

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

4 CL

J&B

2.90 €

5.80 €

JACK DANIEL'S

4.30 €

8.60 €

GLENLIVET

4.50 €

9.00 €

APÉRITIFS

4 CL

CAMPARI

4.50 €

MARTINI

4.50 €

rouge - blanc

RICARD

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.

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 €

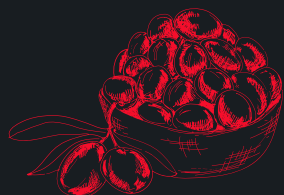
25 CL

ORANGINA
ICE TEA, SPRITE

ANTIPASTI & INSALATE



LES SAVEURS DES ANTIPASTI



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.

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*

13.50 €



INSALATA DI CESAR AL POLLO

Salade, tomates, oeuf dur, croûtons,
Grana Padano, poulet croustillant

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

13.50 €

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

11.50 €

PASTA CLASSIC

CHOISISSEZ

VOS PÂTES	VOTRE GARNITURE	VOTRE QUANTITÉ
PACCHERI	ALLA BOLOGNESE Maison 100% bœuf	100% beef homemade sauce 300 gr 200 gr 17.90 € 15.90 €
	SALSA DI POMODORE Sauce tomate	Tomato sauce 15.50 € 14.90 €
PENNE	CARBONARA Lardons rissolés, crème, Grana	Bacon, cream, Grana 17.90 € 15.90 €
TAGLIATELLE ALL' UOVO	ALL' ARRABBIATA Ail, piment et sauce tomate	Garlic, chilli, tomato sauce 16.90 € 15.20 €
LINGUINE	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

18.90 €



TAGLIATELLE POLPETTE

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

18.90 €

TAGLIATELLE ALLA CAPRESE

Basilic, ail, Mozzarelline de Bufala, pesto vert / Basil, garlic, Bufala Mozzarelline, green pesto

19.90 €



TAGLIATELLE ALLA NORMA

Aubergines, sauce tomate, ricotta et basilic / Eggplant, ricotta, tomato sauce and basil

18.90 €

PACCHERI SALSA ROSA E BURRATA

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

20.90 €

PACCHERI AL POLLO ET FUNGHI

Émincé de poulet et champignons / Minced chicken breast and mushrooms

18.90 €

PACCHERI INFERNO

Pesto maison de salami piquant et ricotta / Homemade spicy salami and ricotta pesto

19.90 €

RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA CREMA DI TARTUFO

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

18.90 €

RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA BOLOGNESE

Sauce maison 100% bœuf / 100% beef homemade sauce

18.90 €

GNOCCHI AL GORGONZOLA

Crème de gorgonzola / Gorgonzola sauce

18.90 €

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE

Sauce maison 100% bœuf / 100% beef homemade sauce

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. Tomate 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

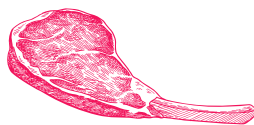


Coup de cœur



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 BIANCHE

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, Stracciatella, pistache / *Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Stracciatella, 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 €

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*

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 ROSSE

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, Stracciatella, origan / *Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, anchovy, capers, Stracciatella, 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 piquant, crème de ciboulette / *Tomato, mozzarella, spicy salami, chives cream*

20.90 €

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.

DOLC DELLA CASA



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

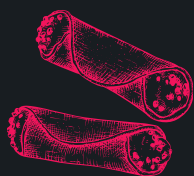
THÉS & CAFÉS

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

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

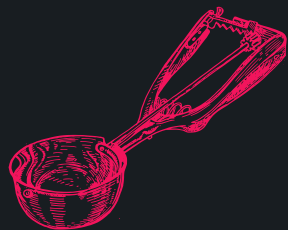
750 POINTS = 25 EUROS

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.

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. Cépage 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.