

## IN BOTTIGLIA / 5

**CASTAFIORE BLONDE (4,9°)** : une blonde fatale, légèrement houblonnée, la bière de soif et de kiff  
**CANGURO POMPATO BLANCHE (4,5°)** : blanche twistée avec des notes houblonnées, boire frais frais  
**PESCA POINT (IPA 6°)** : une explosion d'agrumes et de mangue

### VINI BIANCHI

<b>TREBBIANO RUBICONE I.G.T. 2020*</b>   EMILIA ROMAGNA   CAMAURO.....	5/22
Propre, net et bien sec. Sempres freschi, sempre buoni.	
<b>GRILLO D.O.C. 2020*</b>   SICILIA   CORTE CA MARI .....	24
Le plus coquin des vins siciliens.	
<b>PINOT GRIGIO I.G.T. DELLE VENEZIE 2020*</b>   VENETO   CORVEZZO .....	6/27
Le vin des grands déjeuners en famille, ceux où on s'aime en parlant fort.	
<b>CHARDONNAY D.O.C 2020*</b>   SICILIA   TERRA DI VITA.....	29
La quille à dégainer pour épater son crush.	
<b>FALANGHINA TABURNO D.O.C. 2019*</b>   CAMPANIA   LA FORTEZZA.....	7/32
Le petit blanc qui se boit comme du petit lait, en direct de la province de Naples.	
<b>VERMENTINO D.O.C 2020*</b>   SARDEGNA   OLIANAS.....	8/38
Le blanc le plus coté de Sardaigne.	
<b>FRASCATI SUPERIORE D.O.C.G., 496 2019*</b>   LAZIO   DE SANCTIS.....	43
Le vin des dîners entre amis, qui se marie avec nos risottos et nos pesci buonissimi.	
<b>SAUVIGNON TARENTINO D.O.C., VIGNA CANTANGHEL 2020*</b>   TARENTINO   MASO CANTANGHEL .....	49
Classique mais pas has been.	
<b>VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI RISERVA D.O.C.G., SAN PAOLO 2017*</b>   MARCHE   PIEVALTA .....	55
Puissant et frais, à marier avec des pasta ou des antipasti.	
<b>CHARDONNAY PIEMONTE D.O.C., MONTERIOLO 2008</b>   PIEMONTE   COPPO.....	98
Un équilibre parfait, une robe dorée. Plus haut c'est le soleil.	
<b>TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C. 2016*</b>   ABRUZZO   EMIDIO PEPE.....	144
Net, brut et bien sec. Rien que pour les anciens.	

### VINI SPUMANTE

<b>LAMBRUSCO REGGIANO I.G.P., MEMORIA D'ORO NM*</b>   EMILIA ROMAGNA   MEDICI ERMETE .....	5.5
Le vin rouge pétillant italien ultime, fruité et sauvage, la classe à Dallas.	
<b>PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADENE D.O.C.G. NM*</b>   VENETO   CORVEZZO.....	6,5/29
Des bulles aux parfums fruités et floraux, it's prosecco time !	
<b>PROSECCO ROSE D.O.C. NM*</b>   VENETO   CORVEZZO.....	32
Shine bright like my rose prosecco.	
<b>MOSCATO D'ASTI D.O.C.G., ANDAR PER VIGNE 2020*</b>   PIEMONTE   VALLEBELBO... 6.5/29	
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".	
<b>LAMBRUSCO I.G.P., MONTELOCO NM*</b>   EMILIA ROMAGNA   VENTURINI BALDINI .....	24
Le vin rouge pétillant italien ultime, fruité et sauvage, la classe à Dallas.	
<b>FRANCIACORTA D.O.C.G., PRESTIGE BRUT NM</b>   LOMBARDIA   CA DEL BOSCO .....	69
Un jeu de rondeur souple à la vivacité racée, des arômes fruités et délicats. C'est simple, c'est fin et ça se boit sans fin.	
<b>CHAMPAGNE GRAND BRUT NM</b>   PERRIER JOUET.....	69
Un mélange d'arômes et de saveurs, un champagne floral et harmonieux qui illustre la perfection l'héritage de la Maison.	

### VINI ROSATI

<b>BARDOLINO CHIARETTO D.O.C. 2020*</b>   VENETO   MONTRESOR .....	6/27
Le rosé des retrouvailles entre potes. Cheers les amis !	
<b>TERRE SICILIANE I.G.T. 2020*</b>   SICILIA   COLLINA DELLE ROSE .....	22
Pow chicka pow pow ! Grenade et pamplemousse rose, joli fruité et acidité.	

### VINI ROSSI

<b>SANGIOVESE RUBICONE I.G.T. 2020*</b>   EMILIA ROMAGNA   SIMONIA .....	5/22
Comme l'impression d'être au bord d'une piscine à débordement face au coucher du soleil.	
<b>NERO D'AVOLA D.O.C. CAPPANERA 2020*</b>   SICILIA   CAPPANERA .....	24
Le symbole de la Sicile authentique, robe rouge rubis et bouquet de fruits frais.	
<b>PRIMITIVO I.G.P., ZULLO 2019*</b>   PUGLIA   TENUTA VIGLIONE.....	6/27
La famiglia, la bouteille de primitivo, la pasta e basta.	
<b>CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G., POGGIO AI GRILLI 2019*</b>   TOSCANA   TENUTA SAN JACOPO .....	29
Des notes de prune et de cerise, l'expression d'un terroir historique.	
<b>MONTEPULCIANO D.O.C, VILLA REGIS 2020*</b>   ABRUZZO   CASCINA DEL COLLE.....	7/32
Un MUST incontournable, splendido splendente.	
<b>AGLIANICO PUGLIA I.G.P 2019*</b>   PUGLIA   LA MARCHESANA.....	35
Un vin plaisir, des tanins légers : laurier, origan, tomates confites, viva la dolce vita !	
<b>CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C 2020*</b>   SARDEGNA   OLIANAS.....	8/38
Riche, corsé, épicé, avec une belle touche de vinaigre balsamique.	
<b>CENTESIMINO RUBICONE IGT, CENTUPLO 2018*</b>   EMILIA ROMAGNA   TENUTA SANTA LUCIA .....	43
Le vin des potos qui aiment se faire kiffer pour accompagner une belle pièce de boucher.	
<b>MONTEFALCO ROSSO D.O.C.G 2020*</b>   UMBRIA   MARIANI .....	43
<b>VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE D.O.C 2015*</b>   VENETO   TERRE DI GNIREGA .....	49
Le vin du pays de Roméo et Juliette, aussi puissant que leur amour. Mais non, on vous assure une fin plus cool.	
<b>ETNA ROSSO D.O.C. 2019*</b>   SICILIA   TENUTA DELLE TERRE NERE.....	55
Élaboré avec passion par Marco de Grazia sur les pentes de l'Etna. Équilibré à souhait, délicatement fruité et épicé.	
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C. 2020*</b>   PIEMONTE   FRATELLI BARALE .....	62
Produit dans l'une des plus anciennes fermes agricoles de Barolo. Rien que ça.	
<b>PINOT NERO ALTO ADIGE D.O.C., MIMUET 2018*</b>   ALTO ADIGE   ALOIS LAGEDER ....	68
Robe rouge rubis aux reflets grenat, jolies notes de cerise et légères notes d'épices.	
<b>BAROLO D.O.C.G., COMUNE LA MORRA 2017*</b>   PIEMONTE   MARCARINI .....	77
Le meilleur pote de la viande.	
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2016*</b>   BRUNELLO   COL D'ORCIA .....	83
Un vin de fou, long, élégant et savoureux en bouche avec des notes épicées.	
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. 2017*</b>   VENETO   DOMINI VENETI.....	88
Des notes de fruits rouges séchés, de tabac et d'épices et un goût intense avec des tanins de soie pure. Stunning!	
<b>GUIDALBERTO TOSCANA I.G.T. 2017</b>   TOSCANA   TENUTA SAN GUIDO.....	97
Le fratellino de la Sassicaia, un vin légendaire en Toscane, dont il partage l'élégance et la classe.	
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. 2015*</b>   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.	
<b>ETNA ROSSO D.O.C., PREPHYLOXERA 2017*</b>   SICILIA   TENUTA TERRE NERE.....	195
Un chef-d'œuvre. Ars longa, vita brevis. Just have that drink.	
<b>TIGNANELLO TOSCANA I.G.T. 2016</b>   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.	
<b>ORNELLAIA BOLGHERI D.O.C. 2016</b>   TOSCANA   TENUTA DELL'ORNELLAIA.....	336
La Toscane dans toute sa splendeur, des sols alluviaux, volcaniques et marins, une tapisserie unique pour un vin exceptionnel.	
<b>SASSICAIA BOLGHERI D.O.C. 2018</b>   TOSCANA   TENUTA SAN GUIDO.....	361
Figure de proue des "Supers Toscans". Un vin qui écrit l'histoire.	

\* LES ÉTOILES INDICENT LES VINS BIOS, RAISONNÉS, BIODYNAMIQUES OU NATURES. NOS MILLÉSIMES SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER EN COURS DE CARTE. SÉLECTION DE VINS FAITE PAR ALBERTO SINIBALDI.

CHEF: RAFFAELE SANTOPAULO / MANAGER : MICHELE ESPOSITO / IL CAPO: ALESSIO ALLETTO

VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE. VIANDE PORCINE ORIGINE FRANCE ET ITALIE.  
TAXES ET SERVICES COMPRIS. PRIX EN EUROS TTC. CHÈQUES NON ACCEPTÉS.

LE REGISTRE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE À VOTRE DEMANDE AUPRÈS DE LA TEAM. DANS UN SOUCI DE DIMINUER NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL, CETTE CARTE A ÉTÉ ÉLABORÉE AFIN D'OFFRIR UNE MAJORITÉ DE PLATS VÉGÉTARIENS. (V) VÉGÉTARIEN, (VEG) VEGAN. LA TRANSPARENCE, LA SÉLECTION ET L'ORIGINE DE NOS PRODUITS. C'EST NOTRE MOTTO.  
RETROUVEZ LA LISTE DE NOS PRODUCTEURS SUR [BIGMAMMAGROUP.COM/FR/PRODUITS](http://BIGMAMMAGROUP.COM/FR/PRODUITS)