

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

J&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 TRIPLE 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 €

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, 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 €

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

PÂTES	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 €
	LINGUINE	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 €



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 €

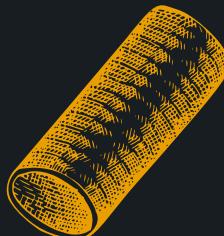


LASAGNA DELLA CASA

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



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 €

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

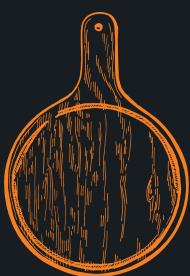
Tous nos plats peuvent être momentanément indisponibles.

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

PINSE BIANCI



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.



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 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 €

Sauce tomate signature / Family recipe tomato sauce Supplément œuf mollet 1€ - poached egg 1€

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	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

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

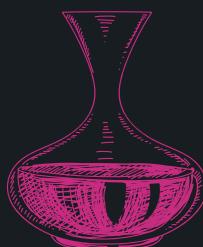
SORBETS

Cassis
Citron
Fraise
Passion
Poire
Coco

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

AGLIANICO DEL VULTURE DOC
Orme Di Lava

BARUCCIA - DOC SUPERIORE
Tenuta Casali



5.60 € 11.70 € 21.20 €

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



CHÂTEAU FARAMBERT
Cuvée Château BIO

6.30 € 12.70 € 23.00 €

7.40 € 14.40 € 26.20 €

VINI BIANCHI

BIANCO BASILICATA
Orme Di Lava

UBY N°4

PROSECCO DOC - VOLMEN

5.60 € 11.70 € 21.20 €

6.50 € 11.70 € 21.20 €

5.90 € - -

CARTE ST CERGUES HIVERS 2026

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 -
LES ONDINES : 29.50 €



Une Magnifique couleur Pourpre. Au nez des notes de cerise, cassis et de fruits rouges dominent 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 épices 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 épice. 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.