

*La Famiglia propose chaque jour une nouvelle sélection de vins du Nord au Sud de l'Italie.  
Une façon pour nous de vous faire partager nos rencontres avec des femmes  
et des hommes animés par un véritable amour de la vigne et de leur terroir.*

¶

**5 vins rouges  
2 vins blancs  
1 vin rosé**

**Verre de 15 cl  
Quatre gammes de prix : 9€, 15€, 20€, 35€**

*Possibilité de servir des demi-verres de 7,5 cl*

*Notre responsable de salle se tient à votre disposition  
pour vous faire découvrir ces vins au verre du jour.*

¶

## **APERITIF**

**Coupe de Champagne Ruinart Brut prix  
22 €**

¶

**Coupe de Champagne Henriot Extra Brut  
17 €**

¶

**Coupe de Metodo Classico Brut Rosé Parusso  
22 €**

¶

**Coupe De Prosecco DOC Treviso extra dry Millesimato  
12 €**

¶

**Spritz  
10 €**

## VINS ROUGES

### PIEMONTE

**Dolcetto D'alba Parusso Doc** 39 €

Cépage : 100% Dolcetto, vin rouge rubis aux notes de fruits rouges, fleur sauvage, violette et cerise. Région d'Alba

¶

**Langhe Nebbiolo Doc Parusso** 59 €

Vin rouge issu du cépage Nebbiolo, léger passage en bois, note de fruit exotique et fraise de bois, fin et élégant.

¶

**Barolo Docg Giacomo Fenocchio** 78 €

Un Barolo classique et envoûtant. Au nez, amandes, fraise des bois, herbes aromatiques, champignons, épices et tabac sont soutenus par un caractère boisé très fin. En bouche, le vin montre son bel équilibre de longue persistance au velouté ferme et tannins nobles.

¶

**Barolo Docg Parusso** 99 €

Vin issu d'un cépage Nebbiolo, aux notes de fruits rouges, pétales de rose et menthe, intense et d'une extrême complexité et délicatesse.

¶

**Barolo Docg Pio Cesare** 154 €

Issu du cépage Nebbiolo, ce vin d'une grande noblesse vous séduira pour sa complexité et sa profondeur, idéal des viandes rouges et risotto, un Barolo référence pour l'appellation.

¶

**Barolo Cascina Ornato Docg Pio Cesare** 189 €

Issu du cépage Nebbiolo, après 36 mois d'affinage, ce Barolo représente l'interprétation faite par Pio Boffa, le propriétaire actuel, de ce cépage sous sa forme la plus complexe, la plus charnue, plus exubérante et puissante.

¶

**Barolo « Coste Mosconi » Premier Cru Docg Parusso 2008** 163 €

Vin issu d'un cépage Nebbiolo, ample intense fruitée, aux senteurs de terre et épices à la saveur riche structure et tendre.

¶

**Barolo Bricco Rocche Docg Brunate Ceretto**

Grands vins rouges italiens, cépage Nebbiolo, la robe a la clarté et profondeur bourguignonnes, au bouquet délicat de rose et violette, goudron et écorces typiques au vieillissement. La bouche est ferme, dense et pleine de charme, il allie la douceur et la matière avec une grande finesse.

**Millesime 2006** 169 €

¶

**Barolo Bussia Riserva Oro Docg Parusso 1999** 290 €

Un vin délicat sur un terroir d'exception, un millésime tout en équilibre, aux arômes subtiles de fraise, fraise des bois, cannelles. Un vin doux, concentré et raffiné, un vin élégant et suave, à la rondeur soyeuse.

### **Barolo « Bussia » Grand Cru Docg Parusso**

Vin issu d'un cépage Nebbiolo, sur le terroir plus généreux et tendre des grand cru de Barolo, couleur rouge rubis intense au reflets grenat, au parfum complexe de note de fruits rouges, pétale de rose, épice, menthe, cacao, riche de tannins noble et tendre.

**Millesime 2001**      259 € Millésime d'exception  
**Millesime 2006**      229 € Millésime charnu et structuré, grand millésime  
**Millesime 2007**      219 € Millésime très équilibrée, plutôt fin  
**Millesime 2008**      185 € Millésime assez chaud et structuré

℞

### **Barbaresco Bricc' Micca Docg Dante Rivetti**

74 €

Cépage : 100% Nebbiolo, avec un bouquet somptueux intense et large, florale avec des notes délicates de sous bois, en bouche plein, sec et élégant, tannins délicat et persistant.

℞

### **Barbaresco Asij Docg Ceretto**

99 €

La cuvée Asij naît d'une parcelle au microclimat particulièrement appropriée au cépage Nebbiolo. Structure, long en bouche et bien équilibrée entre les tannins et son bouquet intense de fruit, d'épices et fleurs séchées.

℞

### **Barbaresco Pio Cesare**

149 €

Issu du cépage Nebbiolo, produit dans les communes de Barbaresco et Treiso, vin rouge grenat aux notes de baies rouges et de rose sauvage. Référence majeure de l'appellation. Un grand vin élégant, raffiné et délicat.

## **VENETIE**

### **Valpolicella Classico Doc Speri**

39 €

Cépage : 60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara, un vin qui offre un bouquet intense de fruit rouge frais, de violette et cerise griotte, souple et soyeux, de structure tannique légère mais de bonne longueur en bouche.

℞

### **Pinot Nero Del Veneto Igt Rosso Serrafini e Videtto**

44 €

Cépage : 100% Pinot noir, aux notes de fruits rouges (fraise, framboise, griottes) et de bonbon acidulé. Notes fraîches de Pinot Noir.

℞

### **Phigaia Doc Serafini Vidotto**

54 €

Cépage : Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, terre riche en fer, vendange en octobre, élevage 18 mois en barrique de deuxième passage et 24 mois de bouteille, petit vin d'un grand producteur en agriculture compatible et raisonnée, couleur rouge rubis étincelant au reflets grenat, un nez d'amarena et de cassis noir, puis un nez d'herbe médicinale et de poivrons rôtis, café, vanille et poivre rose. Un vin d'une grande élégance, fin et équilibré.

### **Amarone « Vigneto Monte Sant'urbano » Docg Speri**

99 €

Issu des mêmes cépages que la Valpolicella, ce Amarone est une sélection drastique des meilleures grappes des vignes de la prestigieuse colline du Monte Sant'Urbano dont les raisins sont déshydratés pendant une longue période entre 3 et 4 mois. Il est un exemple de classe et de finesse, un vin extraordinaire de grande complexité, de structure ample et flamboyante sans jamais tomber dans le baroque.

Oscillant entre fruits rouges frais, fruits murs, tabac, pétales de fleur séchées, réglisse et violette.

¶

### **Amarone Doc Dal Forno Romano 2008**

690 €

Cépage : Corvina, Rondinella, Croatina, vigne agé de 15 ans minimum.

Récolte mi octobre et pastillage de trois mois, à partir de mois de janvier il y a un élevage de 36 mois en barrique et 24 mois en bouteille.

Complexité aromatique, amarena, myrtille et chocolat illuminent la somptueuse expression de fruits murs, un finale long et élégant de truffe, tabac et cuir neuf. Dans la catégorie des vin de méditation.

## **LOMBARDIE**

### **Inferno Valtellina Superiore Docg Aldo Rainoldi**

49 €

Cépage : 100% Nebbiolo Chiavennasca, proche cousin des souches piémontaise, ce Nebbiolo y trouve ses lettres de noblesse. L'appellation et cru Inferno proviennent de parcelles s'étendant sur une série de terrasses où la roche vive affleure. Caractérisé par sa robe rubis claire, il charme immédiatement par son nez floral et fruité, net et frais, en bouche avec ses notes de baies rouges et noires, noisette et sous bois, alliant l'élégance du Nebbiolo aux charmes bourguignons.

¶

### **Curtefranca Rosso Doc Cadelbosco**

74 €

Cépage : Nebbiolo, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Vin aux notes de prune légère, cassis et violette.

## **TRENTIN-HAUT-ADIGE**

### **Terre Di San Leonardo Igt Marchese C.guerrini Gonzaga**

49 €

Vin rouge rubis brillant au nez vineux et frais, aux arômes de prunes, légèrement herbacé, belle persistance en bouche, un final de grande élégance.

¶

### **San Leonardo Igt Marchese C.guerrini Gonzaga**

Classé parmi les 9 plus grands vins Italiens, ce vin rouge s'adresse aux amateurs de grands vins raffinés, il ravira les « amis » des grands crus Bordelais.

Millesime 2004 165 €

Millesime 2006 155 €

Millesime 2007 145 €

## EMILIE ROMAGNE

**Lambrusco Doc Arte e Concerto Medici Ermete** 39 €

Cépage : 100% Salamino, rouge rubis intense éclatant, avec des notes de fraise, de framboise et de cerise. Premier Lambrusco à avoir obtenu la reconnaissance 3 Verres au Gambero Rosso.

¶

**Pandolfo Sangiovese Romagna Doc Riserva La Pandolfa** 44 €

Cépage : 100% Sangiovese, couleur rubis foncé et intense, arôme de cerise, cacao et réglisse, en bouche ample somptueux, avec note balsamique et au tannins bien présent, final gourmand, fruité et épicé.

## TOSCANE

**Riserva Ducale Docg Ruffino Chianti Classico** 59 €

Cépage : 85% Sangiovese, Colorino, Merlot et Cabernet Sauvignon, Vin issu du Chianti Classico, de belle structure, aux notes de fruits mûrs, cuir et cèdre. Vin idéal pour les plats en sauce et les fromages.

¶

**Riserva Ducale Riserva « Oro » Docg Ruffino Chianti Classico** 84 €

Cépage : 85% Sangiovese, Colorino, Merlot et Cabernet Sauvignon, Vin issu du Chianti Classico, réserve faite uniquement dans les grand année depuis 1927, au notes de fruit mur, tabac cuire, une robe rouge rubis intense, senteur de fruit de bois et violette, une bouche fine et élégante. Une des références de l'appellation.

¶

**Modus Igt Ruffino** 88 €

Cépage : 50% Sangiovese, 25% Merlot et 25% Cabernet Sauvignon, un vin qui associe la texture italienne typique du San Giovese a la structure et finesse française du merlot et cabernet sauvignon. Les trois cépage sont élevée et vinifie séparément pendant 12 mois puis assembles et embouteillée. Couleur rouge rubis foncé, arômes de cerise noire et sous-bois, poivre blanc et épice douce, un vin d'une belle élégance et souplesse, des tannin a l'équilibre parfait, merveilleux pour les viandes et pates au ragout.

¶

**Collemassari "Montecucco" Riserva Doc Bio** 49 €

Cépage San Giovese avec un peu de Cilieggiolo et Cabernet Sauvignon, vin plein, élégant aux arômes de cerise, fruits rouge, long en bouche, accompagne les champignons, viande, risotto et bolognaise.

- Poggio Lombrone Montecucco Sangiovese Riserva Docg Bio** 92 €  
 Cépage: 100% Sangiovese, située sur une colline à 300 mètres d'altitude, influencé par le climat maritime et la proximité de Montalcino, 18 mois d'élevage en foudre, puis 12 mois en bouteille, ce vin présente beaucoup de similitude avec le Brunello di Montalcino et exprime la fraîcheur et la salinité que lui confère le climat maritime. Le juste équilibre entre la puissance et la rondeur de ce cépage.
- ☞
- Rosso di Montalcino Doc La Rasina BIO** 54 €  
 Cépages : 100% Sangiovese. Produit par un petit vigneron. Vin avec note de prune confite, tabac, clous de girofle et épices, belle rondeur et équilibre. Un vin extrêmement généreux.
- ☞
- Bolgheri Dog Grattamacco** 76 €  
 60% de Cabernet Sauvignon, 20% de Cabernet Franc, 10% de Merlot, 10% de San Giovese.  
 Terroir comparable au bordelais. Couleur rouge rubis, aux notes intenses de fruits rouges, senteurs balsamiques, merises et prune, aux arômes minéraux et épicés, un grand équilibre tannique en bouche avec fraîcheur et profondeur.
- ☞
- Brunello Di Montalcino Col d'Orsia Docg** 104 €  
 Cépage : 100% Sangiovese, Belle robe cerise à la brillance invitante. Nez classique, ferme et fin à base de griotte et cassis mais en constante évolution sur les baies sauvages, le café, le pruneau, le cuir. Bouche serrée et élégante de fruits, bien équilibrée et vive, de structure imposante mais jamais excessive.
- ☞
- Brunello Di Montalcino «Greppone Mazzi» Doc Ruffino** 139 €  
 Cépage : 100% Sangiovese, vin de couleur rouge intense et ambrée. Les tannins sont élégants, équilibrés et soyeux avec un style résolument ferme et puissant en finale.
- ☞
- Brunello Di Montalcino Pian Delle Vigne Docg Antinori** 115 €  
 Cépage : 100% Sangiovese Un vin aromatique et complexe avec des notes épicées, de mures et subtiles de tabac. Intense et élégant avec une finale persistante, accompagne parfaitement des plats raffinés.
- ☞
- Rosso Di Montalcino Poggio Di Sotto Docg Bio**  
 Issu des mêmes vignes et raisin destinées à produire du Brunello et Brunello Riserva, à 24 mois seul la dégustation des 15 tonneaux de 30hl permettent de décider si le vin va continuer en Brunello ou devenir Rosso Di Montalcino.  
**Millesime 2011 189 €**  
 Une année marquée par de grandes et fortes chaleurs d'août, un vin lumineux, très expressif, avec un parfum et une saveur aériens et voluptueux.

### **Brunello Di Montalcino Poggio Di Sotto Docg Bio**

Vin produit dans la vallée du fleuve Abate, sur un sol maigre et riche de sédiment, le rendement de 30 qt l'hectare, élevé 48 mois en tonneaux, 8 mois en bouteille, non filtre, délicatement fruitée avec des notes épicée et volatile, un gout plein et élégant structurée, des tannins intenses, agréablement renforcés et veloutes, la référence en Brunello.

<b>Millesime</b>	<b>2008</b>	<b>339 €</b>
<b>Millesime</b>	<b>2009</b>	<b>312 €</b>
<b>Millesime</b>	<b>2010</b>	<b>405 €</b>

¶

### **Brunello Di Montalcino Riserva Poggio Di Sotto Docg Bio**

Vin produit dans la vallée du fleuve Abate, une sélection du meilleur coteaux, sur un sol maigre et riche de sédiment, le rendement de 25 qt l'hectare, fermentations spontanées et macération très prolongée en bois, élevé 60 mois en tonneaux, 12 mois en bouteille, non filtre, Cépage Sangiovese Grosso, belle robe cerise foncée, nez classique avec des parfums extrêmes fin et frais suivi de notes épicées et intense, ferme et fin à base de griotte et cassis mais en constante l'évolution sur les baies sauvage, café, pruneau, et cuir. Bouche serrée et élégante, d'une intensité et élégance rare. Produit 4000 bouteille si l'année le permet.

<b>Millesime</b>	<b>2008</b>	<b>629 €</b>
------------------	-------------	--------------

¶

### **Sassicaia Doc San Guido**

Cépage : 85% cabernet sauvignon 15% merlot, élevage en barrique de chene François de 24 mois.

La réussite exceptionnelle de Sassicaia même dans des millésimes difficiles est une des bases de son immense succès. Sassicaia est d'un rubis intense, concentré et profond. Les parfums sont complexes et divinement entremêlés. Le goût à la fois puissant et velouté est d'une belle densité, avec des tannins doux et équilibrés. Il subjugué par sa continuelle et changeante évolution. De grande persistance aromatique, Sassicaia est d'une extraordinaire longévité.

<b>Millesime</b>	<b>2002</b>	<b>564 €</b>
<b>Millesime</b>	<b>2004</b>	<b>544 €</b>
<b>Millesime</b>	<b>2009</b>	<b>394 €</b>
<b>Millesime</b>	<b>2012</b>	<b>364 €</b>
<b>Millesime</b>	<b>2013</b>	<b>380 €</b>
<b>Millesime</b>	<b>2014</b>	<b>520 €</b>

¶

### **Tignanello Antinori**

Assemblage de Sangiovese à 85% et Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc dans le cœur du Chianti Classico en Toscane. Equilibre des parfums et des saveurs pour une composition harmonieuse.

Ce Super-toscan est l'une des icônes italiennes.

<b>Millesime</b>	<b>2006</b>	<b>229 €</b>
<b>Millesime</b>	<b>2011</b>	<b>320 €</b>
<b>Millesime</b>	<b>2014</b>	<b>240 €</b>

## **Solaia Villa Antinori**

Vin produit dans la région de Sancasciano, assemblage de Cabernet Sauvignon à 80% et Sangiovese. Vin rare intensément fruité, bien structuré et complexe. A fort potentiel de vieillissement il présente à bon équilibre entre des tannins souples et une belle longueur en bouche.

Millesime 2006 459 €

Millesime 2007 469 €

Millesime 2008 439 €

## **ABRUZZES**

### **Ilico Montepulciano D'Abruzzo Doc Illuminati**

49 €

Cépage : 100% Montepulciano, produit dans les vignes du village de Controguerra, au Nord des Abruzzes, note de fruits rouges mûrs, épicé et légèrement vanillé.

¶

### **Riserva Spelt Montepulciano D'abruzzo Doc La Valentina**

58 €

Cépage : 100% Montepulciano, fruit d'une sélection sur une parcelle et sur grappes, nez intense aux arômes de fruits rouges murs et fruits cuits, herbes aromatique méditerranéennes et épice douce. L'attaque en bouche est pleine d'émotions, entre richesse contenue, minéralité presque hématique et structure tannique présente mais équilibré.

## **CAMPANIE**

### **Neromora Irpinia Aglianico Doc Vinosia**

39 €

Cépage : 100% Aglianico, cultivé dans les zones des Campi Taurasini, il possède des notes d'épice de fruits rouges et de mûre avec des tannins extrêmement ronds.

¶

### **Taurasi Radici Docg Mastroberardino**

82 €

Ce vin exceptionnel et méconnu, qui rivalise aisément avec la complexité d'un Brunello ou d'un Barolo, offre un bouquet d'une grande fraîcheur, ample et complexe. Les notes de cerise et violette sont soutenues par une base minérale très fine et raffinée. La bouche est riche, complexe et persistante.

## **POUILLES**

### **Rosso Di Salento**

39 €

Cépage: 80% Negroamaro et 20% Malvasia Nero. Un vin avec une belle couleur rubis, avec un parfum intense et complexe, senteurs de confiture de griotte et de prune séchée, avec une saveur chaude et harmonieuse, avec un fond élégant de fruits très mûrs et d'épices qui dégagent un agréable petit goût amer en fin de bouche.



## SARDAIGNE

### **Cannonau di Sardegna Doc Parpinello**

45 €

Cépage : 100% Cannonau, appelé « Grenache » en France, présent dans l'Antiquité en méditerranée. Vin de couleur rouge intense, fruit rouge mûr.

¶

### **Rocca Rubia Riserva Santadi Doc**

49 €

Cépage : 100% Carignano sur pieds francs, fermentation malolactique complète puis affinage pendant 12 mois en barrique française et puis affinage en bouteille. Nez intense et complexe entre fraîcheur florale et large palette de fruits rouges. Un grand vin racé dont la puissance est due au cépage et affinée par la minéralité du sol. Un savoir faire exceptionnel.

## SICILE

### **Nero D'avola Morgante Igt**

39 €

Cépage : 100% Nero D'Avola, vignoble entre 450 et 550 m d'altitude, un affinage court en barrique de deuxième passage, Robe pourpre aux reflets violets, nez intense aux douces notes de cerise noire qui s'alternent à des subtiles fleurs vanillées. En bouche la belle énergie et le côté épicé s'équilibrent dans un ensemble gourmand aux tannins soyeux. La finale est riche, pulpeuse et goûteuse, le vin reste facile à boire et se marie à une grande variété de plats.

¶

### **Pietradolce Etna Rosso Doc Pietradolce**

52 €

Cépage ancien : 100% Nerello Mascalese. Vin produit à 800 m d'altitude sur des vignes de 40 ans, 6 mois d'élevage en tonneaux, vin expriment la minéralité du sol volcanique de l' Etna, et la jeunesse des petits fruits rouges et noirs. Un vin élégant avec la vivacité minéral de L'Etna.

¶

### **Archineri Etna Rosso Doc Pietradolce**

89 €

Cépage ancien : 100% Nerello Mascalese. Vin produit à 850 m d'altitude sur des vignes préphylloxera de 80 ans, 14 mois d'élevage en tonneaux, vin expriment la minéralité du sol volcanique de l' Etna, élégant et musclée, aux délicat arômes de fruits des bois, roses concentrées, myrtille, notes salines, balsamiques et épicées, à la finesse énergétique de ses tannins, un vin de grande complexité.

¶

### **Barbagalli Pietradolce Doc 2012**

199 €

Cépage : 100% Nerello Mascalese, en Contrada Rampante à 900 m d'altitude, vigne de 100 ans et d'un demi hectare en forme de amphithéâtre, 300 gr de production de raisin par pied de vigne. Elu le meilleur vin Rouge italien de l'année par Gambero Rosso. Minéralité intense et fine, longueur et puissance et petit fruit rouge très complet.

## VINS BLANCS

### ABRUZZES

**Kukukaya Terre Di Chieti Igt Bio Cascina De Colle** 39 €  
Cépage : 100% Passerina, couleur paille clair, arôme de poire et avocat retour de cèdre et marjolaine, excellent équilibre, surprenant la saveur, avec une finale subtile.

### TOSCANE

**Melacce Collemassari Doc** 42 €  
Cépage : 100% Vermentino, produit a Bolgheri près de la mer au note d'agrumes et fraîcheur vive, fruité.

†  
**Grattamaco Bolgheri Vermentino Bianco doc** 92 €  
Cépage : 100% vermentino, produit en Bolgheri. Vin de couleur jaune paille, avec des reflets verdâtres développant des notes d'agrumes et de fleur de genêts.

†  
**Molino delle Balze Igt Rocca di Castagnoli** 49 €  
Cépage : 100% chardonnay, produit en Toscane de couleur jaune doré brillant, arôme de pêche de vigne, jasmin, cerise noire, prune. Vin blanc sec rond et équilibré.

### PIEMONTE

**L'altro Langhe Chardonnay Doc Pio Cesare** 56 €  
Cépage : 100%Chardonnay, élevage partiellement bois et inox, note fraîche fruitée épice légèrement vanille avec un fruit élégant et mûr et un bois non envahissant.

†  
**Gavi Cossetti Docg** 39€  
Cépage : 100% Cortese. L'appellation Gavi est sans conteste la plus connue et appréciée des vins blancs piémontais sur le marché international. Ici cultivé sur plus beaux coteaux de la zone de Gavi, le cépage cortese offre un vin à la robe jaune claire aux parfums frais de pétales de fleurs humides et de fruits blancs, Sec et léger.

†  
**Piodilei Langhe Bianco Doc Pio Cesare** 93 €  
Cépage : 100% Chardonnay, produit sur les parcelles de Il Bricco du Barbaresco a Treiso, un style très opulent avec des intense notes de truffes blanche et yogourt et de pomme. Les raisin sont récoltés mûrs, fermentation en barrique neuve de 10 mois, un vin frais chaud et mûr de fruit doux, un vin de grand caractère et longévité.

†  
**Langhe Bianco Doc Parusso** 48 €  
Sauvignon produit dans les vignobles du Barolo sans malactique, au parfum frais de fruits exotiques, ananas, mangue, à la saveur vive et fruitée, de belles fragrances. Bel équilibre aromatique.

### **Bricco Rovella Doc Parusso**

79 €

Issu du cépage Sauvignon, couleur jaune paille foncée, lumineux, au parfum intense, aromatique de cassis blanc, a la saveur d'agrumes, bergamote, pamplemousse, chaud et tendre. Un passage de 12 mois en barrique.

## **SICILE**

### **Archineri Etna Bianco Docg**

79 €

Cépage pré-phyloxera ancien de 120 ans : Carricante. Vignes centenaire en amphiteatre a 850 m D'altitude sur le versant Est de L'Etna, pied franc, au parfum d'abricot, miel et de résine, prune a la salinité douce, a la bouche d'agrumes, orange, et son zeste, au notes d'amandes douces, un vin de grande richesse aromatique et complexité.

¶

### **Sant'Andrea Etna Bianco Terre Siciliane Igt Pietradolce**

165 €

Cépage : 100% Carricante prefiloxera, produit sur une vigne âgée de 120 ans à 850 mètres d'altitude. Versant Sud-Est avec une macération de 10 mois puis de 12 mois en bouteille. Note de pierre à fusil, fruits jaunes et blancs, herbes aromatiques, avec une texture souple et dense et avec une extraordinaire fraîcheur, minéralité et salinité.

## **SARDAIGNE**

### **Vigna'ngena Docg Capichera**

76 €

Issu de cépage Vermentino, de couleur jeune paille au reflet verdoyant, lumineux, au parfum de fleur intense, fleur d'oranger, iris, genièvre, pomme jaune, avec une légère minéralité, a la bouche pleine et élégante, a la structure délicate.

¶

### **Terresinis Vernaccia Valle Del Tirso Igt Cantine Della Vernaccia**

42 €

Cépage 85% Vernaccia et 15% vermentino, cultivé près de la mer , dans la vallée du fleuve Tirso.

Couleur jaune paille pâle brillant. Parfum équilibrée d'herbes aromatiques et amandes , d'agrumes et fleurs avec une bonne dose minérale. Structuré avec finale délicat et persistant. Aux notes d'amandes douces et d'herbes et fleur méditerranennes.

## **OMBRIE**

### **Bramito Del Cervo Igt Antinori**

48 €

Cépage : 100% chardonnay, Le second vin du prestigieux Cervaro della Sala, il est caractérisé par un bel équilibre entre des arômes de fruits (pêche blanche, abricot) et une minéralité subtile.

**Cervaro Della Sala Igt Antinori** 89 €

Cépage : 85% chardonnay, 15% Grecchetto, Vin symbole du domaine Castello della Sala et de la viticulture des vins blancs italiens. il passe 5 mois en fûts de chêne, puis repose 10 mois dans les caves médiévales du château, pour donner un résultat sec mais équilibré et aux arômes intenses.

## CAMPANIE

**Greco Di Tufo Novaserra Mastroberardino** 49 €

Grande complexité aromatique avec ses notes de fruits blancs et secs, foin et fougère. La bouche est souple et riche, avec une magnifique base minérale due aux sols d'origines volcaniques.

††

**Falanghina Del Sannio Dop Fattoria La Rivolta** 39 €

Cépage : 100% Falanghina, Jaune paille clair avec des reflets verdâtre. Herbacée au nez avec des arômes intense , délicats et variée. En bouche le gout est fruité , prune et pêche . Finale sec et minerale.

## VENETIE

**Il Bianco Serafini E Vidotto Igt** 44 €

Cépage : 100% Sauvignon, produit au pied des collines du Prosecco près de la mer sur un terroir riche en fer, expression très fine et profonde d'ananas confit, sec et minéral.

## TRENTIN-HAUT-ADIGE

**Pinot Grigio Doc Tramin** 48 €

Cépage : 100% Pinot Grigio, ce vin est un fruit du terroir alpin, délicat, fruité en bouche, souple et frais avec des notes de noix et de miel.

## VINS ROSÉS

### SICILE

**Etna Rosato Doc Pietradolce** 52 €

Cépage : 100% Nerello Mascalese, Vin produit à 700m d'altitude sur des vignes de 40 ans sur les pentes de l'Etna, petits fruits rouges, fraîcheur des fortes excursions thermique de l'Etna sur un terroir de lave.

### BASILICATA

**Sensuale Igp Vigneti Del Vulture** 39 €

Issu du cépage Aglianico, un nez très aromatique, qui vous séduira aussi par son cote fruitée et équilibre.

Un rose peu commun pour les italiens : très pale, il prend exemple sur les cotes de Provence grâce a une macération courte.

## MAGNUM

**Magnum Barolo Docg Parusso**

**Millesime 2014 420 €**

**Brunello Di Montalcino Riserva Poggio Di Sotto Docg Bio**

**Millesime 2006 1800 €**

**Magnum Solaia Villa Antinori**

**Millesime 2000 1459 €**

**Magnum Barolo Bussia Riserva Docg Parusso**

**Millesime 2000 1450 €**

**Magnum Barolo Riserva Argento Docg Parusso**

**Millesime 2005 350 €**

**Magnum Metode Spumante Brut Rosé Docg Parusso**

**190 €**

## DIGESTIF

**Amaretto 10 €**

**Cognac 27 €**

**Armagnac 27 €**

**Grappa di Barolo 15 €**

**Grappa di Brunello 15 €**

**Limoncello 15 €**

## CHAMPAGNE

**Champagne Ruinart Brut** 110 €

**Champagne Ruinart Rosé** 135 €

**Blanc De Blanc Ruinart** 135 €

**Don Ruinart Blanc** 270 €

**Don Ruinart Rose** 295 €

**Champagnes De Vénoge** 185 €

Cette cuvée de prestige de la Maison de Vénoge rend hommage au roi Louis XV, qui en permettant la circulation des vins en flacons, a lancé en 1728, le concept des Champagnes.

Cette bouteille-carafe renferme un élégant assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay. Des arômes frais et intenses caractérisent ce champagne. Patiemment vieillie 10 ans, dans les caves de cette prestigieuse Maison d'Epernay.

## METODO CLASICCO ITALIEN

**Metodo Classico Spumante Brut Rose Parusso** 86 €

Méthode ancestrale de « champagnisation », issu du cépage Nebbiolo, produit en vendage retardé et qui subit une deuxième fermentation avec un mou de raisin lignifiés. Vin travaillé manuellement avec un remuage au coup de poignée qui tonifie la bulle, évite le dépôt et le dégorgement, en donnant plus d'élégance au vin.

¶ **Franciacorta Grande Cuvée Docg Bellavista 2007** 99 €

Cépage Chardonnay et Pinot Noir.

La plus belle méthode classique millésime (champenoise) italienne. Avec une mousse délicate et exubérante, couleur jaune paille. Une bouche particulièrement fine et complexe avec des dominantes florales. Saveur sec et exceptionnellement élégante.

¶ **Maximum Brut Metodo Classico Doc Ferrari** 85 €

Cépage Chardonnay, sa couleur est jaune paille, au nez, il est agréable et intense. En bouche, il est sec, élégant et harmonieux. Il présente une grande personnalité et des notes intenses de fruits.

## BOISSONS

<b>Campari</b>	<b>10 €</b>
<b>Martini</b>	<b>10 €</b>
<b>Americano</b>	<b>10 €</b>
<b>Marsala</b>	<b>12 €</b>
<b>Ricard</b>	<b>10 €</b>
<b>Whisky</b>	<b>15 €</b>
<b>Kir Royale</b>	<b>19 €</b>
<b>Kir Vin Blanc</b>	<b>13 €</b>
<b>Gin</b>	<b>10 €</b>
<b>Orange Pressée</b>	<b>9 €</b>
<b>Cocktail de fruits</b>	<b>15 €</b>
<b>Café</b>	<b>5 €</b>
<b>Thé</b>	<b>8 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>6 €</b>
<b>½ Litro d'acqua</b>	<b>5 €</b>
<b>Acqua Surgiva</b>	<b>7 €</b>
<b>Acqua Chateldon</b>	<b>7 €</b>
<b>Boisson</b>	<b>7 €</b>
<b>Bière Blonde Artisanale</b>	<b>7 €</b>
<b>100% malt d'orge. Fraiche et légèrement fruitée. Amertume bien équilibrée.</b>	