

# 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, grenade

### VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, sirop de coco, lait

### ATOMIC FREEZE

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

# WHISKEY

2 CL

J&amp;B

2.90 €

4 CL

5.80 €

JACK DANIEL'S

4.30 €

8.60 €

GLENLIVET

4.50 €

9.00 €

# 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.

# BIÈRES BOUTEILLES



## 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.

### 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 envahit 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

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, croutons, 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 focaccia à l'ail avec tomates et basilic  
Focaccia 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
				300 gr 200 gr
PACCHERI	ALLA BOLOGNESE	Maison 100% bœuf	100% beef homemade sauce	17.90 € 15.90 €
PENNE	SALSA DI POMODORE	Sauce tomate	Tomato sauce	15.50 € 14.90 €
TAGLIATELLE ALL' UOVO	CARBONARA	Lardons rissolés, crème, Grana	Bacon, cream, Grana	17.90 € 15.90 €
LINGUINE	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

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.



# 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 €

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.

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.



## LA PINSA ITALIENNE



Légère et croustillante, la pinza 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*

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 ROSEN

**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 Buffala, 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 €

# DOLCI DELLA CASA

TIRAMISU	9.90 €
PANNA COTTA	8.50 €
CANNOLI SICILIEN	9.50 €
COULANT AU CHOCOLAT/NOISETTE ET GLACE VANILLE <small>13 min d'attente</small>	10.60 €
CAFÉ GOURMAND <small>4 mignardises maison</small>	8.80 €
CAFÉ DOUCEUR <small>2 mignardises maison</small>	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	<span style="color: red;">4 CL</span> <small>8.90 €</small>
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

### CONVERTISSEZ VOS POINTS

**300 POINTS = 15 EUROS**

**750 POINTS = 25 EUROS**

**1500 POINTS = 45 EUROS**

**5 000 POINTS = 100 EUROS**

### ACTIVEZ VOTRE COMPTE

sur le site internet dédié

### PRÉSENTEZ VOTRE CARTE

à chaque passage dans l'un de nos établissements



## 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 €

## 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



3.10 €

6.00 €

9.00 €

### SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE

1.50 €

### GLACES

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

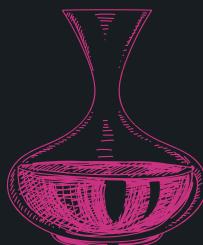
### SORBETS

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 5.60 € 11.70 € 21.20 €

BARUCCIA - DOC SUPERIORE  
Tenuta Casali 6.90 € 13.80 € 24.50 €

## VINI ROSSI FRANCESI

CÔTES DU RHÔNE DOMAINE CLAVER 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 €

SPUMA DI MARE 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.

### PÉTISSANT 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 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 CLAVER 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.

### 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 épices 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 épice. 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.

28.70 €

34.30 €

74.80 €

34.30 €

33.20 €

29.90 €

34.30 €

42.70 €

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.