

LES BLANCS

AL BICCHIERE O EN BOTTIGLIA

15CL /75CL

TREBBIANO RUBICONE D.O.C. 2019 EMILIA ROMAGNA Colle Del Gelso 5/22 Sec et subtil, une symphonie.	
INZOLIA TERRE SICILIANE I.G.P., LA FERLA, 2017 SICILIA Canicatti 24 Copain coquin avec les antipasti et les primi piatti.	
CHARDONNAY VENEZIA D.O.C., NICOPEJA, 2019 VENETO Bosco del Merlo 6/27 Le vin des grands déjeuners en famille, ceux où on s'aime en parlant fort.	
SOAVE CLASSICO D.O.C., TERRELUNGHE 2018 VENETO Vicentini 29 Aussi simple et léger qu'un dimanche matin.	
GRILLO D.O.C. SICILIA, VITESE 2019* SICILIA Colomba Bianca 7/32 Du jasmin, des fleurs blanches, c'est un romantique.	
FIANO I.G.P. PAESTUM 2017 CAMPANIA Porconero 35 Décidément, c'est dément.	
VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C., ORRIU 2018 SARDEGNA Quartomoro 8/38 À déguster avec la pêche du jour. Voyage immédiat en Sardaigne, les pieds dans l'eau.	
GAVI D.O.C.G., LA ROCCA, 2018 PIEMONTE Coppo 45 Grand classique du Piémont, au petit goût de reviens-y.	
TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.P, DYONISUS, NM* ABRUZZO Tenuta d'Antona 53 Minéral et solaire, un souffle frais sur les cimes des Abruzzes.	
SANDRIGO, VINO BIANCO 2018* FRIULI VENEZIA GIULIA Denis Montanar 62 Denis Montanar, un des pionniers de l'agriculture biologique en Italie, une super star qui sait ce qu'il fait et qui le fait bien.	
CHARDONNAY PIEMONTE D.O.C., MONTERIOLO 2007 PIEMONTE Coppo 98 Un équilibre parfait, une robe dorée. Plus haut c'est le soleil.	
CERVARO DELLA SALA UMBRIA I.G.T. 2017 UMBRIA CAstello della Sala 116 Un vin élégant, vif, texturé, d'impressionnants arômes et beaucoup de nuances. A true gentleman.	
TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C. 2016* ABRUZZO Emidio Pepe 144 Un des joyaux de l'Italie viticole, en plein coeur des Abruzzes.	
RIBOLLA VENEZIA GIULIA I.G.T., ANFORA 2008* FRIULI Gravner 172 Un profil aromatique unique, pêche, origan, romarin, sauge, finish subtilement idodé.	

LES ROSÉS

AL BICCHIERE O EN BOTTIGLIA

15CL /75CL

BARDOLINO CHIARETTO D.O.C. 2019 VENETO Le Fraghe 6/27 Boire la vie en rosé en somme.	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

LES PÉTILLANTS

AL BICCHIERE O EN BOTTIGLIA

15CL /75CL

LAMBRUSCO REGGIANO I.G.P., MEMORIA D'ORO NM* EMILIA ROMAGNA Medici Ermete 5,5/24 Le vin rouge pétillant italien ultime, fruité et sauvage, la classe à Dallas.	
MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO D.O.C. 2019 PIEMONTE Gilli 6,5/29 Des bulles toutes douces, le bonheur entre copains.	
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G., CANELLI, MONCALVINA 2019 VENETO Coppo 7,5/34 Doux, léger et rond, avec des saveurs de fleur d'oranger, litchi et fruits exotiques. Pour Victor, «S'il fallait ne prendre qu'une bouteille ce serait celle-là»	
PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADINE D.O.C.G., LE FADE NM VENETO Luca Ricci 6,5/29 La star des pétillants italiens. Frais, subtil, bonheur.	
UNIQUE REGGIANO SECCO D.O.C., BRUT ROSÉ NM EMILIA ROMAGNA Medici Ermete 48 La petite bulle rose qui va vous faire frétiller.	
FRANCIACORTA D.O.C.G., PRESTIGE BRUT NM LOMBARDIA Ca del Bosco 69 C'est simple, c'est fin et ça se boit sans fin.	
FRANCIACORTA D.O.C.G., ANNAMARIA CLEMENTI PAS DOSE, 2019 LOMBARDIA Ca del Bosco 189 L'une des meilleures bulles italiennes, un pétillant élégant et complexe.	

LES ROUGES

AL BICCHIERE O EN BOTTIGLIA

15CL /75CL

SANGIOVESE RUBICONE I.G.T 2019* EMILIA ROMAGNA Simonia 5/22 Comme l'impression d'être au bord d'une piscine à débordement, coucher de soleil sur Capri en option.	
NERO DI TROIA PUGLIA I.G.T., 2019 PUGLIA Wine in Brothers 24 Il a de quoi se faire respecter, he's got the power!	
NERO D'AVOLA D.O.C., 2019* SICILIA Cappanera 6/27 Le symbole de la Sicile authentique, robe rouge rubis et bouquet de fruits frais.	
CHIANTI D.O.C. 2018 TOSCANA Confini 29 Un chianti comme on les aime, aux arômes de prune et de cerise, Sangiovese pur aux grains triés sur le volet.	
MONTEPULCIANO D.O.C, VILLA REGIS 2018* ABRUZZO Duca Minimo 7/32 Un MUST incontournable, splendido splendente.	
SYRAH TOSCANA I.G.T., SOLO ROSSO 2015 TOSCANA Podere le Gacciole 34 Que syrah, syrah.	
PRIMITIVO PUGLIA I.G.T., DON ANTONIO 2015 COPPI Puglia 8/38 Des raisins gorgés du chaud soleil des Pouilles, une explosion de fruits en bouche.	
RUBICONE CENTESIMINO I.G.T., CENTUPLO, 2018* EMILIA ROMAGNA Tenuta Santa Lucia 43 Facile et léger, des notes d'agrumes. Un petit vent de fraîcheur.	
PALLAGRELLO NERO TERRE DEL VOLTURNO I.G.T, 2018* CAMPANIA Il Verro 48 Minéral et solaire, un souffle frais sur les cimes des Abruzzes.	

LES GRANDS ROUGES POUR LES GRANDS

/75CL

PRIMITIVO D.O.C GIOIA DEL COLLE, SENATORE 2015 PUGLIA Coppi 56 Le vin noble des grands sénateurs, du tanin, de la force, du caractère!	
NIZZA D.O.C.G., FAVA, 2016 PIEMONTE Tenuta Garetto 64 100% Barbera, en direct du Piémont, de la bonne came de source sûre.	
TAURASI D.O.C.G., OPERA MIA 2012 CAMPANIA Tenuta Cavalier Pepe 71 Une explosion de fruits rouges confits en bouche, comme ça, boom.	
BAROLO D.O.C.G. 2015 PIEMONTE Castello Di Verduno 79 Une pépite produite par Diego Conterno dans le Piémont. La plus belle des aubaines.	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G 2012 VENETO Balestri Valda 85 Outrageusement bon. Mais ce n'est pas une excuse pour essayer d'appeler votre ex dans une pathétique tentative de réparer l'irréparable.	
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2015 TOSCANA Tricerchi 89 Un bijou robuste et intense, on n'en dit pas plus.	
PINOT NERO OLTREPÓ PAVESE D.O.C. 2013* LOMBARDIA Tenuta Mazzolino 96 Un vin équilibré, des notes de violettes, myrtilles, just go for it.	
BAROLO D.O.C.G., CANNUBI BOSCHIS 2014 PIEMONTE Virna Borgogno 107 Le nebbiolo pur qu'on déguste entre amis, ceux à qui on s'était dit rendez-vous dans 10 ans.	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C., GUGLIEMI DI JAGO 1998 VENETO Villa Spinosa 119 Si vous hésitez à vous faire une virée en Vénétie, ce vin là finira de vous convaincre.	
BARBARESCO D.O.C.G., PAJORE 2013* PIEMONTE Sottimano 133 Le vin des très très très très très très bonnes nouvelles.	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. 2015* ABRUZZO Emidio Pepe 145 Des raisins cueillis à la main, triés sur le volet et pressés manuellement pour un vin en biodynamie d'une profondeur de saveurs peu communes.	
BAROLO D.O.C.G. MOSCONI 2014 PIEMONTE Chiara Boschis 164 Un jaja de compét', chef de file de l'école moderne du Barolo.	
ETNA ROSSO D.O.C., PREPHYLOXERA 2017* SICILIA Tenuta delle Terre Nere ... 195 Un chef d'œuvre. Ars longa, vita brevis. Just have that drink.	
TIGNANELLO TOSCANA I.G.T. 2016 TOSCANA Antinori 217 Plus de 600 ans de tradition viticole pour la famille Antinori. 26 générations qui se sont succédées avec un respect inaltérable pour la tradition et le terroir.	
AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G 2009 VENETO Bertani 238 Robe rouge grenat, un nez intense de fruits noirs qui laisse place à des notes légèrement plus corsées de tabac.	
SASSICAIA, BOLGHERI D.O.C. 2016 TOSCANA Tenuta San Guido 329 Un vin magnifique. Récompensé, reconnu, plébiscité, un classique de l'aristocratie des vins italiens.	

* Les étoiles indiquent les vins bios, raisonnés, biodynamiques ou naturels
Nos millésimes sont susceptibles de changer en cours de carte.
Sélection de vins faite par Alberto Sinibaldi et sa team.



BUSTA LIMES

20 cl

Cognac H by Hine, Maraschino Luxardo, sirop de cerise, citron jaune, bitter chocolat

9



NOCCIOVODKA

20 cl

Vodka infusée à la noisette, Vermouth Carpano Classico, Botanic Bitter Carpano, Barolo Chinato, Amaretto di Saronno

10



MANGOOOO MULE

30 cl

Whiskey Bulleit Bourbon, mangue, bitter cardamome, ginger beer Schweppes mixer premium, citron vert

12



BIG MAMMA

25 cl

Vodka Ketel One, Cordial lime, Ginger Ale Schweppes mixer premium, fruits & love

10



MODJOJITO

25 cl

Rhum Trois Rivières cuvée Big Mamma, Rhum Havana Club 3 ans, sirop de safran, fruit de la passion et maracuja, menthe, citron vert

10



ROSEMARY THE NIGHT

20 cl

Gin Tanqueray, Select Bitter au romarin, Prosecco, bitter à l'orange Angostura

9

COCKTAILS

Chef barman : Alessandro Valentino



SUPER SMASH BASILIC

25 cl

Mezcal Nietra Soledad, sirop de basilic, citron vert, émulsion de tomate

12



HOUSE BLEND MARTINI

15 cl

Havana Club 7, Galiano vaniglia, triple sec, syphon de Frangelico, bitter à l'orange Angostura

10



SPRITZ ABSOLUTE ZERO

25 cl

Vermouth à la fleur de sureau, Prosecco, pomme, menthe, concombre

9



BELLINI SPRITZ

25 cl

Prosecco, purée de pêche blanche, framboise

8

VIRGIN COCKTAILS



DANSE AVEC LES TSARS

30 cl

Virgin Moscow Mule aux fruits de la passion, citron vert, sirop de menthe, ginger beer Schweppes mixer premium

7



FRUITILICIOUS

25 cl

Cranberry, pomme, sirop de framboises, citron jaune

7



LIMONATA LOVA

25 cl

Citron jaune, cordial de gingembre et fruit de la passion, soda

4

Tous les cocktails classiques sont disponibles

Taxes et service compris, prix en euros TTC.

BIRRA ALLA SPINA

PALE ALE | PANAME BREWING COMPANY | Blonde 4 / 7
Notre bière pression artisanale faite maison, servie toute fraîche.

BIRRE IN BOTTIGLIA

SIBILLA 6° | TOCCALMATTO | Bière de Saison 6
Florale & épicée.

STRAY DOG BITTER 4°2 | TOCCALMATTO | Bitter Ale 6
Fruitée, des notes d'agrumes.

ZONA CESARINI 6 °6 | TOCCALMATTO | Pacific IPA 6
Une explosion d'agrumes et de mangue.



Afin de limiter notre impact environnemental, nos pailles sont faites à base de blé recyclé. Pour les personnes intolérantes au gluten, n'hésitez pas à demander une paille en inox.

BIBITE FRESCHE

BOISSONS FRAÎCHES

SANBITTER, 10 cl 4

LURISIA CHINOTTO / ARANCIATA, 27,5 cl 5

SCHWEPES MIXER PREMIUM (ginger beer, ginger ale, tonic) 20 cl 4

COCA-COLA, ZERO, LIGHT, 33 cl 4

ACQUA PANNA, 75 cl 4

SAN PELLEGRINO, 50 cl / 1 L 3 / 4

CITRONNADE CLASSIQUE, 25 cl 3,5

ORANGE PRESSÉE, 25 cl 5

PERRIER, LIMONADE, JUS 20 cl 4

SIROPS (grenadine, pêche, menthe verte, orgeat) 25 cl 2,5

CAFFÈ & LOVE

CAPPUCCINO 4

CAFFÈ ESPRESSO 2