

# COCKTAILS

## AVEC ALCOOL - 25 CL

9.90 €

### NEGRONI

Martini rouge, Campari, Gin

### HUGO

Spuma di Mare, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, lime

### SPRITZ

Spuma di Mare, 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

# WHISKEY

2 CL

2.90 €

4.30 €

4.50 €

4 CL

5.80 €

8.60 €

9.00 €

J&B

JACK DANIEL'S

GLENLIVET

# APÉRITIFS

4 CL

CAMPARI

MARTINI

rouge - blanc

RICARD

4.50 €

4.50 €

5.90 €

12 CL

KIR

vin blanc (cassis, mûre, pêche)

5.60 €

# 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 €

-

-

## L'ART DE L'APÉRITIF



Spritz pétillant, Hugo floral ou Negroni élégant : chaque cocktail révèle une identité unique. Ils mêlent fraîcheur, finesse et caractère pour séduire tous les goûts.

Parfaits pour ouvrir l'appétit, ils instaurent une ambiance conviviale dès l'apéritif.



## 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.

# 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 €

# 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

25 CL

ORANGINA  
ICE TEA, SPRITE

4.00 €



## POLPO E PATATA



Un grand classique de la cuisine italienne : de généreux morceaux de poulpe délicatement sautés, accompagnés de pommes de terre fondantes et parfumés au persil.

Un plat simple, authentique et généreux, où la tendreté du poulpe rencontre la douceur des pommes de terre. L'Italie dans toute sa simplicité !

# ANTIPASTI & INSALATE

### INSALATA MISTA

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

9.90 €

### INSALATA PAESANA

Salade, lardons grillés, oeuf mollet, croûtons, oignons rouges, fromage, tomates cerise

*Salad, bacon, egg, croutons, cheese, red onions, cherry tomatoes*

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 FOCCACCIA

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

8.50 €



### POLPO E PATATA

Sauté de poulpe et pommes de terre persillées

*Stir-fried octopus and roasted potatoes with parsley*

18.90 €

TOUTES NOS SALADES SONT SERVIES AVEC UNE SAUCE VINAIGRETTE

## TAGLIERI

### EMILIA

Prosciutto crudo di Parma, Mortadella di Bologna IGP, Bresaola, Grana Padano, Gorgonzola, Foccacia



16,90 €



29,90 €



54,90 €

## PER | BAMBINI

PIZZA PINOCCHIO OU PÂTES

BOULE DE GLACE

SODA OU LIMONADE

11.90 €



# PASTA CLASSIC

| ÉTAPE 1                                                | ÉTAPE 2                    |                                       |                                     | CHOISISSEZ VOTRE QUANTITÉ |
|--------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| CHOISISSEZ VOS PÂTES                                   | CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE |                                       |                                     | 300 GR 200 GR             |
| PENNE<br>PACCHERI<br>TAGLIATELLE ALL' UOVO<br>LINGUINE | ALLA BOLOGNESE             | Bolognaise                            | <i>Bolognaise</i>                   | 17.90 € 15.90 €           |
|                                                        | SALSA DI POMODORE          | Sauce tomate                          | <i>Tomato sauce</i>                 | 15.50 € 14.90 €           |
|                                                        | CARBONARA                  | Lardons rissolés, crème, Grana et œuf | <i>Bacon, cream, Grana, egg</i>     | 17.90 € 15.90 €           |
|                                                        | ALL' ARRABBIATA            | Ail, piment et sauce tomate           | <i>Garlic, chilli, tomato sauce</i> | 16.90 € 15.20 €           |
|                                                        | ALL' AGLIO                 | Ail et piment                         | <i>Garlic, chilli</i>               | 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 €

## 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 AL POLLO ET FUNGHI

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

18.90 €

## 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 €

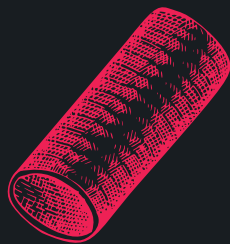
## LASAGNA DELLA CASA

Lasagne maison / *Homemade lasagne*



18.90 €

L'ÂME  
DE L'ITALIE



Véritable symbole culinaire, les pâtes occupent une place centrale dans la culture italienne. De la recette familiale aux créations régionales, elles racontent une histoire de tradition et de partage. Infiniment variées, elles incarnent l'art de vivre à l'italienne, simple et généreux.

## 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



Nouveauté



Produit de saison



Coup de cœur



Végétarien

## CARNI

### TARTARE ITALIANO

Origine France

*servis avec frites et  
salade*

Bœuf Charolais, parmesan, câpres, persil,  
pesto rouge, peperoncini, oignons rouges,  
toast et bacon / *Charolais beef, parmesan,  
capers, parsley, red pesto, peperoncini, red  
onions, toast and bacon*

25.60 €

### SCALOPPINE DI VITELLO

*servis avec légumes,  
frites ou pâtes*

**ESCALOPE DE VEAU POÊLÉE ALLA  
MILANESE :** Panée / *Breaded*

28.80 €

### FILET DE BŒUF

Origine France

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

37.30 €

### AI FUNGHI :

Sauce aux champignons / *mushroom sauce*

38.90 €

### AI GORGONZOLA :

Sauce Gorgonzola / *Gorgonzola sauce*

38.90 €

## PESCI



### FILETS DE PERCHES MEUNIÈRES

*servi avec légumes, frites ou pâtes*

Beurre, persil, citron, vin blanc

*Butter, parsley, lemon, white wine*

29.90 €

### GAMBERONI ALLA PROVENZALE

Gambas sautées à l'ail, poivrons, tomates et basilic

*Large prawns, garlic, pepper, tomato, basil*

29.90 €

## RISOTTO



### FORESTIER

Champignons et Grana

*Mushrooms and Grana*

21.50 €

### GAMBAS

Gambas

*Large prawns*

23.90 €

Tous nos plats peuvent être momentanément indisponibles.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès du personnel.

## RISOTTO

L'ITALIE  
À LA CUILLÈRE



Crémeux, généreux et  
délicatement parfumé,  
le risotto se prépare  
avec patience pour  
obtenir cette texture  
fondante et irrésistible.  
Un incontournable de  
la cuisine italienne,  
simple en apparence...  
mais tellement  
gourmand !



## 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.

# PINSE BIANCHE

**PASTORELLA** : Mozzarella, chèvre, miel, oignons rouges, pistaches, persil, champignons, tomates cerises / *Mozzarella, goat cheese, honey, red onions, pistachio, parsley, cherry tomatoes, mushrooms*



**BOLOGNA** : Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Stracciatella, pistache / *Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Stracciatella, pistachio*

**PARMA** : Huile d'olive, jambon de Parme, Mozzarella di Bufala, pesto / *Olive oil, Parma ham, Mozzarella di Bufala, pesto*

**CREMOSO** : Mozzarella, jambon de Parme, crème de ciboulette / *Mozzarella, prosciutto di Parma, chive cream*

**FRUTTI DI MARE** : Mozzarella, huile d'olive, fruits de mer en persillade, gambas, pistache, tomates cerise, Stracciatella, pesto rouge / *Mozzarella, olive oil, seafood with parsley, prawns, pistachio, cherry tomatoes, Stracciatella, red pesto*

**GORGONZOLA** : Mozzarella, jambon cuit, artichauts, Gorgonzola, persil / *Mozzarella, ham, artichokes, Gorgonzola, parsley*

**SALMONE** : Mozzarella, courgette, saumon fumé, crème de ciboulette / *Mozzarella, zucchini, smoked salmon, chives cream*

**AUTUNNO** : Courge, mozzarella, champignons des bois, tomates cerise, Burrata, roquette / *Squash, mozzarella, fresh mushrooms, tomatoes cherry, Burrata, rocket salad*



# PINSE ROSSE

**MARGHERITA** : Tomato, mozzarella / *Tomato, mozzarella*

**ROMANA** : Tomato, mozzarella, jambon, champignons / *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*

**PROSCIUTTO** : Tomato, mozzarella, jambon / *Tomato, mozzarella, ham*

**4 STAGIONI** : Tomato, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts / *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, artichokes*



**MONTANARA** : Tomato, mozzarella, champignons, reblochon, œuf, jambon de Parme / *Tomato, mozzarella, mushrooms, reblochon cheese, egg, Parma ham*

**POLLO** : Tomato, mozzarella, émincé de poulet (mariné à l'ail, à l'oignon et persil), roquette, poivrons / *Tomato, mozzarella, sliced chicken (marinated with garlic, onion and parsley), rocket salad, peppers*

**4 FORMAGGI** : Tomato et 4 fromages / *Tomato, 4 cheese*

**DIAVOLA** : Tomato, mozzarella, salami piquant, poivrons / *Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers*

**SAVOYARDE** : Tomato, reblochon, oignons, jambon de Parme / *Tomato, reblochon cheese, onions, Parma ham*

**NAPOLETANA** : Tomato, mozzarella, tomates cerise, huile d'olive, anchois, câpres, Stracciatella, origan / *Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, anchovy, capers, Stracciatella, origano*

**DELIZIOSA** : Tomato, 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*



**REGINA** : Tomato, Mozzarella di Bufala, tomates cerise, jambon de Parme, roquette et copeaux de Grana / *Tomato, Bufalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, rocket, Grana shavings*

**CALABRESE** : Tomato, mozzarella, Salami piquant, crème de ciboulette / *Tomato, mozzarella, spicy salami, chives cream*



## 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.

# DOLCI DELLA CASA



|                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| TIRAMISU                                                                 | 9.90 €  |
| PANNA COTTA                                                              | 8.50 €  |
| CANNOLO SICILIEN                                                         | 9.50 €  |
| COULANT AU CHOCOLAT/NOISETTE ET<br>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,<br>ALLONGÉ                       | 3.00 €  |
| CAFÉ CRÈME                                   | 3.00 €  |
| GRAND CAFÉ                                   | 5.80 €  |
| LATTE MACHIATTO                              | 5.80 €  |
| CAFÉ VIENNOIS<br><i>Grand café chantilly</i> | 5.80 €  |
| THÉS, INFUSIONS                              | 3.40 €  |
| IRISH COFFEE                                 | 10.20 € |

## DIGESTIFS

|                  |                |
|------------------|----------------|
| GRAPPA           | 4 CL<br>8.90 € |
| SAMBUCCA         |                |
| GET 27           |                |
| AMARETTO         |                |
| POIRE<br>WILLIAM |                |
| COGNAC VSOP      |                |
| CALVADOS         |                |
| ARMAGNAC         |                |
| LIMONCELLO       |                |

## DÉCOUVREZ NOTRE PROGRAMME FIDÉLITÉ

À 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**

**1500 POINTS = 45 EUROS**

**5 000 POINTS = 100 EUROS**



## 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.

## 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

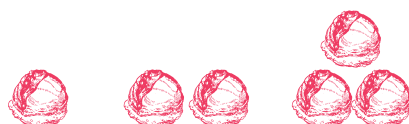
1 boule de rhum raisin, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce caramel, crème fouettée

9.50 €

### COUPE COOKIES

2 boules vanille, 1 boule caramel, nappage caramel, morceaux de cookies, chantilly

10.60 €



3.10 €

6.00 €

9.00 €

### SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE

1.50 €

## 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 €

## NOS PARFUMS

### GLACES

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

### SORBETS

Cassis  
Citron  
Fraise  
Passion  
Poire

# CARTE DES VINS



L'ÉLÉGANCE  
DU VIN ITALIEN



Issus de régions variées, les vins italiens racontent l'histoire et la passion de leurs producteurs. Chaque gorgée offre un équilibre subtil entre goût, caractère et tradition. Présents à toutes les occasions, ils subliment l'instant et créent des souvenirs partagés.

## VINI ROSSI ITALIANI

BASSAMAREA - IGT  
Tenuta Casali

BARUCCIA - DOC SUPERIORE  
Tenuta Casali

## VINI ROSSI FRANCESI

CÔTES DU RHÔNE DOMAINE  
CLAVEL RÉGULUS

## VINI ROSATI

PETALO DI ROSA - IGT  
Tenuta Casali

DOMAINE DE LA BOUVERIE  
CÔTES DE PROVENCE

## VINI BIANCHI

CAVALIERE BIANCO - IGT  
Tenuta Casali

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

SPUMA DI MARE



12 CL



25 CL



50 CL

5.60 € 11.70 € 21.20 €

6.90 € 13.80 € 24.50 €

6.30 € 12.70 € 23.00 €

6.30 € 12.70 € 23.00 €

7.40 € 14.40 € 26.20 €

5.60 € 11.70 € 21.20 €

6.30 € 12.70 € 23.00 €

5.90 € - -

## 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

SPUMA DI MARE : 27.20 €

Couleur jaune paille, bouquet aux nuances de fruits exotiques, frais, léger en bouche.

## VINI ROSATI 75 CL

### CÔTES DE PROVENCE

DOMAINE DE LA BOUVERIE CÔTES 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.



## 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.

# VINI ROSSI ITALIANI

## 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.

### BARUCCIA - DOC SUPERIORE Tenuta Casali

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

## 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.

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

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

## 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.

## 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.

## 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.

## 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.

## SICILIA

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

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

# 75 CL

28.70 €

34.30 €

74.80 €

34.30 €

33.20 €

29.90 €

34.30 €

42.70 €

34.30 €