

# 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



## 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.

# 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 rouge - blanc	4.50 €
RICARD	5.90 €
	12 CL
KIR	5.60 €
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.

# BIÈRES PRESSION

25 CL

50 CL

## MÉTÉOR PILS BLONDE

Goût très prononcé et parfumé avec une dominance de houblon floral

4.50 €

9.00 €

## MÉTÉOR BLANCHE

Goût floral et peu amer, fraîcheur extrême

4.50 €

9.00 €

## JUS

20 CL

ORANGE  
POMME  
TOMATE  
ANANAS  
ABRICOT

3.90 €

## SODAS

33 CL

COCA COLA  
COCA COLA ZÉRO

4.00 €

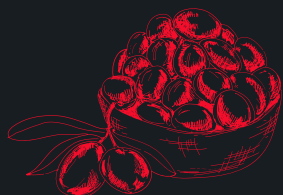
25 CL

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 FOCCACIA

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

8.50 €

TOUTES NOS SALADES SONT SERVIES AVEC UNE SAUCE VINAIGRETTE

## PER | BAMBINI

PIZZA PINOCCHIO OU PÂTES

BOULE DE GLACE

SODA OU LIMONADE

11.50 €

# PASTA CLASSIC

## CHOISISSEZ

VOS PÂTES VOTRE GARNITURE

PACCHERI	ALLA BOLOGNESE	Maison 100% bœuf	100% beef homemade sauce	17.90 €
PENNE	SALSA DI POMODORE	Sauce tomate	Tomato sauce	15.50 €
TAGLIATELLE ALL' UOVO	CARBONARA	Lardons rissolés, crème, Grana	Bacon, cream, Grana	17.90 €
LINGUINE	ALL' ARRABBIATA	Ail, piment et sauce tomate	Garlic, chilli, tomato sauce	16.90 €
	ALL' AGLIO	Ail et piment	Garlic, chilli	16.20 €

## 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 homemade bisque

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 ALLA CAPRESE

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

19.50 €



### 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 ALLA ZUCCA

Crème de courge et gambas roties / cream of squash and roasted prawns

23.50 €

### PACCHERI AL POLLO ET FUNGHI

Émincé de poulet (mariné à l'ail, à l'oignon et persil), champignons. / Sliced chicken (marinated with garlic, onion and parsley) and mushrooms

18.90 €

### PACCHERI POLPETTE

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

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 RICOTTA SPINACI ALLA BOLOGNESE

Sauce maison 100% bœuf / 100% beef homemade sauce

18.90 €



### GNOCCHI AL GORGONZOLA

Crème de gorgonzola / Gorgonzola sauce

18.50 €

### GNOCCHI ALLA BOLOGNESE

Sauce maison 100% bœuf / 100% beef homemade sauce

18.90 €

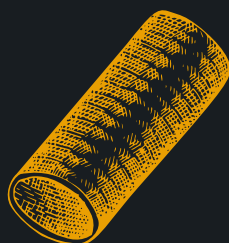


### LASAGNA DELLA CASA

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



Produit de saison



Coup de cœur



Nouveau

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 €

**ENTRECÔTE DE BOEUF**  
Origine France

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

27.30 €

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

28.80 €

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

28.80 €

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

## LA VIANDE À L'ITALIENNE



Des grillades savoureuses aux charcuteries raffinées, la viande occupe une place de choix dans la gastronomie italienne. Elle reflète le savoir-faire des régions, entre traditions ancestrales et recettes emblématiques. Toujours associée à la convivialité, elle se partage autour de la table avec authenticité et générosité

## PESCI



**GAMBERONI ALLA PROVENZALE**

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

29.90 €

**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*



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, 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 €
- AUTUNNO** : Courge, mozzarella, champignons des bois, tomates cerise, Burrata, roquette / *Squash, mozzarella, fresh mushrooms, tomatoes cherry, Burrata, rocket salad* 21.90 €

# 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 piquant, crème de ciboulette  
*Tomato, mozzarella, spicy 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 €

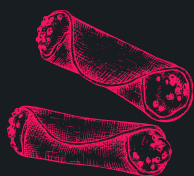
## THÉS & CAFÉS

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**





## 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 €



3.10 €      6.00 €      9.00 €

**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  
Coco





# CARTE DES VINS

CARTE ST GERGUES HIVERS 2026



12 CL



25 CL



50 CL

## VINI ROSSI ITALIANI

AGLIANICO DEL VULTURE DOC  
Orme Di Lava

5.60 € 11.70 € 21.20 €

BARUCCIA - DOC SUPERIORE  
Tenuta Casali

6.90 € 13.80 € 24.50 €

## VINI ROSSI FRANCESI

VACQUEYRAS -  
LES ONDINES BIO

6.50 € 12.90 € 22.50 €

## VINI ROSATI

CHIARETTO DI BARDOLINO  
CA' PREELLA

6.30 € 12.70 € 23.00 €



CHÂTEAU FARAMBERT  
Cuvée Château BIO

7.40 € 14.40 € 26.20 €

## VINI BIANCHI

BIANCO BASILICATA  
Orme Di Lava

5.60 € 11.70 € 21.20 €

UBY N°4

6.50 € 11.70 € 21.20 €

PROSECCO DOC - VOLMEN

5.90 € - -

## 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 BIANCHI 75 CL

### GASCOGNE

UBY N°4 : 26.70 €

Cuvée phare des vins de Côtes de Gascogne, UBY N°4 est un vin aimé de tous. Frais et fruité, il ravira les amateurs de vin blanc tendre. À déguster de l'apéritif au dessert.

### BASILICATE

BIANCO BASILICATA

Orme Di Lava : 28.70 €

Cépage : internationaux blancs sur sol volcanique, robe jaune paille aux reflets dorés, parfum intense de fruits jaunes mûrs, sauge et jasmin. En bouche, l'évolution aromatique révèle un bel équilibre entre douceur, fraîcheur et minéralité, avec un élevage sur lies.

### PÉTILLANT BOLLICINE

PROSECCO DOC - VOLMEN : 27.20 €

Cépage : Glera. Couleur jaune paille brillante, effervescence fine et persistante. Nez frais aux arômes de fruits confits, poire et aubépine. En bouche, le vin prolonge le bouquet avec une finale longue et aromatique.

## VINI ROSATI 75 CL

### CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU FARAMBERT - cuvée château BIO) : 35.80 €

Robe très pâle pour ce Cinsault dominant, aux notes de pêche et fleurs blanches. Jolie finale minérale.

### VÉNÉTIE

CHIARETTO DI BARDOLINO CA' PREELLA : 31.50 €

Cépage: Corvina, Rondinella. Rose pâle. Il dévoile au nez une explosion vibrante de parfums fruités. Les notes de fraise, de cerise et de grenade s'y fondent harmonieusement. Sa fraîcheur envahit le palais, offrant un agréable sensation de vivacité. Cuve d'acier

## VINI ROSSI FRANCESI 75 CL

### VALLÉE DU RHÔNE

VACQUEYRAS - 29.50 €

Une Magnifique couleur Pourpre. Au nez des notes de cerise, cassis et de fruits rouges dominant et sont accompagnées de nuances de poivre, fleur d'oranger et de jasmin. Ce vin présente des tanins agréables, un arôme intense et une finale longue.

# VINI ROSSI ITALIANI

## 75 CL

### BASILICATE



#### AGLIANICO DEL VULTURE DOC - Orme Di Lava

Cépage: Aglianico. Couleur rouge pourpre; un parfum intense de fruits rouges, parmi lesquels se distinguent la mûre et la griotte. En bouche, il est fruité, souple et rond, avec une sapidité persistante. Élevage de quelques mois dans de grands fûts.

28.70 €

### EMILIA ROMAGNA

#### 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.