

- BOLLICINE -

75 CL

PROSECCO DOC TREVISO BRUT

34 €

Le Contesse (Venetie)

100% Glera (prosecco)

Au regard, il se présente brillant et il est possible d'en saisir la robe jaune paille clair, ainsi que le perlage de petites bulles assez nombreuses. Au nez, ressortent des arômes floraux agréables et s'en dégagent également les caractéristiques fruitées typiquement ponctuées de notes de pêche et de pomme golden. En bouche, il est agréable et équilibré.



FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT

60 €

Lantieri (Lombardia)

80% Chardonnay, 10% Pinot blanc, 10% Pinot noir

L'étoile montante en Italie en matière de méthode Champenoise. Arômes de pain grillé, levures et minéraux. Un palais qui se dévoile bien articulé, plein et profond. Finale souple et minérale et fraîcheur toujours bien présente.



- ROSATI -

KRIYA - CERASUOLO D'ABRUZZO



29 €

Vignamadre (Abruzzo)

100% Montepulciano

Sa robe est gourmande mais pas autant que son nez : les intenses arômes de cerises se mélangent aux notes délicates de fleurs blanches. Au palais, on apprécie sa structure, sa souplesse et sa belle persistance.



BARDOLINO CHIARETTO DOC

32 €

Aldo Adami (Veneto)

Corvina, Rondinella, Molinara

Vin rosé sec à la teinte rosée très vive. Parfums aux fragrances typiques de rose et cerise. L'attaque en bouche est veloutée et fraîche. Palais gourmand et fruité sur une trame très élégante.



- VINI DELLA CASA -

Bianco
Rosato
Rosso

25CL

8 €

50CL

15 €

8 €

15 €

8 €

15 €

- BIANCHI -

VERRE

75 CL

PIEMONTE CHARDONNAY DOC

6 €

27 €

Cantine Povero (Piemonte) 100% Chardonnay



Vin blanc aux parfums frais et délicats. Arômes typiques de chardonnay. Au palais, sec et harmonieux.

"VILLA MAGGIO" - PINOT GRIGIO IGP



30 €

Maggio Vini (Sicilia)

100% Pinot Grigio



Ce vin, d'une gourmandise implacable, exprime au nez des arômes de fruits jaunes mûrs, d'ananas et de fruits tropicaux. La bouche est dense, ample, avec une finale légèrement amère très agréable.

DONNIKALIA - VERMENTINO DI SARDEGNA

31 €

Ferruccio Deiana (Sardegna) 100% Vermentino



Le cépage blanc le plus répandu sur l'île de Sardaigne. Attaque en bouche ample et fraîche qui se termine sur une longue finale. Couleur jaune paille avec des reflets verts évidents, parfum typique rappelant la fleur d'amandier. En bouche, c'est un vin sec, savoureux et frais, avec un agréable arôme de fruits.

AMIDA BIANCO VERONA IGT

32 €

Corte Adami (Veneto)

50% Garganega, 25% Sauvignon, 25% Traminer



Il vous séduira par sa couleur jaune paille aux reflets verts. Ses arômes de fruits jaunes, d'épices et d'agrumes vous inviteront à découvrir son palais intense, juteux et corsé laissant place à un bel équilibre sur les fruits, épices, amandes et la fraîcheur. Il s'agit d'un vin à plusieurs couches, chacune faisant ressortir les caractéristiques typiques de ces cépages expressifs.

GAVI DOCG

32 €

La Smilla (Piemonte)

100% Cortese



Vin blanc sec à la robe jaune clair & reflets verdâtres. Il s'exprime de manière très élégante à travers des senteurs de fruits blancs et des parfums floraux. L'attaque en bouche est fraîche et le palais acidulé. Un vin extrêmement frais et agréable.

IN PUREZZA - INSOLIA SICILIA DOC



35 €

Baglio di Pianetto (Sicilia)

100% Insolia



De couleur jaune paille, cet Insolia présente des arômes floraux et fruités distincts, avec des notes de fleur d'oranger et de pomme verte. La bouche est sèche et fraîche avec une excellente minéralité.

		VERRE	75 CL
PIANEROSSE - NERO DI TROIA SALENTO IGP		6 €	27 €
Paolo Leo (Puglia)	100% Nero di Troia		
	Le bouquet est complexe où dominant les notes de fruits rouges tels que cerises et mûres. La bouche est volumineuse, douce et élégante. Les tanins sont délicats et fondus.		
LÔNA BÔNA - ROMAGNA SANGIOVESE DOC			30 €
Trerè (Emilia Romagna)	100% Sangiovese		
	De couleur rouge rubis, ce vin vous transportera avec ses parfums floraux de violette et de rose sur une trame de fraîcheur. Au palais, sa bouche est délicate et harmonieuse, avec des tanins doux et une finale douce et gracieuse.		
BARDOLINO DOC			31 €
Aldo Adami (Veneto)	Corvina, Rondinella, Molinara		
	Le nez est très aromatique ! Des notes de fraises des bois, framboises, groseilles mais aussi herbes aromatiques. Attaque en bouche vive et savoureuse où minéralité et structure s'équilibrent. Final tout en finesse et plaisant.		
"PASSITIVO" PRIMITIVO APPASSIMENTO IGT			32 €
Paolo Leo (Puglia)	100% Primitivo		
	La région des Pouilles, très solaire, permet d'obtenir ici un véritable petit Amarone : les fruits sont omniprésents et confiturés, avec des notes de cerises noires. En bouche, il se montre gourmand, avec beaucoup de matière, de fruits et d'une rondeur exceptionnelle. La fin de bouche est marquée par des arômes de cacao et de torréfaction ainsi que par une grande longueur.		
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC			32 €
Vignetti Radica (Abruzzo)	100% Montepulciano		
	Ce vin à la couleur rouge rubis et ses quelques reflets violets vous invitera à la dégustation avec ses parfums de fruits rouges et ses notes épicées de chocolat et de vanille. En bouche, on remarque une bonne structure, de la rondeur et un très bel équilibre.		
PIEMONTE DOC PINOT NERO			34 €
Cantamessa (Piemonte)	100% Pinot Nero		
	Les fruits rouges, fruits des bois ainsi qu'un soupçon d'épices forment l'aromatique complexe de cette cuvée, complétée par une légère trame boisée. La bouche est délicate, les tanins sont fondus et la finale est généreuse. Un vin élégant et d'une grande constance en bouche.		
SALICE SALENTINO RISERVA			34 €
Borgo dei trulli (Puglia)	90% Negroamaro et 10% Malvasia Nera		
	Robe violacée intense. Arômes de fruits confits, de poivre blanc et d'épices... Ce vin invite indéniablement à la dégustation. Le palais émerveille par sa rondeur sur fond de trame épicée, le rendant juste et équilibré sans masquer son côté gourmand et solaire.		
CABANÈ - LANGHE ROSSO DOC			35 €
Cantine Povero (Piemonte)	Barbera, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo		
	Vin à la couleur pourpre très intense, avec des reflets grenat. Parfum intense avec des notes de poivre noir, de cannelle et de vanille. Un mélange chaleureux et intense qui associe les notes fruitées de Barbera, à l'élégance et aux arômes de Nebbiolo et au corps robuste de Cabernet Sauvignon.		

VALPOLICELLA DOC

35 €

Corte Adami (Veneto)



Corvina, Corvinone, Rondinella et autres variétés locales

Couleur rouge rubis clair et clair, avec des arômes de cerise et de fruits rouges au nez, enrichis de nuances florales et épicées. En bouche, il est doux et frais, parfumé et savoureux avec des tanins jamais agressifs. Moyennement corsé et bonne persistance.

IN PUREZZA - NERO D'AVOLA SICILIA DOC



36 €

Baglio Di Pianetto (Sicilia)



100% Nero d'Avola

D'une couleur rouge rubis avec des reflets violets, ce Nero d'Avola présente des arômes intenses de groseille, de fraise et de grenade. En bouche, il est frais et doux, avec une persistance surprenante.

AMONGAE SICILIA IGT



37 €

Maggio Vini (Sicilia)



60% Nero d'Avola, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

La rencontre de la vigueur et de la structure du Nero d'Avola avec le bouquet et la complexité du Cabernet Sauvignon et du Merlot. Résultat sans appel : très réussi car tout y est. Structure solide, tanins présents mais élégants, fragrances de cerises « amarena » et autres fruits rouges, puissance et surtout, originalité.

GARAVAGNA - BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

38 €

Cantine Povero (Piemonte) 100% Barbera



D'une couleur rouge rubis intense, son parfum est particulièrement vineux, complet et persistant. Le goût est sec, chaud et plein. D'abord des notes intenses de pêche, le bouquet offre ensuite des parfums de réglisse et d'épices.

CHIANTI CLASSICO DOCG "CASALE DELLO SPARVIERO"

40 €

C. Lo Sparviero (Toscana) 90% Sangiovese, 10% Canaiolo



Vin à la robe rubis teintée de grenat. Bouquet fruité aux notes de cerise et de mûres. L'attaque en bouche est aguicheuse. Le palais est sec, souple avec des tanins doux. Finale longue. Un Chianti Classico au charme immédiat !

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC RIPASSO

44 €

Croce di Sala (Veneto)



45% Corvina, 40% Corvinone, 10% Rondinella et 5% Molinara

Le Ripasso est en fait un Valpolicella qui une fois vinifié est « passé » dans le marc de l'Amarone. Quand la fraîcheur du Valpolicella rencontre l'austère sagesse de l'Amarone, cela donne un ensemble de grande élégance rempli de fruits et d'épices avec de beaux tannins et du fruit.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

70 €

Corte Adami (Veneto)



Corvina, Corvinone et Rondinella

Ce vin est élaboré à partir d'une méthode unique. En effet, une fois les raisins récoltés, ils sont passerillés (déshydratés) durant +/- 3 mois pour ensuite être pressés et vinifiés. S'en suit un élevage de 24 mois en barrique. Le résultat est un vin très concentré à la robe profonde. Un bouquet complexe et expressif aux notes de fruits mûrs. Au palais, un vin on ne peut plus soyeux et puissant.

BAROLO DOCG "PANEROLE"

72 €

Franco Conterno (Piemonte) 100% Nebbiolo



Sa couleur rouge grenat avec quelques tons orangés est invitante. Il dégage des parfums riches et complexes avec quelques notes florales. En bouche, un Barolo légèrement rugueux, jeune, avec de beaux tannins déjà bien intégrés par le passage en barrique. Un beau Barolo jeune, souple et puissant !