

NOS COUPS DE CŒUR

LES BLANCS QUI FONT PLAISIR

- LAZIO** | *Villa Puri* | **Est!!Est!!Est!! Di Montefiascone – 2016*** 22
Déjà fameux au XII^{ème} siècle, l'amphore obligatoire sur la route des croisades.
- VENETO** | *Tenuta Sant'Antonio* | **Scaia bianca – 2016/2017** 26
Sec et fruité. Aussi bon qu'une gorgée de bière après un marathon.
- MARCHE** | *Vignamato* | **Verdicchio Superiore Versiano – 2017** 32
J'ai envie de Chenin ! Ça tombe bien, Verdicchio est son frère jumeaux. Frais et tendre.
- LAZIO** | *L'Olivella* | **Frascati Superiore Racemo DOCG – 2016/2017*** 35
Le vin des Romains, pour tous les jours. Des saveurs de raisin blanc. En plus, c'est biologique.
- LOMBARDIA** | *Ca'Lojera* | **Lugana – 2016/2017** 36
Levure, miel, pain grillé, un vin complexe mais facile à boire.
- PIEMONTE** | *Porello* | **Arneis Langhe DOC – 2017** 41
Le Mélenchon du blanc : féroce, sauvage, clivant, la simplicité et la droiture.

LES ROUGES À LA UNE

- SARDEGNA** | *Cantina Dolianova* | **Dolia Monica Di Sardegna DOC – 2016/2017** 22
Un vin aux allures de son île. Fier, ensoleillé, aux courbes charmeuses. Viva la Sardegna, ses épices, son cagnard, ses saveurs.
- PUGLIA** | *Feudi Salentini* | **Negroamaro 125 – 2015/2016** 25
Léger, fruité, avec une pointe de complexité, d'épices. Tout simplement génial.
- PUGLIA** | *Polvanera* | **La Marchesana Aglianico – 2015/2016*** 27
Un vieux cépage qui vient de la Grèce et qui nous donne les meilleurs vins du sud. Du corps, de la structure avec des senteurs de violette et de cerise.
- PUGLIA** | *Feudi Salentini* | **Primitivo Sassi Rossi DOC – 2016** 34
Hell yeah ! Sentez la réglisse, la confiture de fraise. Vive le sud de l'Italie !
- VENETO** | *Tenuta Sant'Antonio* | **Valpolicella Ripasso DOC – 2015*** 40
Une tradition agricole by Valpolicella. Une vinification unique pour un jus riche, concentré, savoureux.
- TOSCANA** | *Ruffino* | **Chianti riserva Ducale – 2014** 49
Un des 3 chianti classico historiques ! L'appellation réserve car ce vin n'est produit que les grandes années.

LES ROUGES LÉGERS

Dice la vigna : lasciami povera ti farò ricco.

SARDEGNA <i>Cantina Dolianova</i> Dolia Monica Di Sardegna DOC – 2016 <i>Un vin aux allures de son île. Fier, ensoleillé, aux courbes charmeuses. Viva la Sardegna, ses épices, son cagnard, ses saveurs.</i>	22
ABRUZZO <i>Gran Sasso</i> Sangiovese IGT – 2015/16 <i>C'est rond et souple, équilibré, bien fait. On vend la caravane. Zou.</i>	24
PUGLIA <i>Feudi Salentini</i> Negroamaro 125 – 2015/2016 <i>Léger, fruité, avec une pointe de complexité, d'épices. Tout simplement génial.</i>	25
SICILIA <i>C.ne Cellaro</i> Nero d'Avola Solea – 2016 <i>Au sud de Palerme : minéralité et gazon mouillé, une sacrée longueur pour un petit vin sicilien.</i>	27
VENETO <i>Vaona</i> Valpolicella Classico DOC – 2016/17* <i>Irrésistible rouge léger et aéré. Tout ce qu'on attend d'un bon petit Valpo des familles.</i>	29
PIEMONTE <i>Accornero</i> Grignolino Bricco del Bosco – 2015/2016 <i>Quelle Framboise! Ça craque, ça croque, c'est gourmand et craquant et Cyrillignaquant.</i>	34
CAMPANIA <i>Vinosia</i> Neromora Aglianico DOC – 2015 <i>Avec une pizza au fromage, des pâtes à la tomate ou de la bonne viande. On ne se pose pas de questions.</i>	34
PUGLIA <i>Vallone</i> Vereto Salice Salentino Riserva DOP – 2013* <i>Ciao Salice, tu m'as manqué ! Riche et savoureux, un peu animal, si frais et minéral... Don't you dare dying on me.</i>	37
PIEMONTE <i>Parusso</i> Dolcetto d'Alba Piani Noce DOC – 2017* <i>Du fruit pur, pinoté. Frais comme un beaujolais village.</i>	39
PIEMONTE <i>Sottimano</i> Mate – 2016* <i>Sottiman Le magnifique! Un Brachetto clair, avec un nez de rose et une incroyable cerise !</i>	44
TRENTINO ALTO-ADIGE <i>Tenute San Leonardo</i> Terre di San Leonardo – 2014* <i>Un des 3 Chianti classico historiques ! L'appellation Réserve car ce vin n'est produit que les grandes années.</i>	44
VENETO <i>Serafini & Vidotto</i> Phigaia Colli Asolani DOC – NM <i>Le vin que le patron a bu à son mariage. Féminin, joyeux, élégant, mais qui faisait la bamboula.</i>	49
TOSCANA <i>Ruffino</i> Chianti riserva Ducale – 2013 <i>Un des 3 chianti classico historiques ! L'appellation réserve car ce vin n'est produit que les grandes années.</i>	49

**les étoiles indiquent les vins bios, raisonnés, biodynamiques ou naturels.
Toutes les bouteilles ont une contenance de 0.75L, sauf les magnums qui ont une contenance de 1.5L.
Nos millémismes sont susceptible de changer en cours de carte.
Sélection de vins faite par Enrico Pireddu. Primi 04/18*

LES ROUGES SOLAIRES ET VIRILS

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

PUGLIA <i>Cantina san marzano</i> Rosso del salento IGT – 2016/17 <i>Pour ceux qui n'y connaissent rien en vin, un pinard rond, facile. Un beau joujou.</i>	23
PIEMONTE <i>Vigneti Massa</i> Barbera Terra DOC – 2015/16* <i>Le vin de tous les jours du bon Piémontais. C'est léger, c'est sur la mûre. Hop, vendu !</i>	25
ABRUZZO <i>Illuminati</i> Montepulciano d'Abruzzo Riparosso DOC – 2015/2016 <i>Structure robuste et nettement épicée, idéal avec une Regina. On parlerait presque de complot...</i>	26
PUGLIA <i>Polvanera</i> La Marchesana Aglianico – 2015/2016* <i>Un vieux cépage qui vient de la Grèce et qui nous donne les meilleurs vins du sud. Du corps, de la structure avec des senteurs de violette et de cerise.</i>	27
SARDEGNA <i>Quartomoro</i> Cannonau Di Sardegna – 2017* <i>En Sardaigne, il fait chaud et on a la mer. Ce rouge est sarde : épicé, confit, coquinou.</i>	31
MARCHE <i>Rio Maggio</i> Rosso Piceno Vallone – 2013 <i>L'essence des cépages du centre de l'Italie : Montepulciano et San Giovese, avec une classique vinification bordelaise. C'est le Sylvester Stallone de la carte...</i>	32
PUGLIA <i>Feudi Salentini</i> Primitivo Sassi Rossi DOC – 2015 <i>Hell yeah ! Sentez la réglisse, la confiture de fraise. Vive le sud de l'Italie !</i>	34
VENETO <i>Tenuta Sant'Antonio</i> Valpolicella Ripasso DOC – 2015* <i>Une tradition agricole by Valpolicella. Une vinification unique pour un jus riche, concentré, savoureux.</i>	40
SICILIA <i>Porta Del Vento</i> Perricone – 2014 * <i>Le cépage inconnu qui te fait sentir la terre. Un grand corps qui n'a peur de rien.</i>	43
TOSCANA <i>La Rasina</i> Rosso di Montalcino – 2015 <i>Arômes de cuir, de tabac, charpenté - un vin couillu et plouc. Une boisson d'homme, de vrai.</i>	45
SARDEGNA <i>Guiseppe Sedilesu</i> Cannonau Mamuthone – 2015* <i>En Sardaigne, le Mamuthone est le masque qui protège du diable. Comme ce vin.</i>	46
PIEMONTE <i>Parusso</i> Langhe Nebbiolo – 2015/2016* <i>Toute la palette aromatique du Piémont : fraise, fruits rouges, cerise, pointes mentholées et chocolatéés.</i>	48

**les étoiles indiquent les vins bios, raisonnés, biodynamiques ou naturels.
Toutes les bouteilles ont une contenance de 0.75L, sauf les magnums qui ont une contenance de 1.5L.
Nos millémismes sont susceptible de changer en cours de carte.
Sélection de vins faite par Enrico Pireddu. Primi 04/18*

LES GRANDS ROUGES A PRIX CAVISTE

Les prix barrés ? Ceux pratiqués par les revendeurs
Il n'y a plus qu'à se faire plaisir.

BAROLO

les vins les plus raffinés d'Italie, dans le Piémont, qui lorgnent vers la Bourgogne.

PIEMONTE | *Trediberri* | **Barolo DOCG – 2013*** 51 ~~86~~
100% grand Barolo. 50% du prix.
On a trouvé Trediberri dans un voyage au Piémont, on ne les lâche plus.

PIEMONTE | *G.D. Vajra* | **Barolo Albe DOCG – 2013** 72 ~~106~~
Plaisir immédiat avec tanins souples.
Passez par la case départ et récupérez un vin structuré.

PIEMONTE | *Parusso* | **Barolo DOCG – 2013*** 74 ~~106~~
Chocolat et menthe, cerise burlat de folie. Parusso est un visionnaire.

PIEMONTE | *Reva* | **Barolo – 2013*** 85 ~~175~~
Jaime Lannister arrive de King's Landing, un vin riche et le chouchou de la famille.

PIEMONTE | *Pio Cesare* | **Barolo Pio Cesare DOCG – 2013** 98 ~~288~~
Un vin très large d'épaule. Comme les grands Bordeaux de mon grand-père.
La Tradition avec un grand kiff.

SUPERTUSCANS

Les grands vins de Toscane pour amateurs de Bordeaux.

TOSCANA | *La Rasina* | **Brunello di Montalcino DOCG – 2011/2012*** 78 ~~148~~
Sangiovese pur - masculin - cuir, fruits rouges confits.
Distingue les hommes des grands garçons.

TOSCANA | *Grattamacco* | **Poggio Lombrone DOCG – 2012/2013** 100 ~~195~~
La version moderne de SuperTuscans, 40,ans après.
La nouvelle garde. Puissant mais chill

TOSCANA | *Grattamacco* | **Bolgeri Superiore DOC – 2013** 120 ~~285~~
Un gros classique, ce que les mecs boivent dans le Parrain 2. Parker aime beaucoup.

TOSCANA | *La potazzine* | **Brunello Di Montalcino DOCG – 2012** 118 ~~281~~
Ça c'est un vin 10 étoiles sur 5 ! L'histoire de l'appellation Montalcino en 75cl.
25e meilleur vin d'Italie selon le BIWA.

TOSCANA | *Tenute Antinori* | **Tignanello – 2013** 190 ~~445~~
Le premier SuperTuscan de Antinori. Fruit noir, végétal, et la niaque du Sangiovese.

TOSCANA | *Poggio Di sotto* | **Rosso Di Montalcino DOCG – 2009/11*** 240 ~~629~~
Oh ça c'est bon. Le plus vieux cépage de Sangiovese.
Un élevage très long, monacal. On punit pas mal de Bordeaux.

TOSCANA | *Tenute Ornellaia* | **Ornellaia DOC – 2013** 330 ~~940~~
Si on mesure la qualité d'un vin à la difficulté d'en acheter 6 bouteilles,
alors ça c'est très très bon.

TOSCANA | *Marchesi Antinori* | **Solaia IGT – 2012** 350 ~~1190~~
No comment. Plaisir indescriptible.

*les étoiles indiquent les vins bios, raisonnés, biodynamiques ou naturels.
Toutes les bouteilles ont une contenance de 0.75L, sauf les magnums qui ont une contenance de 1.5L.
Nos millésimes sont susceptible de changer en cours de carte.
Sélection de vins faite par Enrico Pireddu. Primi 04/18

SOME MORE ITALIAN LOVING FOR YOUR BABY

Du gros pinard de partout dans la botte

TOSCANA | *La Ginestra* | **Habemus – 2013*** 51 ~~88~~
Ménage à trois entre le Cabernet Sauvignon, le Sangiovese et l'Alicante.
Arrogant comme un Toscan.

SICILIA | *COS* | **Maldafrica – 2013*** 52 ~~73~~
C'est tout simplement le meilleur vin de Sicile. Ça n'est pas récolté par des
enfants de coeur les soirs de pleine lune, mais tout comme. 575 bouteilles par an, basta.

PIEMONTE | *Reva* | **Nebbiolo – 2016*** 56 ~~84~~
L'arôme parfait pour un premier rendez vous.

VENETO | *Vaona* | **Amarone Paverno DOCG – 2014*** 60 ~~86~~
Quelle fraîcheur et quelle gourmandise dans cet amarone. Et à ce prix...

CAMPANIA | *Cavalier Pepe* | **Taurasi Opera Mia – 2011** 63 ~~89~~
Avec le Brunello et le Barolo, une des trois grandes appellations italiennes.
L'immense vin du Sud.

EMILIA-ROMAGNA | *La Stoppa* | **Macchiona – 2006*** 65 ~~91~~
Le monde se rappelle du film «300» en 2006. Le Macchiona est très similaire.
C'est un rouge nature, brut, beau dépôt mais beaucoup dans le slip.

LOMBARDIA | *Tenuta Mazzolino* | **Noir Oltrepo Pavese DOC – 2013** 68 ~~116~~
Le pinot noir : il pousse où il veut, quand il veut et comme il veut. Ici c'est l'élégance,
la finesse d'un Duc lombard apprêté, la tension des fruits et du musc.

VENETO | *Serafini e Vidotto* | **Rosso dell'abbazia Veneto DOC – 2012/2013*** 75 ~~114~~
Le monstre sacré du nord de Venise. Personne ne devrait rater ça !

PIEMONTE | *Sottimano* | **Barbaresco Cotta DOCG – 2012/2013*** 110 ~~205~~
Un vin féminin, très structuré, qui doit respirer et devenir sublime.

PIEMONTE | *Sottimano* | **Barbaresco Cotta DOCG – 2006*** 140 ~~285~~
Les tanins sont souples, la bouche est ample, un immense Barbaresco.

PIEMONTE | *Sottimano* | **Barbaresco Cotta DOCG – 2005*** 152 ~~305~~
Peut être LE meilleur Barbaresco. Peut-être. On peut pas dire.

LES GROS MAGNUMS DE ROUGE POUR LES GROS MECS

VENETO | *Serafini e Vidotto* | **Phigaia Colli Asolani DOC** 89
Pour celles qui enterrent leur vie de jeune fille et pour ceux qu'elles vont embrasser.

PIEMONTE | *Parusso* | **Langhe Nebbiolo DOC** 120
La grande Belleza par Marco Parusso, 1.5L de grosse teuf.

TOSCANA | *La rasina* | **Brunello Di Montalcino DOCG** 150
Pour aller avec la grande casserole de pâtes aux truffes.

*les étoiles indiquent les vins bios, raisonnés, biodynamiques ou naturels.
Toutes les bouteilles ont une contenance de 0.75L, sauf les magnums qui ont une contenance de 1.5L.
Nos millésimes sont susceptible de changer en cours de carte.
Sélection de vins faite par Enrico Pireddu. Primi 04/18

LES BLANCS FRUITÉS ET JOVIAUX

LAZIO Villa Puri Est!!Est!!Est!! Di Montefiascone – 2016*	22
<i>Déjà fameux au XIIème siècle, l'amphore obligatoire sur la route des croisades.</i>	
ABRUZZO Gran Sasso Chardonnay – 2016	24
<i>Le chardonnay est résine et miel de lavande, le viognier chante la musique.</i>	
VENETO Tenuta Sant'Antonio Scaia Bianca – 2016	26
<i>Sec et fruité. Aussi bon qu'une gorgée de bière après un marathon.</i>	
SARDEGNA Quartomoro Vermentino di Sardegna DOC – 2017*	30
<i>Bim Boum Badaboum ! Un goût de pomme au four en fin de bouche, un beau nez, un best seller.</i>	
SARDEGNA Quartomoro Vermentino un anno dopo – 2016*	33
<i>Des raisins des zones historiques pour ce cépage: le nord-est de la Sardaigne. Il attends d'être à votre table un an après sa petite soeur...</i>	
LAZIO L'Olivella Frascati Superiore Racemo DOCG – 2016/2017*	35
<i>Le vin des Romains, pour tous les jours. Des saveurs de raisin blanc. En plus, c'est biologique.</i>	
LOMBARDIA Ca'Lojera Lugana – 2016/2017	36
<i>Levure, miel, pain grillé, un vin complexe mais facile à boire.</i>	
PIEMONTE Parusso Langhe Bianco DOC – 2016/2017*	41
<i>Sauvignon 100% – fruits exotiques – vivacité de l'ananas. Un vin cristallin.</i>	

LES BLANCS MINÉRAUX ET SECS

LOMBARDIA La Prendina Pinot Grigio Mantova – 2017*	29
<i>Aller simple pour le Lac de Garde : nez de pamplemousse, un bonbon d'été.</i>	
MARCHE Vignamato Verdicchio Superiore Versiano – 2016	32
<i>J'ai envie de Chenin ! Ça tombe bien, Vedicchio est son frère jumeau. Frais et tendre.</i>	
VENETO Serafini & Vidotto Incrocio Manzoni – 2016*	38
<i>Le Manzoni de Francesco Serafini, le meilleur de toute l'Italie.</i>	
PIEMONTE Porello Arneis Langhe DOC – 2016/2017	41
<i>Le Méléchon du blanc : féroce, sauvage, clivant, la simplicité et la droiture.</i>	
SICILIA Porta Del Vento Catarrato – 2016*	44
<i>S'il existait un beurre d'agrumes, il aurait cette odeur-ci. Un énorme caractère pour ce vin nature puissant et fin.</i>	
TRENTINO Rosi Anisos – 2013	49
<i>Un blanc rond, élégant, puissant, noisette, complexe et boum boum. PS : zéro sulfites.</i>	

*les étoiles indiquent les vins bios, raisonnés, biodynamiques ou naturels.
Toutes les bouteilles ont une contenance de 0.75L, sauf les magnums qui ont une contenance de 1.5L.
Nos millésimes sont susceptible de changer en cours de carte.
Sélection de vins faite par Enrico Pireddu. Primi 04/18

LES PÉTILLANTS

Nella botte piccola c'è il vino buono.

LES VINS BLANCS PÉTILLANTS, FRAIS ET FESTIFS

VENETO Val d'Oca Prosecco – NM	27
<i>Le prosecco d'Italie, qu'on a bu aux obsèques de Sophia Loren, ite missa est.</i>	
VENETO Bianca Vigna Prosecco brut Bianca Vigna DOC – NM*	30
<i>LE beau Prosecco italien. Des arômes de poire blanche. Désaltérant. Festif. Love.</i>	
SICILIA Porta del Vento Voria – NM*	38
<i>Des bulles légères et minérales qui rappellent les senteurs de groseilles d'un Bourgogne Blanc. Attention ! Vin Nature non filtré !</i>	
PIEMONTE G.d'Vajra Moscato d'Asti DOCG – 2017	39
<i>Des fruits confits incroyables, un équilibre sublime entre le sucre et l'alcool. Un vin spécial, inmanquable, une découverte.</i>	
VENETO Carpena Malvolti Prosecco superiore Dry 1868 – NM*	41
<i>Explosions surprises en bouche, un kiff ultime à ne surtout pas louper pour les aventuriers</i>	

LES VINS ROUGES PÉTILLANTS, « COQUINS CÂLINS »

On est vraiment en Italie.

EMILIA-ROMAGNA Paltrinieri Lambrusco Piria DOC – 2016/2017	22
<i>Le vin pétillant de la fête italienne, à Rome, en Toscane ou à Venise.</i>	
EMILIA-ROMAGNA Paltrinieri Lambrusco Radice DOC – 2016/2017	28
<i>C'est comme courir tout nu dans un champs de framboises et de fraises, avec des bulles en plus.</i>	
EMILIA-ROMAGNA Medici Ermete Lambrusco Reggiano Assolo DOC – 2016	31
<i>Un grand Lambrusco. Un vin populaire vinifié comme un Pape. Déclassé.</i>	

TOP OF THE POPS, IL GRAN FRIZZANTE ITALIANO

LOMBARDIA la Valle Franciacorta brut DOCG Premium – NM	44
<i>Le franciacorta est un vin pétillant italien. La Valle est raffiné et racé, complexe.</i>	
LOMBARDIA La Valle Franciacorta brut saten – NM	61
<i>Saten en Lombardie, ça veut dire «soie» pour un Franciacorta de très haut vol.</i>	
LOMBARDIA Ca del Bosco Franciacorta Cuvée prestige – NM	66
<i>Ca del bosco est la plus sublime Maison de Franciacorta. Un vin pétillant mémorable pour les grandes occasions.</i>	
LOMBARDIA Ca del Bosco Franciacorta brut DOCG – 2011/12	104
<i>Le millésime 2011 est époustouflant. Un vin pétillant millésimé, mais avec une paire de...</i>	

*les étoiles indiquent les vins bios, raisonnés, biodynamiques ou naturels.
Toutes les bouteilles ont une contenance de 0.75L, sauf les magnums qui ont une contenance de 1.5L.
Nos millésimes sont susceptible de changer en cours de carte.
Sélection de vins faite par Enrico Pireddu. Primi 04/18

LES ROSÉS

SICILIA <i>Canicatti</i> Rosato « Ferla » IGT – 2016 0.75/1.5L	20/38
<i>Du bon petit Nero d'Avola et du Nerello Mascalese, un vin rosé facile et gouleyant.</i>	
PUGLIA <i>Polva Vera</i> Rosato – 2016*	28
<i>Garde la pêche, ce rosé c'est l'été en bouteille.</i>	
VENETO <i>Cavalchina</i> Chiaretto Bardolino DOC – 2016/2017*	30
<i>Un rosé hyper clair, petits fruits rouges acidulés, légèrement sucré.</i>	
TOSCANA <i>Collemassari</i> Grottolo Rosé DOC – 2016*	34
<i>Un rosé foncé et juteux. Il y en a dans le verre. Pour les amateurs de vin plus que de rosé.</i>	

LES VINS ORANGES

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

ABRUZZO <i>Francesco Cirelli</i> Trebbiano d'Abruzzo Amfora – 2016*	42
<i>Vinifié en amphore, ce vin ciselé et tendu révèle toute la profondeur du cépage Trebbiano.</i>	
SICILIA <i>COS</i> Rami – 2015*	43
<i>Des arômes gourmands et solaires. En fermant les yeux, on est dans les vignes avec Giusto.</i>	
CALABRIA <i>L'Acino</i> Montonicoz – 2013*	50
<i>Un vin blanc sur lie en inox. L'équivalent d'une nature morte du Carvaggio. Un chef d'oeuvre.</i>	
PIEMONTE <i>Parusso</i> Testone Sauvignon – 2011	69
<i>Cette cuvée expérimentale de Marco est à l'origine réservée à la famille et aux copains. On a 100 bouteilles. Et c'est vraiment du lourd.</i>	

MAL DU PAYS

Des vins du monde faits par des italiens.

FRANCE - LANGUEDOC ROUSSILLON <i>Elian Da Ros</i> Le vin est une fête – 2015	37
<i>Excellent vin de terroir. Fruits brillants, prunes, fleurs violettes, notes végétales vertes, nuances fumées. Tout à fait délicieux.</i>	
ARGENTINE <i>Matias Riccitelli</i> Lujan de Cuyo Malbec – 2016	48
<i>Ces vignes voient l'extension des Andes du Nord au Sud à plus de 1000m d'altitude. S'il est là, ce n'est pas par hasard. Très belle découverte !</i>	
FRANCE - CÔTE DU MARMANDAIS <i>Elian Da Ros</i> Chante coucou rouge – 2013	54
<i>Un grand mélange de Cabernet et de Merlot pour un rouge fruité tout le repas. Un des meilleurs domaines du Sud-Ouest.</i>	
ARGENTINE <i>Matias Riccitelli</i> The Apple doesn't fall far from the tree – 2014	65
<i>Les fruits noirs juteux se combinent avec des violettes et du poivre noir, avec des tanins mous et mûrs qui mènent à une finition douce et opulente. Passe le oinj.</i>	

**les étoiles indiquent les vins bios, raisonnés, biodynamiques ou naturels.
Toutes les bouteilles ont une contenance de 0.75L, sauf les magnums qui ont une contenance de 1.5L.
Nos millésimes sont susceptibles de changer en cours de carte.
Sélection de vins faite par Enrico Pireddu, Primi 04/18*

BIRRE

33cl

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

BIBITE FRESCHE

<i>Citronnade ananas yuzu maison 25 cl</i>	4
<i>Venezio 10cl</i>	4
<i>Lurisa (aranciata, chinotto) 27,5cl</i>	5
<i>Schweppes Mixer Premium (ginger Ale, ginger Beer, Tonic) 20cl</i>	4
<i>Orange pressée 25cl</i>	5
<i>Jus (litchi, pomme, ananas...) 25cl</i>	5
<i>Coca Cola (Zéro, Light) 33cl</i>	4
<i>Sirops 25cl</i>	2
<i>Perrier 33cl</i>	5
<i>Limonade 27,5cl</i>	5
<i>Acqua Panna 75cl</i>	4
<i>San Pellegrino 50cl/100cl</i>	3/4

CAFFÈ TORREFIÉ MAISON

CAFFÈ <i>espresso, decaffeinato</i>	2
CAFFÈ CIOCCONOCCHIOLATTO <i>caffè e Nutella</i>	2,5
CAFFÈ <i>latte, cappuccino</i>	4
CAFFÈ FRAPPÉ <i>avec lait et glace</i>	5
THÉ <i>blanc aux fruits, noir russe, vert sencha</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

NOS ALCOOLS

GIN

4cl

ANTICA DISTELLERIA QUAGLIA BERTO LONDON DRY <i>Piemonte</i>	8
BIOSTILLA ORGANIC <i>Alto Adige</i>	8
GIN BE 8 BARZ8 <i>Piemonte</i>	8
GIN MALFY FAMIGLIA VERGANO <i>Veneto</i>	10
GIN GANCIA <i>Piemonte</i>	10
WALCHER LA VITA É BELLA <i>Alto Adige</i>	10
ANTICA DISTELLERIA QUAGLIA MADAME DEL PROFESSORE <i>Piemonte</i>	12
ANTICA DISTELLERIA QUAGLIA MONSIEUR DEL PROFESSORE <i>Piemonte</i>	12
GIN ARGALA <i>Piemonte</i>	10
PANAREA ISLAND SAGNA <i>Piemonte</i>	10
GINO LIQUORI VALBORMIDA <i>Lombardia</i>	10
GIN AGRICOL GADAN FRANCO CAVALERO <i>Piemonte</i>	11
ZU PLUN DOL <i>Alto Adige</i>	14
ZU PLUN LUZ <i>Alto Adige</i>	14
ANTICA DISTELLERIA QUAGLIA GIN RIVO <i>Lombardia</i>	12
VALLOMBROSA DRY <i>Toscana</i>	10
DISTILLERIA POLI MARCONI 46 <i>Veneto</i>	12
MASCHIO BONAVENTURA <i>Veneto</i>	12
RONER Z44 <i>Alto Adige</i>	11

VODKA & PISCO

4cl

VODKA SMIRNOFF RED <i>Céréales, Russie</i>	8
VODKA KETEL ONE <i>Céréales, Pays-Bas</i>	10
PISCO CUATRO GALLOS <i>Italia puro, Pérou</i>	10

MEZCAL & TEQUILA

4cl

TEQUILLA ALTOS BLANCO <i>100% Agave bleu, Mexique</i>	10
MEZCAL AMORES OAXACA <i>100% Espadin, Oaxaca</i>	12
MEZCAL BRUXO N°1 <i>100% Espadin joven, Oaxaca</i>	10

WHISKY & WHISKEY

4cl

PUNI ALBA MARSALA & ISLAY CASK <i>Italie</i>	15
PUNI NERO SINGLE MALT WHISKY <i>Italie</i>	14
PUNI NOVA BOURBON CASK <i>Italie</i>	14
BULLEIT BOURBON <i>Kentucky USA</i>	10
BULLET RYE <i>Rye</i>	10
LAPHROAIG QUARTER CASK <i>Islay</i>	14

RHUM

4cl

HAVANA CLUB 3 <i>Vieilli en fût de chêne blanc, Cuba</i>	8
ZACAPA 23 <i>Guatemala</i>	12
CACHACA LEBLON <i>Brasil</i>	12
DIPLIMATICO RESERVA ESCLUSIVA <i>La Miel / Venezuela</i>	11
TROIS RIVIERES CUVÉE DE L'OCEAN <i>Rivière-Pilote / Martinique</i>	10
BOTRAN BLANCO <i>Guatemala</i>	8
BOTRAN 18 ANS <i>Guatemala</i>	12
BACCARDI CARTABLANCA <i>Cuba</i>	8

COGNAC & ARMAGNAC

4cl

BAS-ARMAGNAC GELAS 21 ANS <i>France</i>	13
GODET VSOP <i>Fine Champagne - France</i>	11
BRANDY POLI <i>Bassano del grappa - Italie</i>	10

VERMOUTH & APERITIVI

6cl

<i>Carpano Antica Formula</i>	7
<i>Carpano Classico</i>	5
<i>Carpano Punt & Mes</i>	6
<i>Martini Bianco / Rosso / Rosé</i>	5
<i>Martini Riserva Rubino / Ambrato / Bitter</i>	6
<i>Del Professore Bianco / Rosso</i>	6
<i>Campari</i>	6
<i>Aperol</i>	6
<i>Rosso Nardini</i>	6
<i>Tagliatella Nardini</i>	6
<i>Il mezzoemezzo Nardini</i>	6
<i>Richard</i>	5
<i>Pastis de Provence</i>	6
<i>Absinte Pernod</i>	6
<i>Noilly Prat Dry</i>	5
<i>Riserva Carlo Alberto Bianco / Rosso/Bitter</i>	8
<i>Marteletti</i>	6
<i>Mandragola</i>	6
<i>Cocchi Americano Bianco/Rosa/Dopo Teatro/Vermouth Torino</i>	6

DIGESTIVI

4,5cl

<i>Limoncello</i>	4
<i>Branca Menta</i>	6
<i>Fernet Branca</i>	6
<i>Braulio</i>	6
<i>Amaro del Capo</i>	6
<i>Amaro Montenegro</i>	6
<i>Frangelico</i>	6
<i>Sambuca</i>	6
<i>Baileys</i>	6
<i>Amaretto Disaronno</i>	6
<i>Quaglia bargamoto / chinotto / camomilla</i>	6
<i>Rabarbaro Nardini</i>	5
<i>Cynar</i>	6

GRAPPE

4cl

<i>Grappa classica bianca</i>	5
<i>Grappa all'asperula</i>	5
<i>Liquore di grappa al mirtillo</i>	6
<i>Liquore di grappa al pino mugo</i>	6
<i>Grappa riserva Santa Massenza</i>	10
<i>Grappa di vinacce di vin Santo</i>	12
<i>Grappa gourmande pour les fufous (asperula, mirtillo, pino mugo, classica bianca)</i>	18