C'est la Sicile qui a envie de vous.</i>	
SICILIA <i>C.ne Cellaro</i> Nero d'Avola Solea – 2014	29
<i>J'ai envie d'un vin qui dit ce qu'il fait et qui fait ce qu'il dit. pas d'un vin normal.</i>	
PIEMONTE <i>Nervi</i> Spanna DOC – 2013	33
<i>J'ai envie d'un vin puissant du Sud, soyeux et chaud, de la bonne grosse bombe de balle.</i>	
PUGLIA <i>Guttarolo</i> Primitivo Lamie delle Vigne - 2013*	39
<i>J'ai envie de me shooter les neurotransmetteurs au bon jus d'octobre, un fix puissant.</i>	
SARDEGNA <i>Giuseppe Sedilesu</i> Cannonau Mamuthone – 2013*	42
<i>J'ai envie d'un grand pinard au prix caviste pour faire plaisir à mon mari.</i>	
SICILIA <i>COS</i> Maldafra 2011*	50
<i>Je dîne avec Kim Kardashian, j'ai plus envie de rien.</i>	
TOSCANA <i>La Rasina</i> Brunello di Montalcino DOCG – 2010/2011*	64

— LES GROS MAGNUMS POUR LES GROS MECS —

VENETO <i>Serafini e Vidotto</i> Phigaia Colli Asolani DOC 2011	86
<i>Pour celles qui enterrent leur vie de jeune fille et pour ceux qu'elles vont embrasser.</i>	
PIEMONTE <i>Parusso</i> Langhe Nebbiolo DOC – 2013*	96
<i>La Grande Bellezza par Marco Parusso. 1,5L de grosse teuf.</i>	
PIEMONTE <i>Nervi</i> Gattinara – 2008/09	106
<i>C'est comme faire du poney sur la plage. Inoubliable.</i>	
TOSCANA <i>La Rasina</i> Brunello di Montalcino DOCG – 2010*	128
<i>Pour aller avec la grande casserole de pâtes aux truffes.</i>	
<i>Au vin de que la «toute option» est à l'Aston Martin.</i>	

*les étoiles indiquent les vins bios, raisonnés, biodynamiques ou naturels





LES GRANDS ROUGES A PRIX CAVISTE

TRENTINO <i>Rosi</i> Poiema – 2013*	46 65
<i>Un monument, léger et fin, à boire dès l'apéro. Les femmes aiment. Les hommes aiment. Même les enfants aiment. Et il paraît que c'est bon contre le rhume.</i>	
SICILIA <i>COS</i> Maldafica – 2011*	50 73
<i>C'est tout simplement le meilleur vin de Sicile. Ca n'est pas récolté par des enfants de coeur les soirs de pleine lune, mais c'est comme si. 575 bouteilles par an, basta.</i>	
PIEMONTE <i>Trediberri</i> Barolo DOCG – 2012*	51 86
<i>100% grand barolo. 50% du prix. On a trouvé Trediberri dans un voyage au Piémont, on ne le lâche plus.</i>	
PIEMONTE <i>G.D Vajra</i> Freisa Kye DOC – 2012*	51 86
<i>Cépage méconnu, la surprise sera à la hauteur: Gros gros coup de cœur de la maison. Le choix de Victor.</i>	
VENETO <i>Vaona</i> Amarone Paverno DOCG – 2012/13*	54 89
<i>Quelle fraîcheur et quelle gourmandise dans cet amarone. Et à ce prix...</i>	
TRENTINO <i>Elisabetta Foradori</i> Sgarzon – 2012/13*	57 91
<i>Un sol d'alluvions sableuses, une vinification en amphore : un vin à la personnalité hors du commun.</i>	
PIEMONTE <i>G.D Vajra</i> Barolo Albe DOCG – 2011*	64 98
<i>Plaisir immédiat avec tanins souples. Passez par la case départ.</i>	
CAMPANIA <i>Pietracupa</i> Taurasi DOCG – 2009	59 116
<i>Avec le Brunello et le Barolo, une des trois grandes appellations italiennes. L'immense vin du Sud.</i>	
TOSCANA <i>La Rasina</i> Brunello di Montalcino DOCG – 2010/11*	64 106
<i>Sangiovese pur – masculin – cuir, fruits rouges confits. Distingue les hommes des grands garçons.</i>	
VENETO <i>Serafini e Vidotto</i> Rosso dell'abbazia Veneto DOC – 2008	72 121
<i>Le monstre sacré du nord de Venise. Je crois que personne ne devrait rater ça.</i>	
PIEMONTE <i>Parusso</i> Barolo DOCG – 2011*	79 114
<i>Chocolat et menthe, cerise burlat de folie. Parusso est un visionnaire.</i>	
PIEMONTE <i>G.D Vajra</i> Barolo Bricco delle Viole DOCG – 2011*	87 148
<i>Vajra, c'est le Elton John du Barolo. Ici dans son habit de lumière, étincelant !</i>	
PIEMONTE <i>Pio Cesare</i> Barolo DOCG – 2010/11	98 175
<i>Un vin très large d'épaule. Comme les grands Bordeaux de mon grand-père. La Tradition avec un grand kif.</i>	
PIEMONTE <i>Parusso</i> Barolo Coste Mosconi DOCG – 2008*	119 288
<i>La plus belle parcelle, sur la plus belle colline. Un immense Barolo. Des tanins doux comme les seins d'une vierge sicilienne.</i>	
PIEMONTE <i>Marco Parusso</i> Testone Solo Merlot – 2013*	136 390
<i>A un certain moment, c'est juste un immense vin. Pour se faire un immense plaisir. Production iconoclaste de Merlot dans le style bordelais au coeur du Piémont.</i>	
PIEMONTE <i>Roagna</i> Barbaresco Montefico Vecchie Viti – 2007	187 346
<i>C'est monstrueux. Un point c'est tout.</i>	
PIEMONTE <i>Voerzio</i> Barolo Rocche Annunziata DOCG – 2009	276 690
<i>Peut-être la plus belle expression au monde du cépage Nebbiolo. 2000 bouteilles dans le monde de ce cru vertigineux.</i>	

**les étoiles indiquent les vins bios, raisonnés, biodynamiques ou naturels*



NELLA BOTTE PICCOLA C'È IL VINO BUONO

LES VINS BLANCS PÉTILLANTS, FRAIS ET FESTIFS

- VENETO** | *Bianca Vigna* | **Prosecco brut Bianca Vigna DOC – NM*** 26
LE beau Prosecco italien. Des arômes de poire blanche. Désaltérant. Festif. Love.
- EMILIA** | *La Stoppa* | **Malvasia Frizzante – 2014*** 33
C'est fou comme les trucs les meilleurs sont inconnus. La Malvasia de la Stoppa, c'est FABULEUX à l'apéro.
- VENETO** | *Casa Belfi* | **Prosecco colfondo frizzante sui lieviti – NM*** 37
Amateurs de vins naturels : fruité, belle acidité, méthode colfondo, macération sur lies. All in.
- LOMBARDIA** | *La Valle* | **Franciacorta brut DOCG Primum – NM** 45
Le Franciacorta est le champagne italien. La Valle est raffiné et racé, complexe.

LES VINS ROUGES PÉTILLANTS, « COQUINS CÂLINS »

- EMILIA** | *Paltrinieri* | **Lambrusco Piria DOC – 2015** 22
C'est comme marcher dans un champ de framboises. Mais avec des bulles. Bravo.
- PIEMONTE** | *Gilli* | **Malvasia di Castelnuovo DOCG – 2015** 28
Une bulle rouge et sucrée, comme un Lambrusco avec de la pêche et du litchi
- EMILIA** | *Medici Ermete* | **Lambrusco Reggiano Assolo DOC – 2014** 29
Un grand Lambrusco. Un vin populaire vinifié comme un Pape. Déclassé.

LES CHAMPAGNES

- CHAMPAGNE** | *Billecart-Salmon* | **Brut – NM** 79
*Billecart, c'est Billecart. C'est vineux, c'est goulu, c'est envolé.
La bulle de la Marne est superbe.*
- CHAMPAGNE** | *Billecart-Salmon* | **Blanc de Blanc – NM** 128
*Un champagne 100% chardonnay, qui assemble 5 parcelles sur 2 années.
De l'orfèverie.*
- CHAMPAGNE** | *Billecart-Salmon* | **Rosé – NM** 140
Le grand classique de la maison Billecart depuis 6 générations. Le must.

*les étoiles indiquent les vins bios, raisonnés, biodynamiques ou naturels



LES BLANCS FRUITÉS ET JOVIALS

ABRUZZO <i>Gran Sasso</i> Chardonnay – 2014	21
<i>Tout sur le miel du chardonnay: Souple et solide à la fois.</i>	
VENETO <i>St Antonio</i> Scaia bianca – 2014*	24
<i>Le bonheur pour 24€. Des arômes exotiques. Comme une gorgée de bière après un marathon.</i>	
TOSCANA <i>Ruffino</i> Libaio – 2014	27
<i>Le chardonnay est résine et miel de lavande, le viognier chante la musique.</i>	
SARDEGNA <i>Quartomoro</i> Vermentino di Sardegna DOC – 2015	28
<i>Top of the pops ! C'est pomme au four en fin de bouche, un beau nez, un best seller.</i>	
LAZIO <i>L'Olivella</i> Frascati Superiore Racemo DOCG – 2014/15*	29
<i>Le vin des Romains, pour tous les jours. Des saveurs de raisin blanc. En plus, c'est biologique.</i>	
SICILIA <i>Todaro</i> Grillo Nihal – 2014	29
<i>Des saveurs d'herbes aromatiques, un vin épicé, romarin, thym, genièvre.</i>	
PIEMONTE <i>Trediberri</i> Langhe Sauvignon DOC – 2014*	32
<i>Quel coup de cœur. Two thumbs up. Goûtez ça !</i>	
ALTO ADIGE <i>Petrus</i> Gewürztraminer DOC – 2014/15	32
<i>Ce vin vient du village natal du cépage, le village de Tramin. Frais et très fruité.</i>	
TRENTINO <i>Salizzoni</i> Trentatré – 2015	34
<i>Sacré voyage : sentez l'abricot et la violette. Un blanc très léger à 12 degrés, pour les moments simples.</i>	
PIEMONTE <i>Parusso</i> Langhe Bianco DOC – 2014*	41
<i>Sauvignon 100% – fruits exotiques – vivacité de l'ananas. Un vin cristallin.</i>	
TRENTINO <i>Foradori</i> Fontanasanta Manzoni Bianco - 2014*	49
<i>Elisabetta on vous aime. Ce blanc est fantastique. Vous voulez goûter un blanc complexe, riche, voluptueux, c'est ça qu'il faut boire. Comme un grand Bourgogne.</i>	

LES BLANCS MINÉRAUX ET SECS

VENETO <i>La Prendina</i> Pinot Grigio Mantova – 2014/15*	29
<i>Oh le pinot grigio (ex-Tokay) : nez de pamplemousse, un bonbon d'été.</i>	
CAMPANIA <i>Vadiaperti</i> Fiano di Avellino DOCG – 2014	33
<i>Droit et sec. Le vin blanc des mangeurs de pizza.</i>	
PIEMONTE <i>Porello</i> Arneis Langhe DOC – 2014	38
<i>Extrêmement rafraîchissant, fragrance gourmande et légère.</i>	
SICILIA <i>Fessina</i> Etna Bianco DOC Erse – 2013*	44
<i>Sur les coteaux de l'Etna, un jus de lave très minéral. Un Grand Blanc.</i>	

*les étoiles indiquent les vins bios, raisonnés, biodynamiques ou naturels





LES ROSÉS

LUBERON <i>Domaine de Fontenille</i> Domaine de Fontenille – 2015	24
<i>Où, un rosé français... Celui de Fontenille. Parce que c'est le meilleur rosé du Luberon.</i>	
TOSCANA <i>ColleMassari</i> Grottolo rosé – 2014*	26
<i>Un rosé foncé et juteux. Il y en a dans le verre. Pour les amateurs de vin plus que de rosé.</i>	
VENETO <i>Cavalchina</i> Chiaretto Bardolino DOC – 2015*	29
<i>Un rosé hyper clair – petits fruits rouges acidulés, avec une légère sucrosité.</i>	
TOSCANA <i>Montenidoli</i> Canaiuolo – 2014*	38
<i>À San Gimignano, Elisabetta Fagioli vignifie peut-être le meilleur rosé d'Italie.</i>	

LES VINS ORANGES

*des vins blancs vinifiés comme des rouges.
Des tanins, de la souplesse, moins d'alcool, de la nature.*

SICILIA <i>COS</i> Rami – 2013*	36
<i>Des arômes gourmands et solaires. En fermant les yeux, on est dans les vignes avec Giusto.</i>	
ABRUZZO <i>Francesco Cirelli</i> Trebbiano d'Abruzzo Amfora – 2014*	42
<i>Vinifié en amphore, ce vin ciselé et tendu révèle toute la profondeur du cépage Trebbiano.</i>	
CALABRIA <i>L'Acino</i> Mantonicoz – 2012*	52
<i>Un vin blanc sur lie en inox. Un colossal vin «nature peinture».</i>	
PIEMONTE <i>Parusso</i> Testone Sauvignon – 2011	69
<i>Cette cuvée expérimentale de Marco est à l'origine réservée à la famille et au copains. On a 100 bouteilles. Et c'est vraiment du lourd.</i>	
SICILIA <i>Serragghia di Gabrio Bini</i> Zibibbo Bianco – 2013*	87
<i>Formidable blanc en amphore, issu du cépage Zibibbo, cultivé sur l'île de Pantelleria. Attention, c'est nature peinture. Il faut aimer les vins de vignerons bien trempés, oxydés.</i>	

*les étoiles indiquent les vins bios, raisonnés, biodynamiques ou naturels





LES ROUGES LÉGERS

Dice la vigna: lasciami povera ti farò ricco.

ABRUZZO Gran Sasso Sangiovese – 2014	23
<i>C'est rond et souple, équilibré, bien fait. On vend la caravane. Zou.</i>	
PUGLIA San Marzano Rosso del Salento – 2013/14	24
<i>Pour ceux qui n'y connaissent rien en vin, un pinard rond, facile.</i>	
SARDEGNA Santadi Baie di Palmas DOC – 2013	25
<i>Les embruns donnent un coup de froid à ce vin du sud. Accrochez vos chapeaux.</i>	
PUGLIA Feudi Salentini Negroamaro 125 – 2014	27
<i>Mais ça c'est génial ! De la légèreté, c'est fin, y a déjà une belle complexité.</i>	
VENETO Vaona Valpolicella Classico DOC – 2014/15*	27
<i>Irrésistible rouge léger et aéré. Tout ce qu'on attend d'un bon petit Valpo des familles.</i>	
SARDEGNA Orriu Cannonau di Sardegna – 2014*	29
<i>En Sardaigne, il fait chaud, et on a la mer. Ce rouge est sarde : épice, confit, coquinou.</i>	
SICILIA C.ne Cellaro Nero d'Avola Solea – 2014	29
<i>Au sud de Palerme la Sauvage : minéralité et gazon mouillé, une sacrée longueur pour un petit vin sicilien.</i>	
PIEMONTE Centovigne Rosso della Motta – NM	33
<i>Ca c'est très très bon. Pif pouf, la bouteille est déjà vide et on remet ça tchik tchak.</i>	
PIEMONTE Nervi Spanna DOC – 2013	33
<i>Le nebbiolo du Nord-Piémont au pied des Alpes : fruité, parfumé, juteux.</i>	
PIEMONTE Parusso Dolcetto d'Alba Piani Noce DOC – 2014*	35
<i>Du fruit pur, pinoté. Frais comme un beaujolais village.</i>	
PUGLIA Petrilli Fortuita – 2012*	35
<i>Ce type fait les meilleures tomates d'Italie. Et son pinard, c'est CANON, bonbon, griotte, no hesitation guys.</i>	
TOSCANA Campinuovi Montecucco rosso DOC – 2013/14*	35
<i>Les tanins du Sangiovese, la rondeur du Cabernet. Un chouette toscan pour un dîner avec un pote.</i>	
TOSCANA Rocca di Castagnoli Chianti Classico DCG – 2012	38
<i>A Gaiole in Chianti, l'abbaye fait un vin framboise et violette depuis le 11^{ème} siècle.</i>	
PIEMONTE G.D Vajra Barbera d'Alba DOC – 2013*	42
<i>Délicat, subtil aux tanins veloutés. De la soie du Piémont.</i>	
SICILIA Fessina Etna Rosso DOC Erse – 2013*	44
<i>Le Bourgogne de Sicile, féminin avec une tension volcanique. Le chambole Musigny de l'été.</i>	
TOSCANA Ampelaia Kepos – 2012/13	44
<i>Dans le sud toscan, un rouge généreux, méditerranéen mais léger.</i>	
ABRUZZO Francesco Cirelli Montepulciano d'Abruzzo Amfora – 2014/15*	49
<i>Cirelli vieillit ce vin dans des immenses amphores. Il déborde d'un fruit lumineux et vif.</i>	

**les étoiles indiquent les vins bios, raisonnés, biodynamiques ou naturels*





LES ROUGES SOLAIRES ET VIRILS

Il bello del vino è che, per due ore, i tuoi problemi sono di altri.

PIEMONTE <i>Vigneti Massa</i> Barbera Terra DOC – 2014/15	24
<i>Le vin de tous les jours du bon Piémontais. C'est léger, c'est sur la mûre. Hop, vendu.</i>	
ABRUZZO <i>Illuminati</i> Montepulciano d'Abruzzo Ilico DOC – 2013	28
<i>Plus charpenté que la moyenne et des notes de fruits rouges tenues : c'est assez terroir.</i>	
MARCHE <i>Giusti</i> Lacrima di Morro d'Alba DOC – 2014/15	29
<i>Un nez de violette fabuleux, du leetchi exotique, c'est un voyage en Orient. On aime !</i>	
PUGLIA <i>Feudi Salentini</i> Primitivo Sassi Rossi DOC – 2013	32
<i>Hell yeah ! Sentez la réglisse, la confiture de fraise. Vive le sud de l'Italie !</i>	
SARDEGNA <i>Parpinello</i> Cagnulari – 2012	34
<i>Monocépage Sarde – un vin puissant, en en prend plein les molaires, bébé. Enrico likes !</i>	
PIEMONTE <i>Trediberri</i> Langhe Nebbiolo DOC – 2014*	34
<i>Des tanins plus vigoureux que la Barbera, plus de structure aussi. L'âme du Nord.</i>	
PUGLIA <i>San Marzano</i> Malvasia Nera – 2013	34
<i>Une superbe cave coop – leur vin le plus couillu et charpenté, presque un vin de dessert.</i>	
PUGLIA <i>Guttarolo</i> Primitivo Lamie delle Vigne – 2013*	39
<i>Quand on aime les vins du sud, on peut avoir envie de se faire plaisir. Alors on prend précisément ça.</i>	
VENETO <i>Vaona</i> Valpolicella Ripasso DOC – 2013/14*	39
<i>On «repassse» le vin dans les grains séchés de l'amarone : un jus riche, concentré, savoureux.</i>	
SARDEGNA <i>Giuseppe Sedilesu</i> Cannonau Mamuthone DOC – 2013*	42
<i>Toute la Sardaigne, puissante et violente, sensuelle et bestiale. Grrraaaaaaaou.</i>	
TOSCANA <i>La Rasina</i> Rosso di Montalcino DOC – 2013*	44
<i>Cuir, tabac, charpenté – un vin couillu et plouc. Une boisson d'homme.</i>	
PIEMONTE <i>Parusso</i> Langhe Nebbiolo DOC – 2013/14*	46
<i>Toute la palette aromatique du Piémont : fraise, fruits rouges, cerise, pointes mentholées et chocolatées.</i>	
TOSCANA <i>Le Berne</i> Vino Nobile di Montepulciano DOCG – 2013*	46
<i>Ça c'est du grand classique, rassurant et parfait pour les bordophiles.</i>	
TOSCANA <i>Ruffino</i> Chianti Classico Riserva Ducale DOC – 2012	49
<i>Un des 3 chianti classico historiques ! L'appellation Réserve car ce vin n'est fait que les grandes années.</i>	
PIEMONTE <i>Nervi</i> Gattinara – 2008/09	49
<i>Pas moins de 6 ans d'élevage en foudre pour ce rouge profond et savoureux. A big boy.</i>	
TOSCANA <i>Grattamacco</i> Bolgheri – 2013	50
<i>Boum, le gros Bolgheri qui claque, le classique. La Toscane, la vraie, quand elle se donne.</i>	

*les étoiles indiquent les vins bios, raisonnés, biodynamiques ou naturels





NOS ALCOOLS

GIN

BEEFFEATER	<i>London Dry Gin / Anglaterre</i>	8
BORDIGA-DRY	<i>Italy Dry Gin / Cuneo</i>	8
BORDIGA ROSA	<i>Italy Gin / Cuneo</i>	8
CITADELLE	<i>France Gin / Charentes</i>	8
HENDRICK'S	<i>Handcraft / Scottish</i>	10

VODKA

ZUBROSKA	<i>Bialystok / Pologne</i>	8
STOLICHNAYA RED	<i>Moscou / Russie</i>	8

AGAVE

CORRALLEJO BLANCO	<i>Las Palmas / Espagne</i>	8
CORRALLEJO REPOSADO	<i>Las Palmas / Espagne</i>	8
MEZCAL AMORES	<i>Oaxaca / Mexique</i>	8



PISCO



WQUAR	<i>Monte Patria / Chile</i>	8
-------	-----------------------------	---

CANNE À SUCRE

BACARDI BLANCO	<i>Santiago de Cuba / Cuba</i>	8
BACARDI RISERVA	<i>Santiago de Cuba / Cuba</i>	8
TROIS RIVIERS BLANC	<i>Rivière-Pilote / Martinique</i>	10
DIPLOMATICO RESERVA ESCLUSIVA	<i>La Miel / Venezuela</i>	12

COGNAC

HINE VSOP	<i>Jarnac / France</i>	8
-----------	------------------------	---

Tous les alcools sont servis dans des verres de 4 cl, +2€ avec soft



WHISKY

BULLEIT BOURBON	Kentucky/USA	Bourbon	8
BULLEIT RYE	Kentucky/USA	Rye	8
MONKEY SHOULDER	Moray/Écosse	Blend Single Malt	8
AUCHENTOSHAN	Dalmuir/Écosse	Single Malt Low Lands	10
GLENFIDDICH 12Y	Moray/Écosse	Single Malt Speyside	10
BALVENIE 14Y CARRIBEAN CASK	Moray/Écosse	Single Malt Speyside	12
LAPHROAIG QUARTER CASK	Islay/Écosse	Malt Whisky	12
HUDSON BABY BOURBON	Kentucky/USA	Bourbon	12
HUDSON MANHATTAN RYE	Kentucky/USA	Rye	12

VERMOUTH & APERITIVI

<i>Martini Bianco, Rosso, Rosè, Dry</i>	5	<i>Cynar</i>	6
<i>Carpano Classico Rosso</i>	5	<i>Richard</i>	5
<i>Campari</i>	6	<i>Pastis de Provence</i>	6
<i>Aperol</i>	6	<i>Absinthe Pernod</i>	6

DIGESTIFS

<i>Branca Menta</i>	6	<i>Amareto di Saronna</i>	6
<i>Fernet Branca</i>	6	<i>Benedctine</i>	6
<i>Sambuca</i>	6	<i>Limoncello</i>	3
<i>Baileys</i>	6		

GRAPPE DI FRANCESCO POLI

GRAPPA CLASSICA BIANCA	5
GRAPPA ALL'ASPERULA	5
LIQUORE DI GRAPPA AL MIRTILLO	6
LIQUORE DI GRAPPA AL PINO MUGO	6
GRAPPA RISERVA SANTA MASSENZA	10
GRAPPA DI VINACCE DI VIN SANTO	12
GRAPPA GOURMANDE POUR LE FOUFOUS	Asperula, Mirtillo, Pino Mugo & Bianca 16

BIRRE

PERONI		<i>Nastro Azzurro Pression</i>		Demi / Pinte	4/7
ISAAC		<i>Birrificio Baladin</i>		Blanche 33cl	7
NAZIONALE		<i>Birrificio Baladin</i>		Ale 33cl	7
SUPER		<i>Birrificio Baladin</i>		Ale 33cl	7

BIBITE FRESCHE

<i>Citronnade Maison</i>	3	<i>Schweppes Tonic</i>	4
<i>San Bitter</i>	4	<i>Tonic Fentimans</i>	5
<i>Chinotto Lurisia</i>	5	<i>Tonic Herbal Fentimans</i>	5
<i>Aranciata Lurisia</i>	5	<i>Orange pressée</i>	5
<i>Gazzosa Lurisia</i>	5	<i>Jus (litchi, pomme, ananas...)</i>	4
<i>Tonica Lurisia</i>	5	<i>Sirop</i>	2
<i>Ginger Ale Fever Free</i>	5	<i>Perier; Coca</i>	4
<i>Ginger Beer Fever Free</i>	5	<i>Acqua Panna 75cl</i>	4
<i>Tonic Fever Free</i>	5	<i>San Pellegrino 50cl / 1L / 2L</i>	3/4/7

CAFFÈ TORRÉFIÉ MAISON

CAFFÈ		<i>espresso, decaffeinato</i>	2
CAFFÈ CIOCCONOCCHIOLATTO		<i>caffè & Nutella</i>	4
CAPUCCINO		<i>Caffè latte</i>	4
CAFFÈ FRAPPÉ		<i>lait et glace</i>	5
THE		<i>vert sencha, blancs aux fruits, fumé, noir russe,</i>	4
INFUSION AMOUR		<i>romarin, menthe, réglisse, anis</i>	4
INFUSION FRUTTIROSSI		<i>fruits rouges, pomme, sureau</i>	4

Tous les alcools sont servis dans des verres de 4 cl