

# COCKTAILS



## AVEC ALCOOL - 25 CL

9.90 €

### NEGRONI - 6 CL

Martini rouge, Campari, Gin

### HUGO

Spumante, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, lime

### SPRITZ

Spumante, Apérol

### BLUE LAGON

Vodka, Curaçao, citron vert, tonic hibiscus

### PLANTEUR PUNCH

Rhum, orange, ananas, grenadine

## SANS ALCOOL - 25 CL

7.50 €

### LE MOCKTAIL

Ice tea, jus d'orange, sirop de citron

### BELLA LUNA

Orange, ananas, pomme, grenadine

### VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, sirop de coco, lait

### ATOMIC FREEZE

Jus d'ananas, jus de pomme, sirop d'orgeat



## LE SPRITZ L'INCONTOURNABLE DE L'APÉRITIF



Avec sa couleur éclatante et ses fines bulles rafraîchissantes, le Spritz incarne à merveille l'art de vivre à l'italienne. À la fois léger, pétillant et subtilement amer, il accompagne parfaitement les moments de détente et de convivialité. Installez-vous, profitez de l'instant et laissez-vous séduire par ce grand classique qui met tout le monde d'accord.

# WHISKEY

	2 CL	4 CL
J&B	2.90 €	5.80 €
JACK DANIEL'S	4.30 €	8.60 €
GLENLIVET	4.50 €	9.00 €

# APÉRITIFS

4 CL	4.50 €
CAMPARI	4.50 €
MARTINI rouge - blanc	5.90 €
RICARD	
12 CL	5.60 €
KIR vin blanc (cassis, mûre, pêche)	

# MINÉRALES

	33 CL	50 CL	100 CL
EAU MINÉRALE PLATE	-	3.90 €	5.90 €
EAU MINÉRALE GAZEUSE	-	3.90 €	5.90 €
BADOIT ROUGE	3.90 €	-	-

# BIÈRES BOUTEILLES

## LUPULUS TRIPEL 75 CL

Notes d'agrumes et malt, subtilement houblonnée, rafraîchissante

15.50 €

## BIÈRE ARTISANALE SKALLOM



### LAGERTHA Blonde Pale Ale 33 CL

A la baie de goji dont les sucres naturels lui donne une saveur douce et gourmande. Sa rondeur et sa fraîcheur pourraient l'apparenter aux bières blanches fruitées.

7.50 €

### VIKING 33 CL

Bière blonde pale ALE de caractère, aux saveurs boisées où la baie de genièvre apporte un côté heureux, au voyage dans les forêts Scandinaves.

7.50 €

### ØLRØD 33 CL

Bière rousse à la robe ambrée et au reflet roux. Douce et gourmande, elle vous charmera avec ses saveurs de pain d'épices, puis avec une longueur en bouche de châtaigne.

7.50 €

### BRODER 33 CL

Bière IPA "Old school". Houblon anglais avec une amertume légère et maîtrisée. Non aromatisée pour laisser place à l'épice, la Marjolaine. Bière complexe et puissante avec une longue teneur en bouche.

7.50 €

### LA HEL 33 CL

Bière quadruple, riche en caractère, couleur ambre. Bouquet aromatique de coriandre et d'épice. Son goût intense et charpenté est adouci avec l'hydromel.

7.50 €

### SKALI 33 CL

Bière blonde pale ALE aromatisée. Une première mise en bouche de poivron rouge, très subtil et léger, qui laisse place à la saveur du Tabasco vert

7.50 €

### ICEBJØRN BLANCHE 33 CL

A la première gorgée, une note légère de gingembre envahi le palais laissant lentement la place à la marjolaine qui apporte ce côté florale en fin de bouche.

7.50 €

## L'ESPRIT BIÈRE



Frais et désaltérant, ce breuvage accompagne aussi bien un moment convivial qu'un repas gourmand.

Riche en arômes et en nuances, il se décline du plus léger au plus corsé.

Partage et authenticité font de la bière une alliée idéale pour savourer l'instant.

# BIÈRE PRESSION

25 CL

50 CL

## MÉTÉOR PILS BLONDE

Goût très prononcé et parfumé avec une dominance de houblon floral

4.50 €

9.00 €

## JUS

20 CL

ORANGE  
POMME  
TOMATE  
ANANAS  
ABRICOT

3.90 €

## SODAS

33 CL

COCA COLA  
COCA COLA ZÉRO

4.00 €

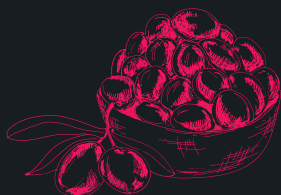
25 CL

ORANGINA  
ICE TEA, SPRITE

# ANTIPASTI & INSALATE



## LES SAVEURS DES ANTIPASTI



### INSALATA MISTA

Salade, tomate, oignons rouges / *Salad, tomatoes, red onions*

9.90 €

### INSALATA DI AGRUMI GAMBERETTI E AVOCATO

Salade, tomates, maïs, filets d'agrumes, melon, crevettes sauce cocktail, avocat / *Salad, tomatoes, corn, citrus, melon, shrimps and cocktail sauce, avocado*

18.90 €

### INSALATA DI CESAR AL POLLO

Salade, tomates, oeuf dur, croûtons, Grana Padano, poulet croustillant / *Salad,*

*tomatoes, egg, crutons, shavings Grana Padano, crispy chicken*

18.90 €

### CAPRESE DI BUFALA & BURRATA

Mozzarella di Bufala, Burrata, tomates cerise, sauce au pesto vert / *Buffalo Mozzarella, Burrata, cherry tomatoes and green pesto*

18.20 €

### BRUSCHETTA AL POMODORO ALLA FOCCACIA

Bruschetta façon foccacia à l'ail avec tomates et basilic / *Foccacia with garlic, tomatoes, basil*

8.50 €

### ASSIETTE MELON JAMBON

Melon, Mozzarella di Bufala, jambon de Parme et Mortadelle de Bologne IGP / *Melon, Buffalo Mozzarella, Parma ham and Mortadella di Bologna IGP*

18.90 €

### ASSIETTE ROSE

Cocktail de crevettes, avocat, pamplemousse et fêta / *Shrimp, avocado, grapefruit and feta cocktail*

17.90 €

Toutes nos salades sont servies avec une sauce vinaigrette

# PER I BAMBINI

PIZZA PINOCCHIO ou PÂTES

BOULE DE GLACE

SODA ou LIMONADE

11.50 €

Colorés et généreux,  
les antipasti italiens  
ouvrent le repas avec  
convivialité.

Olives, charcuteries,  
fromages et légumes  
marinés révèlent toute  
la richesse du terroir.

À partager sans  
modération, ils  
invitent à savourer  
l'authenticité de la  
cuisine italienne.

# PASTA CLASSIC

CHOISISSEZ  
VOTRE  
QUANTITÉ

ÉTAPE 1

CHOISISSEZ  
VOS PÂTES

PENNE

PACCHERI

TAGLIATELLE  
ALL' UOVO

LINGUINE

ÉTAPE 2

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE

ALLA  
BOLOGNESE

Bolognaise

*Bolognese*

300 GR

200 GR

17.90 €

15.90 €

SALSA DI  
POMODORE

Sauce tomate

*Tomato sauce*

15.50 €

14.90 €

CARBONARA

Lardons  
rissolés, crème,  
Grana et œuf

*Bacon,  
cream, Grana,  
egg*

17.90 €

15.90 €

ALL'  
ARRABBIATA

Ail, piment et  
sauce tomate

*Garlic, chilli,  
tomato sauce*

16.90 €

15.20 €

ALL' AGLIO

Ail et piment

*Garlic, chilli*

16.20 €

14.60 €

# PASTA ZAINO



LINGUINE ALLO SCOGLIO

Gambas, couteaux, sauté de fruits de mer, ail, huile d'olive vierge extra et sa bisque maison / *Large prawns, sea food, garlic, extra virgin olive oil and its homemad*

23.50 €

LINGUINE AI GAMBERONI PICCANTE E SALSA ZAINO, MASCARPONE E LIMONE

Gambas rôties au piment doux, sauce originale ZAINO au mascarpone et citron, pointes d'asperges vertes / *Roasted large prawns, mild red chilli, original ZAINO sauce with mascarpone and lemon, green asparagus*

23.50 €

TAGLIATELLE GORGONZOLA E JAMBON DE PARME GRILLÉ

Crème de gorgonzola et jambon de Parme grillé / *Gorgonzola sauce and grilled prosciutto di Parma*

19.90 €

PACCHERI AL POLLO ET FUNGHI

Émincé de poulet et champignons / *Minced chicken breast and mushrooms*

18.90 €

TAGLIATELLE POLPETTE

Bœuf, veau et persillade en boulettes et sa sauce tomate / *Meat balls with beef, veal, parsley and garlic, tomato sauce*

19.90 €

TAGLIATELLE ALLA CAPRESE

Tomates cerises, basilic, ail, Mozzarelline de Bufala, pesto vert / *Cherry Tomatoes, basil, garlic, Bufala Mozzarelline, green pesto*

19.90 €

PACCHERI SALSA ROSA E BURRATA

Sauce tomate à la crème et burrata / *Creamy tomato sauce and burrata*

20.90 €

RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA CREMA DI TARTUFO

Crème de truffe blanche d'été / *White summer truffle cream*

18.90 €

RAVIOLI ALLA BOLOGNESE

Sauce bolognaise maison

18.90 €

GNOCCHI AL GORGONZOLA

Crème de gorgonzola / *Gorgonzola sauce*

18.90 €

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE

Sauce bolognaise maison

18.90 €

LASAGNA DELLA CASA

Lasagne maison / *Homemade lasagne*

18.90 €



## L'ÂME DES PÂTES ITALIENNES



En Italie, la sauce est le cœur des pâtes, celle qui leur donne caractère et émotion. Tomato longuement mijotée, crème délicate, huile d'olive parfumée ou pesto généreux, chaque recette raconte une région.

Chez Zaino, nos sauces sont préparées maison, avec des produits simples et authentiques, pour sublimer chaque assiette.





## LE GOÛT DE LA MER À L'ITALIENNE



En Italie, le poisson est une évidence, sublimé par la simplicité et la fraîcheur des produits.

Grillé, mariné ou délicatement mijoté, il révèle toute la générosité de la Méditerranée.

Chez Zaino, nous cuisinons les poissons au gré des arrivages, pour préserver toute leur fraîcheur et leur authenticité.

Une cuisine sincère et ensoleillée, où la mer rencontre l'huile d'olive et les herbes du Sud.

## LAISSEZ-VOUS GUIDER !

Pour vous aider dans votre choix, nous avons mis en place une série de repères pour souligner certains plats ou produits.



Recette signature



Selezione Zaino



Produit de saison

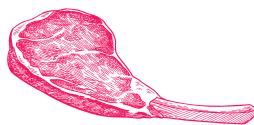


Coup de cœur



Nouveauté

## CARNI



**TARTARE ITALIANO**  
& pomme frites  
Origine France

Boeuf Charolais, parmesan, câpres, persil, pesto rouge, peperoncini, oignons rouges / *Charolais beef, parmesan, capers, parsley, red pesto, peperoncini, red onions*

25.60 €

**SCALOPPINE DI VITELLO**  
Escalope de veau poêlée  
Veal cutlet

**ALLA MILANESE** : Panée / *Breaded*

28.80 €

**FILET DE BOEUF**  
Origine France

**BURRO AROMATIZZATO** :  
Beurre persillé / *Parsley butter*

37.30 €

**AI FUNGHI** :  
Sauce aux champignons / *mushrooms sauce*

38.90 €

**AI GORGONZOLA** :  
Sauce Gorgonzola / *Gorgonzola sauce*

38.90 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes et féculents au choix.

## PESCI

### SUGGESTION DU MOMENT

Le saviez-vous ? Notre poisson du moment change au gré des arrivages ! Renseignez-vous auprès de l'équipe.

*Did you know? Our fish of the moment changes depending on the arrivals! Ask the team for details*




### GAMBERONI ALLA PROVENZALE

Gambas sautées à l'ail, poivrons, tomates et basilic  
*Large prawns, garlic, pepper, tomato, basil*

29.90 €

Tous nos plats peuvent être momentanément indisponibles.  
La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès du personnel.

# PINSE BIANCI

- PASTORELLA** : Mozzarella, chèvre, miel, oignons rouges, pistaches, persil, champignons, tomates cerises / *Mozzarella, goat cheese, honey, red onions, pistachio, parsley, cherry tomatoes, mushrooms* 19.10 €
-  **BOLOGNA** : Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Burrata, pistache / *Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Burrata cheese, pistachio* 21.80 €
- PARMA** : Huile d'olive, jambon de Parme, Mozzarella di Bufala, pesto / *Olive oil, Parma ham, Mozzarella di Bufala, pesto* 22.40 €
- CREMOSO** : Mozzarella, jambon de Parme, crème de ciboulette / *Mozzarella, prosciutto di Parma, chive cream* 20.20 €
- FRUTTI DI MARE** : Mozzarella, huile d'olive, fruits de mer en persillade, pistache, tomates cerise, Burrata, pesto rouge / *Mozzarella, olive oil, seafood with parsley pistachio, cherry tomatoes, Burrata cheese, red pesto* 23.40 €
- GORGONZOLA** : Mozzarella, jambon cuit, artichauts, Gorgonzola, persil / *Mozzarella, ham, artichokes, Gorgonzola, parsley* 22.40 €
- SALMONE** : Mozzarella, courgette, saumon fumé, crème de ciboulette / *Mozzarella, zucchini, smoked salmon, chives cream* 23.00 €



# PINSE ROSSI

- MARGHERITA** : Tomate, mozzarella / *Tomato, mozzarella* 12.30 €
- ROMANA** : Tomate, mozzarella, jambon, champignons / *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms* 18.60 €
- PROSCIUTTO** : Tomate, mozzarella, jambon / *Tomato, mozzarella, ham* 18.10 €
- 4 STAGIONI** : Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts / *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, artichokes* 19.20 €
-  **MONTANARA** : Tomate, mozzarella, champignons, reblochon, œuf, jambon de Parme / *Tomato, mozzarella, mushrooms, reblochon cheese, egg, Parma ham* 20.90 €
- POLLO** : Tomate, mozzarella, émincé de poulet (mariné à l'ail, à l'oignon et persil), ananas, roquette / *Tomato, mozzarella, sliced chicken (marinated with garlic, onion and parsley), pineapple, rocket salad* 21.30 €
- 4 FORMAGGI** : Tomate et 4 fromages / *Tomato, 4 cheese* 19.70 €
- DIAVOLA** : Tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons / *Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers* 20.90 €
- SAVOYARDE** : Tomate, reblochon, oignons, jambon de Parme / *Tomato, reblochon cheese, onions, Parma ham* 20.90 €
- NAPOLETANA** : Tomate, mozzarella, tomates cerise, huile d'olive, anchois, câpres, Burrata, origan / *Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, anchovy, capers, Burrata cheese, origano* 22.40 €
- DELIZIOSA** : Tomate, Mozzarella di Bufala, bresaola, copeaux de Grana, tomates cerise, roquette, huile de truffe / *Tomato, Buffalo Mozzarella, cherry tomatoes, dried beef, Grana shavings, rocket, truffle oil* 23.00 €
-  **REGINA** : Tomate, Mozzarella di Bufala, tomates cerise, jambon de Parme, roquette et copeaux de Grana / *Tomato, Bufalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, rocket, Grana shavings* 23.00 €
- CALABRESE** : Tomate, mozzarella, Salami calabrais, crème de ciboulette / *Tomato, mozzarella, Calabrian Salami, chives cream* 20.90 €

Sauce tomate signature / Family recipe tomato sauce

Supplément œuf mollet 1€ - poched egg 1€



## LA PINSA ITALIENNE



Légère et croustillante, la pinsa séduit par sa pâte aérienne à base de farines variées. Héritière d'une recette romaine ancienne, elle allie tradition et modernité dans l'assiette.

Garnie de produits frais et généreux, elle offre une expérience gourmande et authentiquement italienne.

# DOLCI DELLA CASA

	TIRAMISU	9.90 €
	PANNA COTTA	8.50 €
	CANNOLO SICILIEN	9.50 €
	COULANT AU CHOCOLAT/NOISETTE ET GLACE VANILLE <i>13 min d'attente</i>	10.60 €
	CAFÉ GOURMAND <i>4 mignardises maison</i>	8.80 €
	CAFÉ DOUCEUR <i>2 mignardises maison</i>	6.30 €
	DESSERT DU JOUR	7.70 €

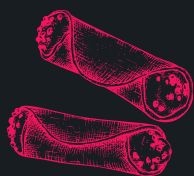
## THÉS & CAFÉS

CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ	3.00 €
CAFÉ CRÈME	3.00 €
GRAND CAFÉ	5.80 €
LATTE MACHIATTO	5.80 €
CAFÉ VIENNOIS <i>Grand café chantilly</i>	5.80 €
THÉS, INFUSIONS	3.40 €
IRISH COFFEE	10.20 €

## DIGESTIFS

GRAPPA	4 CL 8.90 €
SAMBUCCA	
GET 27	
AMARETTO	
POIRE WILLIAM	
COGNAC VSOP	
CALVADOS	
ARMAGNAC	
LIMONCELLO	

### DOUCEURS ITALIENNES



Des classiques comme le tiramisu ou la panna cotta aux créations régionales, les desserts italiens célèbrent la gourmandise. Riches en saveurs et en textures, ils reflètent l'art du savoir-faire et de la tradition. Partagés en famille ou entre amis, ils apportent une touche sucrée et authentique à chaque repas.

## DÉCOUVREZ NOTRE

# PROGRAMME FIDÉLITÉ

A chaque passage en caisse dans l'un de nos établissements, votre fidélité est récompensée.

**1€ DÉPENSÉ = 1 POINT**

### DEMANDEZ VOTRE CARTE

dans l'un de nos restaurants

### ACTIVEZ VOTRE COMPTE

sur le site internet dédié

### PRÉSENTEZ VOTRE CARTE

à chaque passage dans l'un de nos établissements

### CONVERTISSEZ VOS POINTS

**300 POINTS = 15 EUROS**

**750 POINTS = 25 EUROS**

**1 500 POINTS = 45 EUROS**

**5 000 POINTS = 100 EUROS**



## NOS COMPOSITIONS

**COUPE ROMA**  
1 boule café, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, crème fouettée  
9.50 €

**COUPE LIÉGEOIS CHOCOLAT**  
2 boules chocolat, 1 boule vanille, nappage chocolat, crème fouettée  
9.50 €

**COUPE BROWNIE**  
2 boules chocolat, 1 boule caramel, nappage chocolat, morceaux de brownie, chantilly  
10.60 €

**COUPE GOURMANDE**  
1 boule fraise, 1 boule passion, 1 boule poire, coulis de fruits rouges, crème fouettée  
10.60 €

**COUPE TURINOISE**  
1 boule de rhum raisin, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce caramel, crème fouettée  
9.50 €

**COUPE COOKIES**  
2 boules vanille, 1 boule caramel, nappage caramel, morceaux de cookies, chantilly  
10.60 €

## NOS ALCOLISÉES

**COUPE COLONEL**  
2 boules citron, Vodka (2cl)  
10.60 €

**COUPE WILLIAMINE**  
2 boules poire, eau de vie de poire (2cl)  
10.60 €

**COUPE ICEBERG**  
1 boule de menthe chocolat, 1 boule chocolat, sauce chocolat, Get 27 (2cl), crème fouettée  
11.20 €

**COUPE LIMONCELLO**  
2 boules citron, limoncello (2cl), chantilly  
11.20 €

## LES GLACES ITALIENNES



Onctueuses et savoureuses, les glaces italiennes sont un symbole de gourmandise estivale. Riches en parfums et élaborées avec des ingrédients frais, elles allient tradition et créativité.

À déguster en solo ou à partager, elles apportent fraîcheur et plaisir à chaque instant.



**SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE**  
1.50 €

## NOS PARFUMS

**GLACES**  
Café  
Caramel beurre salé  
Chocolat noir  
Rhum raisin  
Vanille  
Pistache  
Menthe chocolat

**SORBETS**  
Cassis  
Citron  
Fraise  
Passion  
Poire

# CARTE DES VINS



12 CL



25 CL



50 CL

## VINI ROSSI ITALIANI

BASSAMAREA - IGT  
Tenuta Casali

5.60 € 11.70 € 21.20 €

BARUCCIA - DOC SUPERIORE  
Tenuta Casali

6.90 € 13.80 € 24.50 €

## VINI ROSSI FRANCESI

CÔTES DU RHÔNE DOMAINE  
CLAVEL RÉGULUS

6.30 € 12.70 € 23.00 €

## VINI ROSATI

PETALO DI ROSA - IGT  
Tenuta Casali

6.30 € 12.70 € 23.00 €

DOMAINE DE LA BOUVERIE  
COTES DE PROVENCE

7.40 € 14.40 € 26.20 €

## VINI BIANCHI

CAVALIERE BIANCO - IGT  
Tenuta Casali

5.60 € 11.70 € 21.20 €

DOMAINE TARIQUET "CÔTÉ" I.G.P  
CÔTES DE GASCOGNE BLANC

6.30 € 12.70 € 23.00 €

PROSECCO DOC VOLMEN

5.90 € - -

## LES VINS ITALIENS UNE INVITATION AU VOYAGE



Riches en caractère et en authenticité, les vins italiens reflètent toute la diversité et le savoir-faire de leurs régions d'origine.

Rouges généreux, blancs élégants ou rosés rafraîchissants, ils accompagnent à merveille chaque moment de dégustation.

À chaque verre, c'est un peu de l'Italie qui s'invite à votre table pour sublimer vos repas et vos instants de partage.

## VINI BIANCHI 75 CL

### GASCOGNE

DOMAINE TARIQUET "CÔTÉ" I.G.P CÔTES DE GASCOGNE BLANC : 31.90 €

Le caractère minéral du Sauvignon est sagement épaulé par la rondeur du Chardonnay. Un vin aux notes florales mêlées d'épices évoluant vers les agrumes

### EMILIA ROMAGNA

CAVALIERE BIANCO - DOC  
Tenuta Casali : 28.70 €

90 % Trebbiano. Couleur or, bouquet très floral et de fruits blancs, ce vin jeune présente une grande fraîcheur.

### PÉTILLANT BOLLICINE

PROSECCO DOC VOLMEN : 27.20 €

Cépage : Glera.  
Couleur jaune paille brillant, avec une effervescence fine, animée et persistante. Le nez dévoile une grande fraîcheur avec des arômes de fruits confits, poire et aubépine. En bouche le vin reflète le bouquet olfactif et s'exprime avec une finale longue et aromatique. Cuve d'acier.

## VINI ROSATI 75 CL

### CÔTES DE PROVENCE

DOMAINE DE LA BOUVERIE COTES DE PROVENCE : 35.80 €

Fin et délicat, sur les fruits jaunes et les fleurs blanches. Bouche : Fruité sur des notes exotiques, notes épicées, finale fraîche.

### EMILIA ROMAGNA

PETALO DI ROSA - IGT - Tenuta Casali : 31.50 €

100 % Sangiovese. Robe rose brillante, agréablement fruité avec des notes de cerises et de framboises. En bouche, parfaitement équilibré entre douceur et acidité, finale fraîche et délicate.

## VINI ROSSI FRANCESI 75 CL

### VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE DOMAINE  
CLAVEL RÉGULUS : 28.80 €

Vin au nez puissant aux notes de fruits rouges et de cacao. Un nez plutôt charmeur et une bouche toute en rondeur et en souplesse avec des tanins soyeux en finale. Des notes de fruits frais croquants pour ce vin léger qui accompagnera vos viandes grillées.

# VINI

## ROSSI ITALIANI

75 CL

### EMILIA ROMAGNA



#### BASSAMAREA - IGT Tenuta Casali

100 % Sangiovese. Des reflets pourpres pour ce vin aux nuances de fruits rouges, très équilibré entre fraîcheur et tendresse.

28.70 €

#### BARUCCIA - DOC SUPERIORE Tenuta Casali

100 % Sangiovese. Robe rubis intense, corsé aux notes de fruits confits et florales.

34.30 €

### PIEMONTE

#### BAROLO - DOCG Ca'Bianca

100 % Nebbiolo. Parfum élégant et léger de vanille. Son affinage lui donne austérité et velouté avec notes réglissées et bois de chêne.

74.80 €

#### TEIS BARBERA D'ASTI - DOCG Ca'Bianca

100 % Barbera. Bien structuré aux reflets violacés, nez riche de cerises et groseilles. Vin suave et rond.

34.30 €

### PUGLIA

#### PILÙNA PRIMITIVO SALENTO - IGT Castello Monaci

100 % Primitivo. Bouquet de fruits mûrs, baies fraîches et arômes épicés rappelant le maquis méditerranéen. Une structure élégante et fruitée au palais. Vin typiquement méridional d'une grande séduction.

33.20 €

### TOSCANE

#### SAN LORENZO CHIANTI DOCG Melini

85% Sangiovese. Robe rouge brillante, arômes typiques de framboises, cassis et violettes. Finale d'amandes grillées et fruits des bois.

29.90 €

### PÉTILLANT BOLLICINE

#### LAMBRUSCO AMABILE 1813 TERRE VERDIANE - EMILIA IGT Ceci

100 % Lambrusco Maestri e Marani. Vin rouge pétillant, doux et délicat. Arômes fruités de cerises noires.

34.30 €

### VENETO

#### "LE POIANE" VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC Bolla

70 % Corvina, 30 % Rondinella. Robe rubis profond, bouquet puissant et épicé. Bien équilibré en bouche, aux notes de fruits noirs.

42.70 €

### SICILIA

#### ALTO REAL NERO D'AVOLA - IGT Rapitala

100 % Nero d'Avola. Cépape traditionnel de la Sicile, d'une couleur rouge intense, senteurs de fruits mûrs. Vin harmonieux entre vigueur et tendresse.

34.30 €

L'ITALIE  
DANS LE VERRE



Des vignobles ensoleillés aux caves traditionnelles, le vin italien exprime toute la richesse des terroirs. Rouges, blancs ou rosés, chaque bouteille révèle des arômes uniques et un savoir-faire ancestral. Partagé autour de la table, il accompagne repas et moments conviviaux avec authenticité et générosité.