

# APÉRO

<i>Coupe Prosecco</i>	5,00€
<i>Gin Tonic</i>	8,00€
<i>Crodino, Bitter rouge</i>	5,00€
<i>Aperol Spritz</i>	8,00€
<i>Campari Orange, Tonic ou Soda</i>	8,00€
<i>Capmari sec</i>	6,00€
<i>Cynar Orange, Tonic ou Soda</i>	8,00€
<i>Porto Blanc ou Rouge</i>	5,00€
<i>Martini Blanc ou Rouge</i>	5,00€
<i>Pineau des Charentes</i>	5,00€
<i>Bicicletta (Prosecco et Crodino)</i>	6,00€
<i>Ricard</i>	7,00€
<i>Kir Royal ou au Vin</i>	6,00€
<i>Batida Ananas</i>	8,00€
<i>Safari au Jus</i>	8,00€
<i>Passoa au Jus</i>	8,00€
<i>Vodka Orange</i>	8,00€
<i>Whisky Cola</i>	8,00€
<i>Hugo</i>	8,00€
<i>Hugo Melone</i>	8,00€
<i>Bacardi Cola</i>	8,00€
<i>Picon Bière</i>	6,00€
<i>Sherry Dry</i>	5,00€
<i>Verre Moscato</i>	6,00€
<i>Bouteille de Prosecco</i>	25,00€

# VINS OUVERTS

<b><u>ROUGE</u></b>	<b>Verre 15cl</b>	<b>1/4L</b>	<b>1/2L</b>	<b>Bouteille Maison</b>
<i>Montepulciano – Ambruzzo</i>	7 €	10 €	20 €	28,90 €
<i>Rosso di Toscana</i>	9 €	15 €	24 €	36,90 €
<i>Primitivo - Puglia</i>	7 €	10 €	20 €	28,90 €
<i>Lambrusco Rosso</i>	5 €	7 €	15 €	21,90 €

<b><u>ROSÉ</u></b>	<b>Verre 15cl</b>	<b>1/4L</b>	<b>1/2L</b>	
<i>Rosato di Toscana</i>	7 €	10 €	20,00 €	28,90 €
<i>Rosato di Veneto</i>	6 €	9 €	18 €	24,90 €
<i>Rosato di Ambruzzo</i>	6 €	9 €	18€	24,90 €

<b><u>BLANC</u></b>	<b>Verre 15cl</b>	<b>1/4L</b>	<b>1/2L</b>	
<i>Pinot Grigio – Ambruzzo</i>	6 €	9 €	18 €	24,90 €
<i>Chardonnay</i>	6 €	9 €	18 €	24,90 €
<i>Pecorino d'Ambruzzo</i>	7 €	10 €	20 €	28,90 €

## **VINS MAISON EN VERRE**

<i>Rouge, Rosé ou Blanc</i>	<b>Verre 150 ml</b>	4,00 €
<i>Pichet 1/4l</i>		5,50 €
<i>Pichet 1/2l</i>		10,00 €
<i>Pichet 1l</i>		16,00 €

# BIÈRES

<i>Bière Diekirch</i>	<i>(Tulipe) 0,25l</i>	<b>2,80€</b>
<i>Bière Diekirch</i>	<i>(Humpen/Flûte) 0,3l</i>	<b>3,20€</b>
<i>Bière Diekirch</i>	<i>0,5l</i>	<b>4,50€</b>
<i>Bière Diekirch</i>	<i>1l</i>	<b>8,00€</b>
<i>Bière Diekirch</i>	<i>Bouteille</i>	<b>3,00€</b>
<i>Grand Cru Diekirch</i>	<i>Bouteille</i>	<b>3,50€</b>
<i>Diekirch Unfiltered</i>	<i>Bouteille</i>	<b>3,50€</b>
<i>Franziskaner</i>	<i>Bouteille 0,5lt</i>	<b>4,90€</b>
<i>Leffe Brune, Blonde</i>		<b>3,50€</b>
<i>Panaché Cola ou Limonade</i>		<b>3,00€</b>
<i>Bière sans Alcool Clausthaler</i>	<i>ou Diekirch 0,0</i>	<b>3,00€</b>

# BOISSONS

<i>Viva 25cl</i>		<b>2,50€</b>
<i>Viva 50cl</i>		<b>3,80€</b>
<i>Viva 1l</i>		<b>7,00€</b>
<i>San Pellegrino 50cl</i>		<b>3,80€</b>
<i>San Pellegrino 1l</i>		<b>7,00€</b>
<i>Rosport Classic 25cl</i>		<b>2,50€</b>
<i>Rosport Blue 50 cl</i>		<b>3,80€</b>
<i>Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP</i>		<b>2,50€</b>
<i>Ice Tea Peche ou Pétillant</i>		<b>2,50€</b>
<i>Jus Orange, Pomme, Pêche, Multivitamines, Ananas ou Tomate</i>		<b>3,00€</b>
<i>Apfelschorle</i>		<b>3,00€</b>
<i>Schweppes Tonic ou Lemon</i>		<b>2,50€</b>
<i>Schweppes Mojito (Menthe fraîche et glaçons)</i>		<b>4,00€</b>
<i>Eau en carafe</i>	<i>1 litre</i>	<i>pour le service</i> <b>3,00€</b>

# ***ENTRÉES ET SALADES***

<b><i>Zuppa al Pomodoro</i></b>	<b>8,90€</b>
<b><i>Tortellini in Brodo</i></b>	<b>9,90€</b>
<b><i>Minestrone</i></b>	<b>9,90€</b>
<b><i>Cuisses de grenouilles à l'Ail (12 pc)</i></b>	<b>14,90€</b>
<b><i>Escargots Beurre et Ail (12 pc)</i></b>	<b>13,90€</b>
<b><i>Carpaccio de Boeuf</i></b>	<b>17,90€</b>
<b><i>Jambon de Parme et Mozzarella Bufala</i></b>	<b>17,90€</b>
<b><i>Mozzarella et Tomate – Caprese</i></b>	<b>14,90€</b>
<b><i>Saumon Fumé</i></b>	<b>18,90€</b>
<b><i>Jambon Melon (en saison)</i></b>	<b>18,90€</b>
<b><i>Mix de Bruschetta</i></b>	<b>12,90€</b>
<b><i>Salade Niçoise</i></b>	<b>17,90€</b>
<b><i>Salade Aux Scampis</i></b>	<b>18,90€</b>
<b><i>Salade de Poulet</i></b>	<b>18,90€</b>
<b><i>Salade Paysanne (Pomme de Terre, Oeuf, Lardons)</i></b>	<b>17,90€</b>
<b><i>Salade de Chèvre</i></b>	<b>16,90€</b>
<b><i>Salade mixte Asperges blancs et verts (en saison)</i></b>	<b>17,90€</b>
<b><i>(Rucola, Tomates cerises, Mozzarella di Bufala)</i></b>	

# NOS PÂTES

<i>Spaghetti Bolognese</i>	<b>14,90€</b>
<i>Spaghetti Carbonara</i>	<b>13,90€</b>
<i>Spaghetti Pesto</i>	<b>12,90€</b>
<i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</i>	<b>12,90€</b>
<i>Spaghetti Frutti di Mare</i>	<b>18,90€</b>
<i>Spaghetti Moules</i>	
<b>16,90€</b>	
<i>Spaghetti Vongole</i>	<b>18,90€</b>
<i>Tagliatelle Tomate/Basilic</i>	<b>12,90€</b>
<i>Tagliatelle Scampi/Tomate</i>	<b>18,90€</b>
<i>Tagliatelle Saumon Fumé</i>	<b>18,90€</b>
<i>Tagliatelle Boscaiola (Petit Pois/Champ/Jambon)</i>	<b>15,90€</b>
<i>Tortellini Viande Crème Jambon</i>	<b>14,90€</b>
<i>Tortellini Bolognese</i>	<b>14,90€</b>
<i>Penne Arrabbiata (Tomate/Paprika)</i>	
<b>12,90€</b>	
<i>Penne Napoli (Tomate/Basilic/Ail)</i>	<b>12,90€</b>
<i>Penne Tonno</i>	<b>15,90€</b>
<i>Penne Amatriciana (Lardon/Tomate/Oignon)</i>	
<b>15,90€</b>	
<i>Penne Crudaiola – Plat Tiède (Mozzarella/Oignon/ Tomate Fraîche/Basilic)</i>	<b>14,90€</b>
<i>Tris de Ravioloni Maison</i>	<b>24,90€</b>

# **NOS PÂTES GRATINÉES**

<b><i>Gnocchi Sorrentina (Tomate, Mozzarella, Basilic)</i></b>	<b>15,90€</b>
<b><i>Gnocchi Scampi e Zucchine</i></b>	<b>18,90€</b>
<b><i>Paccheri de la Mer</i></b>	<b>28,90€</b>
<b><i>Penne 4 Formaggi</i></b>	<b>16,90€</b>
<b><i>Tris Pates gratinée</i></b>	<b>16,90€</b>
<b><i>(Tortellini crème jambon/Lasagne/Penne Aurora)</i></b>	
<b><i>Penne Salsa Rossa (Bolognaise, Crème, Jambon)</i></b>	<b>14,90€</b>
<b><i>Cannelloni Ricotta Spinaci Maison</i></b>	<b>16,90€</b>
<b><i>Cannelloni Viande Maison</i></b>	<b>17,90€</b>
<b><i>Penne Diavolina (Tomate, Crème, Salami piquant)</i></b>	<b>16,90€</b>
<b><i>Lasagne</i></b>	<b>14,90€</b>

***Demandez les pâtes fraîches faites Maison  
en suggestion du jour***

# **PÂTES E RISOTTI**

<b>Assortimento di Pasta- Minimo 2 Pers.</b>	<b>19,90€</b>
<b>Matriciana/Orecchiete Maison/Paccheri Salsiccia/Tortelloni parmigiano per.Pers</b>	<b>19,90€ Penne</b>
<b>Mezze Lune Ricotta e Spinaci</b>	<b>18,90€</b>
<b>Ravioloni Ricotta e Spinaci</b>	<b>18,90€</b>
<b>Tortelloni Parmigiano 40 Mois</b>	<b>18,90€</b>
<b>Poker di Pasta</b>	<b>17,90€</b>
<b>-Spag. Pesto/Penne Arrabbiata/Tortellini P.P./Lasagne</b>	
<b>Tris di Pasta</b>	<b>15,90€</b>
<b>-Spag. Pesto/ Penne Arrabbiata/Tortellini P.P</b>	
<b>Paccheri Salsiccia Norcia et Champignons des Bois</b>	<b>18,90€</b>
<b>Orecchiette Pollo – Poivron – Poivre vert</b>	<b>17,90€</b>
<b>Orecchiette Maison (Tomates cerises/Ail/Basilic/ Rucola/Ricotta)</b>	<b>15,90€</b>
<b>Orecchiette dello Chef Paolo</b>	<b>18,90€</b>
<b>Risotto Scampi Formaggio Taleggio</b>	<b>19,90€</b>
<b>Risotto Frutti di Mare</b>	<b>19,90€</b>
<b>Risotto Tirolo Rouge/Taleggio</b>	<b>19,90€ Speck/Vin</b>
<b>Risotto Vegetariano (Légumes Saison)</b>	<b>17,90€</b>
<b>Risotto Champignons des Bois</b>	<b>19,90€</b>

# VIANDES

<b>Entrecôte de Boeuf Grillée</b>	<b>+/- 370 gr.</b>	<b>28,90€</b>
<b>-Frites et Légumes</b>		
<b>Osso Buco de Veau</b>		<b>25,90€</b>
<b>-Avec Tagliatelle</b>		
<b>Tagliata de Boeuf, Rucola et Parmesan</b>	<b>+/- 370 gr.</b>	<b>28,90€</b>
<b>-Avec Spaghetti Aglio et Légumes</b>		
<b>Saltimbocca de Veau alla Romana</b>	<b>+/- 200 gr.</b>	<b>24,90€</b>
<b>-Avec Spaghetti</b>		
<b>Escalope de Veau au Citron ou au Gorgonzola</b>		<b>24,90€</b>
<b>-Frites et Légumes</b>	<b>+/- 200 gr.</b>	
<b>Escalope Milanese de Veau</b>	<b>+/- 200 gr.</b>	<b>24,90€</b>
<b>-Avec Spaghetti Bolognese</b>		
<b>Escalope de Veau Crème et Ail</b>	<b>+/- 200 gr.</b>	<b>24,90€</b>
<b>-Frites et Légumes</b>		



# **POISSONS**

<b><i>Scampis à l'Ail et Tomates Cerises</i></b>	<b>24,90€</b>
<b><i>-Avec Riz et Légumes</i></b>	
<b><i>Scampis Ricard</i></b>	<b>24,90€</b>
<b><i>-Avec Riz et Légumes</i></b>	
<b><i>Scampi Crème et Ail</i></b>	<b>24,90€</b>
<b><i>-Avec Riz et Légumes</i></b>	
<b><i>Calamars Grillés</i></b>	<b>25,90€</b>
<b><i>-Avec Spaghetti Ail et Légumes</i></b>	
<b><i>Filet de Sole sauce rose</i></b>	<b>24,90€</b>
<b><i>(Crevette-Échalote-Poivre rose)</i></b>	
<b><i>-Avec Riz et Légumes</i></b>	

# PIZZAS

<b>Margherita (Tomates, Mozzarella et Origan)</b>	<b>9,00€</b>
<b>Marinara (Tomates, Ail et Persil)</b>	<b>9,00€</b>
<b>Napoli (Tomates, Mozzarella, Anchois, Origan et Câpres)</b>	<b>12,00€</b>
<b>Patapizza (Tomates, Mozzarella et Frites)</b>	<b>12,00€</b>
<b>Prosciutto (Tomates, Mozzarella et Jambon)</b>	<b>12,00€</b>
<b>Prosciutto e Funghi (Tomates, Mozzarella, Jambon et Champignons)</b>	<b>13,00€</b>
<b>Calzone (Tomates, Mozzarella, Jambon et Champignons)</b>	<b>13,00€</b>
<b>Karalzone (Tomates, Mozzarella, Thon, Oignons, Câpres et Oeuf)</b>	<b>15,00€</b>
<b>Capricciosa (Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts, Oeuf et Câpres)</b>	<b>14,00€</b>
<b>4Stagioni (Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts et Olives)</b>	<b>14,00€</b>
<b>Salame (Tomates, Mozzarella et Salami Doux)</b>	<b>13,00€</b>
<b>Diavola (Tomates, Mozzarella et Salami Piquant)</b>	<b>13,00€</b>
<b>Diavolina (Tomates, Mozzarella et Salsiccia Artigianale Picante)</b>	<b>13,00€</b>
<b>Fabio´s (150g Entrecôte, Tomate Cerise, Mozzarella, Ail, Rucola, Parmiggiano)</b>	<b>17,90€</b>
<b>Maker (Pizza bianca) (Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Speck Tyrolo, Salsiccia Porc au Fenouil, Champignons de Paris)</b>	<b>17,00€</b>

# PIZZAS

<b>Hawaii</b> (Tomates, Mozzarella, Jambon et Ananas)	13,00€
<b>Scampi</b> (Tomates, Mozzarella, Scampis, Ail et Persil)	16,00€
<b>Frutti Di Mare</b> (Tomates, Mozzarella et Frutti Di Mare)	16,00€
<b>Scandinave</b> (Tomates, Mozzarella, Câpres, Saumon et Oignons)	16,00€
<b>Tonno</b> (Tomates, Mozzarella, Thon, Oignons et Câpres)	14,00€
<b>Stracchino e Parma</b> (Tomates, Mozzarella, Pomodorini, Rucola, Stracchino et Parma)	16,00€
<b>Principessa</b> (Tomates, Mozzarella, Champignons, Jambon de Parma et Crème Fraîche)	16,00€
<b>Parma</b> (Tomates, Mozzarella et Jambon de Parma)	16,00€
<b>Maison</b> (Tomates, Mozzarella de Bufala, Tomates Cerises et Rucola)	14,00€
<b>4 Formaggi</b> (Tomates, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola et Parmesan)	15,00€
<b>Végétarienne</b> (Tomates, Mozzarella et Légumes de Saison)	15,00€
<b>G.C.</b> (Tomates, Mozzarella, Saumon, Scampis et Artichauts)	17,00€
<b>Black Friday</b> (Tomates, Mozzarella, Gorgonzola, Salami Piquant et Salade Trevisse)	15,00€

# PIZZAS

<b>Mexicana</b> <i>(Tomates, Mozzarella, Viande Hachée, Salami Piquant, Poivrons et Oignons)</i>	<b>15,00€</b>
<b>Americana</b> <i>(Tomates, Mozzarella, Salami Piquant et Oignons Rouges)</i>	<b>14,00€</b>
<b>Tyrol</b> <i>(Tomates, Mozzarella, Speck et Fromage Rapé)</i>	<b>15,00€</b>
<b>Bruschetta</b> <i>(Piadina, Tomates Cerises, Ail, Huile d'Olive, Rucola, Origan et Parmesan)</i>	<b>13,00€</b>
<b>Carpaccio</b> <i>(Tomates, Mozzarella, Carpaccio de Boeuf, Rucola et Parmesan)</i>	<b>16,00€</b>
<b>Cri-Cri</b> <i>(Tomates, Mozzarella, ½ Principessa, ½ Salami Piquant et Poivrons)</i>	<b>16,00€</b>
<b>Angelo</b> <i>(Tomates, Salsiccia di Norcia, Mozzarella di Buffala et Basilique)</i>	<b>15,00€</b>
<b>Nordstad</b> <i>(Tomates, Mozzarella, Salsiccia di Norcia, Lardo di Colonnata et Oignons Rouges)</i>	<b>15,00€</b>
<b>Toscana</b> <i>(Salsiccia di Norcia, Porcini, Rucola, Tomates Cerises, Parmesan et Huile de Truffe)</i>	<b>16,00€</b>
<b>Contadina</b> <i>(Tomates, Mozzarella, Speck, Noix, Burrata et Poireau)</i>	<b>15,00€</b>
<b>Barese</b> <i>(Tomates, Mozzarella, Salsiccia, Tomates Cerises et Rape)</i>	<b>15,00€</b>
<b>Pollo</b> (Pizza bianca) <i>(Poulet, Rucola, Oignons, Parmigiano et Mozzarella)</i>	<b>15,00€</b>

# ***MAXI PIZZA***

## ***50 CM***

<b><i>Margherita</i></b>	<b><i>16,00€</i></b>
<b><i>Pizza Composé</i></b>	<b><i>28,00€</i></b>

***\*Réduction Pizza Enfant 3,00€***

***\*Réduction Pizza Margherita Enfant 2,00€***

***Pour tout Supplément +1€***

***Sauf: Scampi, Jambon de Parme, Saumon, Thon e Frutti di Mare +3€***

***Pizza Sans Gluten au Choix Pour 15,00€***

# DESSERT

<i>Tiramisu Maison</i>	<b>8,00€</b>
<i>Panna Cotta aux Fruits Rouges</i>	<b>7,50€</b>
<i>Crème Brûlée</i>	<b>7,50€</b>
<i>Mousse au Chocolat</i>	<b>7,50€</b>
<i>Dama Bianca</i>	<b>8,00€</b>
<i>Café Glacé</i>	<b>7,50€</b>
<i>Cassata Siciliana</i>	<b>7,50€</b>
<i>Tartufo Bianco ou Nero</i>	<b>7,50€</b>
<i>Citron, Coco ou Orange Givré</i>	<b>7,00€</b>
<i>Coupe De Glace</i>	<b>9,00€</b>
<i>-3 Goûts au choix ; Chocolat, Vanille, Fraise, Mocca, Pistache, Noisette, Caramel</i>	
<i>Coupe de Sorbet</i>	<b>9,00€</b>
<i>-3 Goûts au choix: Citron, Framboise, Fruits de la Passion</i>	
<i>Pizza Nutella</i>	<b>10,00€</b>
<i>Fraises Melba (en Saison)</i>	<b>9,00€</b>
<i>Service Gâteau (par personne)</i>	<b>3,00€</b>

# CAFÉ

<i>Espresso</i>	<b>2,50€</b>
<i>Espresso Déca</i>	<b>2,50€</b>
<i>Double Espresso</i>	<b>3,00€</b>
<i>Espresso Macchiato</i>	<b>2,80€</b>
<i>Espresso Corretto</i>	<b>3,00€</b>
<i>Sambuca ou Grappa</i>	
<i>Café</i>	<b>2,50€</b>
<i>Café Déca</i>	<b>2,50€</b>
<i>Cappuccino Italien</i>	<b>3,00€</b>
<i>Cappuccino Déca</i>	<b>3,00€</b>
<i>Cappuccino à la crème</i>	<b>3,00€</b>
<i>Ciocolato caldo</i>	<b>3,00€</b>
<i>Latte Machiato</i>	<b>3,00€</b>
<i>Thé</i>	<b>2,50€</b>
<i>-Fruits Rouges, Noir, Menthe, Verveine, Camomille, Tilleul, Citron</i>	
<i>Irish Coffee</i>	<b>7,00€</b>
<i>Italian Coffe (Amaretto)</i>	<b>7,00€</b>
<i>French Coffee (Cognac)</i>	<b>7,00€</b>

# ***DIGESTIFS***

<b><i>Limoncello</i></b>	<b>4,00€</b>
<b><i>Amaro Averna</i></b>	<b>6,00€</b>
<b><i>Amaretto</i></b>	<b>6,00€</b>
<b><i>Amaro Lucano</i></b>	<b>5,00€</b>
<b><i>Amaro del Capo</i></b>	<b>5,00€</b>
<b><i>Sambuca</i></b>	<b>6,00€</b>
<b><i>Fernet Branca</i></b>	<b>6,00€</b>
<b><i>Baileys</i></b>	<b>7,00€</b>
<b><i>Whisky Justerini &amp; Brooks</i></b>	<b>7,00€</b>
<b><i>Whisky Chivas Regal</i></b>	<b>9,00€</b>
<b><i>Cognac Remy Martin V.S.O.P.</i></b>	<b>9,00€</b>
<b><i>Calvados</i></b>	<b>7,00€</b>
<b><i>Rhum Zaccapa 23 ans</i></b>	<b>12,00€</b>
<b><i>Rhum Havana 7 ans</i></b>	<b>9,00€</b>
<b><i>Grappa Invecchiata</i></b>	<b>8,00€</b>
<b><i>Grappa Bianca</i></b>	<b>6,00€</b>



# LES VINS D'ABI DUHR

## **CLOS DU PARADIS**

**49,00€**

**Robe sur un doré clair. Beau nez riche et franc, sur les fruits blancs (pêche presque abricot) enrobés d'une note fumée qui lui donne une touche chaude et élégante très sympathique.**

## **FOSSILES**

**38,90€**

**Nez puissant, sur des notes de fruits jaunes (pêche, abricot) matinées de senteur minérales et d'une pointe de réduction (crouste de fromages).**

## **RIESLING CHÂTEAU PAUQUÉ**

**34,90 €**

**Doré clair un nez de citron confit avec de la confiture de rhubarbe. Bouche droite, avec une finale saline. Et l'amertume caractéristique de la pomme grenade qui apporte sa note particulière.**

## **BROMELT (ELBLING)**

**28.90€**

**Un joli minéral qui structure le vin et qui laisse échapper les parfums floraux, sorte de la volatilité éthérée et délicate.**

## Blancs du Luxembourg

**Pinot Gris Mon Vieux Moulin** 29,90€  
Ahn Göllebour

**Pinot Gris Mon Vieux Moulin** 29,90€  
Molaris

**Riesling Mon Vieux Moulin** 25,90€  
Molaris

**Pinot Blanc Mon Vieux Moulin** 26,90€  
Molaris

## Les Bulles

**Champagne Veuve Clicquot** 69,00€  
Brut

**Franciacorta Ca' Del Bosco** 69,00€  
Cuvée Prestige

**Franciacorta Alma Gran Cuvée** 59,90€  
Bellavista Brut

**Prosecco de Treviso** 25,00€  
Maschio dei Cavaliere

## Vins Blancs

### **BEYOND THE CLOUDS**

**89,00 €**

**Elena Walch**

**Vin bien équilibré, beau petit chêne bien beurré. Magnifique que d'arôme en bouche, agrumes et vanille.**

### **ALMA TERRA**

**49,00 €**

**Bella vista**

**Vin fruité et bonne acidité. Très fleuri et goût prononcé. Un vin bon pour tous les occasions, sur tous les plats.**

### **LANGHE CHARDONNAY BASTIA**

**49,00 €**

**La robe de vin est jaune pâle. Au nez, on perçoit des effluves de fruits exotiques et d'épices. En bouche, c'est plutôt gras avec une finale vanillée. Très facile à boire, il pourra accompagner différents types de plats : poissons, viande blanche, légumes grillés et fromages. Ou prenez-le à l'apéro, tout simplement.**

### **BROLETTINO**

**34,90 €**

**Dégusté très frais, une explosion de saveurs en bouche, on est un peu perdu à la première dégustation en suite on retrouve ses esprits et la sensation de l'agrumes.**

# ROSÉ D'ITALIE

## RE MANFREDI BASILICATA

24,90

Vin de couleur rose foncé avec des reflets rouges, il dégage des arômes de raisins mûrs parfumé, des notes délicates de cerise, de framboise et de cassis. Très fruitée et fraîche.

## ALIE FRESCOBALDI

29,00€

Superbe robe, saumon clair. Très fin et élégant. Plus floral (en bouche) que fruité (au nez).

## PERTICAIA

29,00 €

Puissant et belle rondeur. Nez poivré, corsé, de fruits secs et petites baies noires. Belle harmonie en bouche, balance entre fruit et épice.

## CIPRESSETO TOSCANA

24,90 €

Une rose classique de raisins sangiovese, léger, fraise fraîche. Faible acide mais plutôt d'esprit élevé.

## COSTARIPA ROSA MARA

28,00 €

/Magnum 55,00 €

Rosé, fruité, léger, saveur de fruits rouges, belle acidité.

# PIEMONTE

**PELISSERO (Barbaresco)** 74,90 €  
Nubiola

Vin d'une robe grenat clair. Nez bien épicé, se confirme en bouche. Acidité moyenne plus, tannins élevés au grain fin et assez chastes, fruits rouges. Jolie longueur, belle intensité en bouche.

**PRUNOTTO (Barbaresco)** 52,90 €

Vin d'une robe grenat clair. Une bonne intensité aromatique au nez avec du fruit rouge, de la fraise et de la framboise. Une forte acidité et des tanins très présents pour un vin rond. Très bonne longueur en bouche,

**TREVIGNE (Barbara D'Alba)** 38,90 €

Vin relativement fruitée, gourmande, épicée, avec un léger côté vert en finale. L'élevage boisé est très bien intégré. Rond et musclé.

**BARBERA D'ASTI** 29,90 €  
Batasiolo

Vin cohérent qui a apprécié d'être mis à l'air. Un peu riche. À boire maintenant.

**BARBERA D'ALBA SOVRANA** 29,90 €  
Batasiolo

Vin fruité avec un peu de tanin, légèrement boisé, légère acidité. Belle longueur avec une légère astringence.

**ROSSO DU MONTEPULCIANO – Dei 25,00 €**

Ce grand classique vinifié par une femme est souple, racé et élégant, beaux fruits et excellente finale, belle mâche. À boire sur les spécialités italiennes.

**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO**

**– Dei 39,00 €**

Cette cuvée est un vrai bonheur en bouteille, racé, élégant, plein et sèveux, les fruits légèrement compotés tel le pruneau. La cerise noire. Parfait sur les viandes rouges.

**LE VOLTE. TENUTA**

**DELL'ORNELLAIA 45,00 €**

3<sup>ème</sup> vin du domaine « Ornellaia » cet assemblage de sangiovese, cabernet sauvignon et merlot a des arômes plutôt bordelais très bien équilibrés. Parfait sur les viandes.

**LE SERRE NUOVE.**

**VIN DE LA TENUTA ORNELLAIA 69,00 €**

2<sup>ème</sup> vin du domaine « Ornellaia », long et puissant, le cabernet sauvignon s'exprime pleinement. A réserver sur une viande rouge ou de l'agneau.

**PROMIS CA'MARCANDA-ANGELO GAJA 42,00€**

Merlot, syrah et sangiovese, un mariage harmonieux de douceur, d'élégance, de sensualité. Complet, rond en bouche. Un petit jésus en culotte de velours, à essayer... et adapter...

150 CL    37,5 CL    75 CL

**MAGARI CA' MARCANDA-ANGELO**

**GAJA**

**69,00 €**

**50 % merlot, 25 % cabernet franc, 25 % cabernet sauvignon, donne un vin chaud aux arômes de fruits noirs, réglisse, prunes. À boire sur des plats structures.**

**GUIDALBERTO 2° DE SASSICAIA**

**69,00 €**

**-TENUTA SAN GUIDO**

**De couleur rubis sombre, ce supertoscan est aussi bien étoffé et souple que généreux. Ce vin incarne l'essence de son terroir.**

**CHIANTI CLASSICO**

**MONTEGROSSI**

**17,00 €    29,90 €**

**Vin généreux vinifié par l'un des maîtres du Chianti. Corps plein et concentré avec un fruité éclatant : La finale est longue avec Superbes tanins soyeux et bien enrobés.**

**CAPEZZANA**

**32,90 €**

**Arômes de fruits noirs avec notes épicées, tanins bien présents, légère acidité, bon équilibre. Terreux, pommes, fraises, cassis.**

**VILLA DONORATICO**

**39,00 €**

**(BOLGHERI)**

**Vin puissant et tannique. Bonne acidité, bien fait, idéal avec des viandes blanches.**

150 cl      37,5 cl      75 cl

**IL BRUCIATO** **39,00 €**

**Des notes de barriques un peu rustique, avec en fond, des notes mielleuses. Une belle attaque de bouche avec de la fraîcheur et du fruit (notes de cerises griotte) mais une fin de bouche asséchante.**

**CUM LAUDE** **38,90 €**

**Attaque sur les fruits noirs tarins très jeunes avec un grand potentiel de grande, belle acidité, finale longue fruitée et équilibrée. Grand vin de garde.**

**MORELLINO DI SCANSANO** **15,00 € 24,90 €**

**De couleur rubis brillant, ce vin de terroir dégage des flatteurs intenses et harmonieuses. Il s'accorde avec les viandes, les pâtes et les plats épicés.**

**BELNERO TOSCANA** **34,90 €**

**A un couleur rubis avec des reflets violets, parfum envoutant, avec des senteurs de fruits murs. Goût délicat avec des tannins doux et élégants.**

**MORELLINO DU SCANSANO « RISERVA »**  
**MORISFARMS** **35,00 €**

**Issu du cépage sangiovese, ce grand vin de toscane possède une vraie personnalité. Corpulent et généreux. Rond et soyeux avec une finale sur les tanins fin et racé. S'accorde à merveille avec une belle pièce de bœuf, lasagne, cannelloni.**

**AGLIANICO DEL VULTURE** **29,00 €**

**Taglio del Tralcio**

**Doux en bouche avec des tarins doux soyeux et enveloppants et une finale ronde, persistante et fuitée comme dans le style de Re Manfredi**



# I BRUNELLI

## **BRUNELLO DI MONTALCINO**

### **CASTELLO BANFI**

**89,90 €**

**Belle robe rubis, notes de fruits rouges**

**(cerises, framboise) et une belle acidité pour prolonger l'instant.**

## **BRUNELLO DI MONTALCINO**

**89,90 €**

### **ANTINORI**

**L'élégance, la finesse, l'équilibre, une belle dégustation sur les fruits rouges bien mûrs, le pruneau, le cuir et la châene.**

## **BRUNELLO DI MONTALCINO**

### **CARPINETTO**

**74,90 €**

**Puissant au nez, doux en bouche, belle couleur brunâtre avec un petit gout de fruits mûres. Equilibre et Structure.**

## **BRUNELLO DI MONTALCINO**

### **FRESCOBALDI**

**104,90 €**

**Fruits rouges, framboise, cerise. Vanille, fleurs. Acidité agréable. Joli minéralité.**

# I BRUNELLI

## **BRUNELLO DI MONTALCINO SAN PAOLO**

74,90 €

**Un Bouchet doux et flatteur, des arômes de tabac, prune, des cerises noires. Bouche droite et fraîche. Finale expressive.**

## **BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO ANTICO**

82,50 €

**Robe rouge brunâtre. Nez d'amande et de fumé avec des notes des cassis. En bouche goûte des notes de champignons. Bonne longueur.**

## **BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO ANTICO RISERVA**

148,90 €

**Riche et assez complexe. L'acidité est présente mais bien maîtrisée. Du corps de la rondeur, des tanins bien présents. Notes boisées (vanille) et de fruits rouges.**

# LES VINS DU SUD

**PRIMITIVO 17** 59,00 €  
Polvanera (Gioia Del Cole)

Vin très floral tant en bouche qu'à l'odorat. Il semble très fruité mais a une belle longueur avec une acidité correcte. Puissant et très agréable.

**PRIMITIVO 16** 49,00 €  
Polvanera (Gioia Del Cole)

Vin puissant, notes de fruits rouges, sec tanique. Très bien équilibré ce qui le rend facile à boire. Délicieux avec une viande rouge.

**PRIMITIVO 14** 34,90 €  
Polvanera (Gioia Del Cole)

Robe rubis foncé. Nez très fruité, grenadine et myrtille. En bouche, fruits noir bien mur, légère sucrosité, ça glisse tout seul.

**I QUATRO CONTI GOLD SELECTION** 32,00 €  
(Primitivo Di Manduria)

Vin fruité, très bonne présence en bouche et excellente tenue sur le repas.

**APPASSIMENTO PRIMITVO** 29,00 €

Vin puissant mais pas trop. Epicé sur le fruit, très aromatique.

**PASSO DEL CARDINALE** 28,90 €  
(Primitivo Di Manduria)

Robe de belle intensité grenat au pourtour pourpre. Nez confiture avec des arômes de vanille et de bois brûlé. Sec et enjôleur en bouche Bonne longueur avec une légère amertume.

## **LES VINS DU SUD**

**RIFUGIO (PRIMITIVO) 23,90 €**

**Vin très charpenté et long en bouche. Arôme et saveur de fruits. Goût spéciale.**

**NERO CONTI ZECCA (NEGROAMARO) 59,90 €**

**Vin sec et très minéral, parfait sur du poisson ou des fruits de mer.**

**TERRA CONTI ZECCA  
(Aglianico del salento) 54,90 €**

**Vin très lourd, rouge-noire. Notes terreuses de prune mûre, confiture presque avec un côté minéral.**

**ES GIANFRANCO FINO (PRIMITIVO) 88,50 €**

**Vin d'un mélange d'arômes du soleil du Sud. Fruits très mûrs, des notes de poivrons. Un vin complexe, riche et d'une grande élégance.**

**ORFEO PAOLO LEO (NEGROAMARO) 32,00 €**

**Fruits noirs, tabac très agréable, boisé mais pas trop. Très bon équilibre avec un goût légèrement sucré et un peu de cassis au nez.**

# I AMARONI

## **AMARONE SANTI PROEMIO**

**115,00 €**

**Vin fruité qui dégage une puissance en bouche. Odeur de feuilles mortes, cuir et gibier. Une merveille de douceur mais aussi de puissance.**

## **AMARONE PRA**

**82,50 €**

**Vin très subtile, belle rondeur, bel équilibre. Explosion de changement toute au long de la dégustation.**

## **AMARONE CORTE GIARA**

**59,90 €**

**Vin d'une robe rubis assez foncée. Nez opulent, arôme de cacao. Une forêt noire dans les narines. En bouche attaque soyeuse et veloutée c'est ample et tellement doux.**

## **AMARONE BUSSOLA**

**56,90 €**

**Vin avec des tanins prononcés et un subtil équilibre entre la puissance du cépage et le fruit en bouche. Belle couleur, nez discret, fruité, bonne longueur en bouche.**

# I BAROLI

## **BAROLO CANNUBI**

**112,50 €**

**Un rouge qui paraît clair, couleur légèrement tuile. Au nez des notes de fruits confits, et une acidité volatile légère. Puissant en bouche, évolution légère, très grande longueur. Evolue bien à l'aération.**

## **BAROLI CERETTO**

**100,00 €**

**Couleur rubis à vermillon, au nez un peu fermé. Vin qui se cherche, mais quelques arômes, vanille épicée, café... beaucoup d'acidité en bouche, harmonieux.**

## **BAROLO CORDERO DI MONTEZEMOLO**

**97,50 €**

**Vin très fin en bouche, épicé, belle structure, élégance. Nez au chocolat, dattes sèches, sous-bois. Long en bouche, avec du caractère sans excès.**

## **BAROLO MICHELE CHIARO**

**74,90 €**

**Vin fermé, au nez notes de sous-bois. En bouche, très court, toujours fermée. Des arômes floraux de rose et un goût épicé de poivre rose.**

# I GRAN SELEZIONI

**CHIANTI GRAN SELEZIONE** 330,00 €  
**ISOLE ET OLENA**

**Vin riche et puissant : fruits rouges et notes de sous-bois. La bouche maintenant une chair ferme, une structure ample au dosage de bois réussi. Chaque chose est à sa place et bien définie. GRAND VIN.**

**CHIANTI GRAN SELEZIONE** 89,90 €  
**CASTELLO DI BROLIO**

**Un vin net, corsé mais très agréable- Arômes très serrés, tabac, cuir, très concentré, fruits mûrs, très élégant, bouche souple et ronde, un grand vin avec une belle longueur.**

**CHIANTI GRAN SELEZIONE** 79,90 €  
**SAN MARCELINO ROCCA DI  
MONTEGROSSI**

**Grand vin de garde. Le fruit est rond, précis et long. Élevage bien intégré qui confère de la complexité à l'ensemble.**

# SARDEIGNE

**BARRUA** 89,00 €  
Isola dei Nuraghi

Vin rond et soyeux aux notes de fruits rouges. Ample, bien équilibre entre la puissance et le velouté. Belle longueur.

**CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA** 44,90 €  
Selle 8 Mosca

Vin d'une robe rubis prononcé, nez de fruits noirs bien murs et notes boisées, bouche assez ample aux tanins agréables, finale chaleureuse

**MONTESSU** 43,90 €  
Isola Dei Nuraghi

Vin assez puissant, bien équilibré. Charpenté solaire et expressif. Vanille, terre, avec un goût de prune fumée en finale.

**IS SOLINAS RISERVA** 37,90 €  
Carignano del Sulcis  
Argiolas

Vin puissant, long en bouche, arôme de fruit rouge. Robe rouge rubis, puissant et équilibrée.

**COSTERA (Cannonau di Sardegna)** 25,90 €  
Argiolas

Vin puissant et gourmand. Bel équilibré entre tanins et acidité. Goût des fruits rouges et agréables en bouche.



# TOSCANE

## **LE SERRE NUOVE 2ÈME DELL'ORNELLAIA**

**Bolgheri**

**69,00 €**

**Vin rond et long en bouche. Fruits noirs. Sureau et chocolat. Le cabernet sauvignon s'exprime pleinement. A réserver sur une viande rouge ou del'agneau.**

## **LE VOLTE 3ÈME DELL'ORNELLAIA**

**Bolgheri**

**45,00 €**

**Cet assemblage de sangiovese, cabernet sauvignon et merlot a des arômes, plutôt bordelais très bien équilibrés. Parfait sue les viandes.**

## **GUIDALBERTO 2ÈME DE SASSISCAIA**

**Tenuta San Guido**

**69,00 €**

**Robe rubis foncé, nez léger mais équilibré et boisé, arômes de mûres et cerises noires, âpreté et bonne longueur en bouche. Belle finale persistante.**

## **LE DIFESE 3ÈME DE SASSISCAIA**

**Tenuta San Guido**

**49,00 €**

**Vin boisé, fruits noirs. Nez bien fruité. En bouche belle tension et légèreté. D'accompagne parfaitement avec de la viande et des fromages.**

## **CHANTI CLASSICO**

**Rocca di Montegrossi**

**29,90 €**

**Vin généreux vinifié par l'un des maîtres du Chianti. Corps plein et concentré avec un fruité éclatant. La finale est longue avec superbes tanins soyeux et bien enrobés.**

# TOSCANE

## **MAGARI CA'MARCANDA 2<sup>ÈME</sup>**

**Angelo Gaja**

**69,00 €**

**Vin rouge foncé un peu brun, bonne complicité et bonne équilibre en sucre, jolie longueur. Vin profond et complexe, arômes myrtille. Belle finale.**

## **PROMIS CA'MARCANDA 3<sup>ÈME</sup>**

**Angelo Gaja**

**42,00 €**

**Robe rubis, arômes de fruits rouges. Notes de bois vieilli, de vanille et de cacao. Une belle rondeur et du velours. Fruité avec beaucoup de corps.**

## **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO**

**DEI**

**39,00 €**

**Vin puissant, bien équilibré et très agréable en bouche, Fruits noirs, figues, prune quelque note de balsamique. Belle finale homogène.**

## **ROSSO DI MONTEPULCIANO**

**DEI**

**25,00 €**

**Vin fruité, léger, très agréable à boire, harmonieux en bouche. Les tanins sont plutôt soyeux, la matière dense. Parfait avec des pâtes.**

## **GEREMIA**

**Rocca di Montegrossi**

**59,00 €**

**Vin d'un grand équilibre entre les tons de fruits et terre. Corps plein, moyen plus acide, tanins aigus avec une attaque puissante, fort boisé.**

# TOSCANE

## **CEPPARELLO**

**Isole e Olena**

**119,00 €**

**Vin très ample, long et rond en bouche. Nez fruité, léger alcool, légèrement sucré qui contrecarre l'acidité, le poivré arrive après. Grand vin.**

## **TERRA DI MONTEVERRO**

**79,00 €**

**Vin puissant, souple et équilibré, peu de tannins, long en bouche. Solide issu d'un assemblage de Cabernet sauvignon, de Cabernet franc, de Merlot et de Petit verdet. Bonne finale, acidité.**

## **VILLA DONORATICO**

**Bolgheri**

**39,00 €**

**Vin puissant et tannique. Bonne acidité, bien fait, idéal avec des viandes blanches.**

## **MORELLINO DI SCANSANO**

**Le Pupille**

**35,00 €**

**Issu du cepage sangiovese, ce grand vin de Toscane possède une vraie personnalité. Corpulent et généreux. Rond et soyeux avec une finale sur les tanins fin et racé. S'accorde à merveille avec une belle pièce de bœuf, lasagne, cannelloni.**

## **MORELLINO DI SCANSANO**

**24,90 €**

**De couleur rubis brillant, ce vin de terroir dégage des flatteurs intenses et harmonieuses. Il s'accorde avec les viandes, les pâtes et les plats épicés.**

# ROUGES DE MONTALCINO

## **COL D'ORCIA (Biologico)**

**39,00 €**

**Vin puissant et suave fruité avec des notes de fruits mûrs. Complexe mais accessible pour qui aime la puissance. Acidité moyenne. Tanins moyens. Joyeux sangiovese.**

## **MÁTÉ**

**Toscana**

**54,90 €**

**Nez intense et épicé. Baies rouges, épices douces, tabac à cerise. Bouche juteuse et arrondie, tannins doux et finale cerise.**

## **POGGIO ALLE MURA**

**Castello Banfi**

**49,00 €**

**Vin complexe, ample et puissant. Belle robe d'un beau rouge rubis. Fruité, cerise, mûre, long, chêne, puissant, excellent.**

## **PIAN DELLE VIGNE**

**Antinori**

**46,90 €**

**Vin bien fruité avec des nuances de fruits rouges et d'épices, une belle couleur grenat, long en bouche avec une touche d'amertume. Charon, plaisant. Parfait avec des pâtes.**

# SICILE

## **PLANETA**

**49,00 €**

**Sito dell'Ulmo Merlot**

**Vin très parfumé très agréable. Pas trop corsé et assez tannique. Puissant, long en bouche, très agréable à boire avec une viande rouge.**

## **ETNA ROSSO**

**58,90 €**

**Pietra Dolce**

**Vin puissant, frais et floral. Notes des cerises foncée et mûre de réglisse et de minéralité équilibré.**

## **ETNA ROSSO**

**44,90 €**

**Feudo Vagliasindi**

**Vin fruité avec une bonne structure. Fruit foncé mûr et tout à fait tannique. Volcanique, forte note de noix. Excellent pour les pâtes.**

## **NERO D'AVOLA**

**39,90 €**

**Donnafugata**

**Vin frais et persistant, avec un fruit bien présent. Très fruité en nez, doux en bouche. Un peu fumé, convient bien avec les grillades.**

# LES VINS EXTRATERRESTRES

<b>MASSETO</b>	<b>2015</b>	<b>1200,00 €</b>
<b>SOLAIA</b>	<b>2006</b>	<b>490,00 €</b>
	<b>2009</b>	<b>450,00 €</b>
	<b>2010</b>	<b>390,00 €</b>
	<b>2011</b>	<b>490,00 €</b>
<b>SASSISCAIA</b>	<b>2013</b>	<b>450,00 €</b>
	<b>2016</b>	<b>390,00 €</b>
<b>ORNELLAIA</b>	<b>2011</b>	<b>490,00 €</b>
	<b>2012</b>	<b>450,00 €</b>
	<b>2015</b>	<b>350,00 €</b>
<b>GAJA</b> Ca' Marcanda	<b>2012</b>	<b>190,00 €</b>
<b>GAJA</b> Sperss Nebbiolo	<b>2011</b>	<b>290,00 €</b>
<b>GAJA</b> Conteisa Barolo	<b>2013</b>	<b>290,00 €</b>

*Ces Vins n'ont pas besoin des explications !!!*