

MENU

RISTORANTE

*Nel cuore di Bordeaux
un vicolo stretto
denso di culture diverse che appartengono a questa terra
c'è uno spazio che vi attende insieme allo
chef Bartolo
e alla sua e squadra del cuore
per regalarvi un viaggio gastronomico tra i sapori italiani
un viaggio
ricco di
emozioni, colori, tatto, arte, gusto, profumi e genialità
attraverso
la preparazione di numerose portate...*

*Au cœur de Bordeaux
au détour d'une étroite ruelle
dense de nombreuses cultures de cette terre,
une place vous attend aux cotés du
chef Bartolo
et de son équipe
pour un voyage gastronomique
au milieu des saveurs italiennes,
une évasion culinaire
pleine d'émotions, de parfums, de couleurs,
de délicatesse et de générosité
au travers de la découverte de nombreux mets...*

Planchas.

PLANCHA OSTERIA

27,00€

Assortiment de gourmandises italiennes : boule de burrata Pugliese, jambon de Parme (36 mois), assortiment de légumes grillés et marinés, part de gratin d'aubergines, croquettes de pommes de terre, arancino, calamars frits, mozzarella panée, roulés de courgettes avec mozzarella di bufala et jambon blanc à la truffe, champignons farcis au bœuf.

PLANCHA DI SALUMI E FORMAGGI

27,00€

Sélection de nos meilleurs fromages et charcuteries et italiennes.

Charcuteries : jambon cru de Parme (36 mois), jambon blanc à la truffe noire de Norcia, saucisson Finocchiona de Toscane, saucisson à la truffe noire de Norcia, mortadella de sanglier à la truffe, capocollo di Martina Franca, speck, spianata Calabrese, guanciale, porchetta d'Ariccìa.

Fromages : tomme bleue des Pouilles di bufala aux herbes, tomme à la truffe noire, Luna di Miele au chèvre, « Perla Grigia » à la truffe noire, pecorino Toscano (24 mois), pecorino Sardo (12 mois).

Servie avec de la focaccia, du miel et des confitures artisanales.

Antipasti.

SCUGNIZIELLI

9,00€

Bâtonnets de pâte à pizza frits servis avec tomates cerises, billes de mozzarella di bufala et basilic.

CAPRESINA AL SALMONE

12,50€

Brochette de Mozzarella di bufala AOP avec tomates, basilic et saumon fumé.

POËLÉE DE FRUITS DE MER

15,00€

Moules, palourdes, gambas, couteaux de mer, praires, langoustines sautées à la sauce tomate San Marzano AOP, avec ail, persil et croûtons de pain.

DELIZIA

11,50€

Mozzarella di bufala servie avec un assortiment de légumes grillés et marinés à l'huile d'olive extra vierge.

LA BRUSCHETTA

11,50€

4 pièces de bruschetta à la tomate, huile d'olives, basilic, accompagnées d'une boule de mozzarella di bufala (250g) AOP.

BURRATA PUGLIESE

13,50€

Chiffonade jambon de Parme (36 mois), burrata Pugliese, assortiment de tomates colorées, roquette, huile d'olive vierge extra des Pouilles.

FRITTURA NAPOLETANA

12,50€

Friture composée de croquettes de riz au fromage, croquettes de pommes de terre, mozzarella panée et montanarine à la sauce tomate.

POLPETTINE DI MELANZANE

10,00€

Boulettes d'aubergines avec cœur de scamorza fumée, tomates cerises del piennolo poêlées au basilic.

FRITTURA DI MARE

15,50€

Friture de calamars, crevettes et courgettes.

INVOLTINI PRIMAVERA

11,50€

Duo de roulés de courgettes (jambon cru de Parme et cœur de burrata), roulés d'aubergines (mozzarella et jambon blanc aux herbes), avec tomates confites.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

11,00€

Chiffonade de jambon de Parme (36 mois), accompagnée de focaccia.

CARPACCIO DI BRESAOLA

10,00€

Carpaccio di bresaola, roquette, cœur de burrata et tomates cerises.

PARMIGIANA DI MELANZANE

10,00€

Gratin d'aubergines, avec sauce tomate, mozzarella di bufala, parmesan et basilic.

FOCACCIA

4,50€

Pain à pizza cuit au four à bois.

Salades.

TRATTORIA 14,50€

Salade de laitue et iceberg, tomates cerises, jambon cru de Parme (36 mois), melon, billes de mozzarella di bufala, olives vertes, pistaches torréfiées, huile d'olive.

OSTERIA 13,00€

Salade de laitue et iceberg et roquette, poulet grillé, croûtons de pain, tomates confites, champignons poêlés, pancetta croustillante, copeaux de Parmesan D.O.P. (24 mois), olive taggiasche, noix torréfiées et huile d'olive vierge extra.

BELLA NAPOLI 14,50€

Pousses d'épinard, roulés de saumon fumé farcis de ricotta di bufala, ciboulette, avocat, croûtons de pain, noisettes torréfiées.

Pasta.

LINGUINE ECO DEL MARE 16,50€

Linguine artisanales Afeltra (pâtes artisanales de Gragnano) aux moules, palourdes, ail, persil et huile d'olive extra vierge.

TAGLIOLINI DON GENNARO 17,00€

Tagliolini aux tomates cerises, boulettes de bœuf, ricotta di bufala, copeaux de Parmesan D.O.P. (24 mois) et basilic.

VESUVIOTTI BARTOLO 15,50€

Vesuviotti artisanales Afeltra de Gragnano, avec crème de pommes de terre, pecorino Toscano, saucisse du boucher et champignons poelés

GNOCCHI VALTELLINA 15,50€

Gnocchi de pommes de terre maison, crème de gorgonzola, speck croustillant et noix torréfiées.

LASAGNA CLASSICA 14,00€

Lasagnes fraîches au bœuf, sauce béchamel, mozzarella di bufala et copeaux de Parmesan D.O.P. (24 mois).
Le tout est gratiné au four à bois.

RAVIOLI AL TARTUFO 17,00€

Ravioli frais farcis à la truffe noire et pecorino, fondue de taleggio et mascarpone, lamelles de truffe noire de Norcia.

PACCHERI ALLA SICILIANA 15,50€

Pâtes artisanales Afeltra de Gragnano, aubergines, tomates del piennolo, basilic et mozzarella di bufala fumée.

SPAGHETTI DEL PIENNOLO 13,50€

Spaghetti artisanales Afeltra de Gragnano, tomates piennolo del Vesuvio, copeaux de Parmesan A.O.P (24 mois) et basilic.

Plats enfant. 6,00€

PASTA TOMATES

Tomates San Marzano A.O.P. et parmigiano reggiano A.O.P. (24 mois).

PASTA BEURRE

Pâtes au beurre ou à l'huile d'olive extra vierge, jambon cuit et Parmesan A.O.P. (24 mois).

PIZZA MARGHERITA

Sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella, basilic et huile d'olive extra vierge.

PIZZA REGINA

Sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella, jambon cuit supérieur, champignons, basilic et huile d'olive extra vierge.

PIZZA AUX 4 FROMAGES

Crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, Parmesan A.O.P. (24 mois) et huile d'olive extra vierge.

Les traditionnelles.

MARGHERITA 	10,00€
<i>Sauce tomate San Marzano A.O.P., mozzarella (fior di latte) et basilic.</i>	
MARINARA 	10,00€
<i>Sauce « deux tomates » : San Marzano A.O.P., corbarino. Basilic, ail et origan.</i>	
MARGHERITA GIALLA E NDUJA	10,00€
<i>Sauce tomate jaune et tomates cerises jaunes del Piennolo, Nduja (saucisse de porc pimentée de Calabre), mozzarella fior di latte, copeaux de Parmesan D.O.P. (24 mois) et basilic.</i>	
REGINA	12,00€
<i>Sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella (fior di latte), jambon cuit supérieur, champignons et basilic.</i>	
CAPRICCIOSA	13,00€
<i>Sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella (fior di latte), champignons, jambon cuit supérieur, artichauts, saucisson napolitain, olives noires et basilic.</i>	
MARUZZELLA	12,50€
<i>Sauce tomate San Marzano A.O.P., tomates cerises, mozzarella (fior di latte), anchois, câpres et basilic.</i>	
MASSESE 2.0	13,00€
<i>Sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella (fior di latte), saucisson piquant, poivrons poêlés, olives noires et basilic.</i>	
6 FORMAGGI 	13,50€
<i>Crème fraîche, mozzarella di bufala, gorgonzola, taleggio, pecorino, copeaux de Parmesan croustillants D.O.P. (24 mois) et caciocavallo.</i>	
VERACE 	13,50€
<i>Mozzarella di bufala A.O.P., avec filets de tomates San Marzano A.O.P., basilic et origan.</i>	
PARMIGIANA 	13,50€
<i>Sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella (fior di latte), gratin d'aubergines, basilic et copeaux de Parmesan croustillants A.O.P. (24 mois).</i>	
MONTE BIANCO	13,00€
<i>Crème fraîche, mozzarella (fior di latte), jambon cuit supérieur, champignons.</i>	
VENTURA 	13,00€
<i>Sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella (fior di latte), tomates cerises, poivrons, aubergines, courgettes, basilic, copeaux de Parmesan D.O.P. (24 mois).</i>	
FUMÉE	15,50€
<i>Tomates San Marzano A.O.P., mozzarella di bufala fumée de Campanie, ricotta de di bufala, speck, parmigiano reggiano A.O.P. (24 mois), basilic, huile d'olive vierge extra.</i>	
PRIMAVERA	15,50€
<i>Pesto de basilic, mozzarella di bufala fumée de Campanie, filets de tomate San Marzano, pancetta, copeaux de Parmesan D.O.P. (24 mois), huile d'olive vierge extra.</i>	

 : plat végétarien

* certains ingrédients peuvent être congelés

LES SUPPLÉMENTS :

<i>Tomates cerises, œuf, roquette, salade, légumes</i>	1,00€
<i>Double mozzarella (fior di latte), copeaux de Grana Padano</i>	2,00€
<i>Charcuterie, mozzarella «di bufala», cèpes*, poisson</i>	3,00€
<i>Burrata entière</i>	6,00€

Les gourmandes.

AMICI MIEI <i>Bords farcis à la ricotta di bufala, sauce tomate San Marzano A.O.P., mozzarella (fior di latte), boulettes de bœuf, copeaux de caciocavallo, basilic et petits poivrons doux verts.</i>	16,00€
CORBARELLA <i>Crème fraîche, mozzarella di bufala fumée, pommes de terre au four assaisonnées au romarin. Bacon et copeaux de caciocavallo.</i>	15,00€
GOLFO DI NAPOLI <i>Sauce tomate San Marzano A.O.P., basilic, ail, origan, gambas, calamars, moules, palourdes, couteaux de mer et praires.</i>	17,00€
MAGRET DE CANARD <i>Crème fraîche, mozzarella di bufala fumée, magret de canard coupé en tranches très fines, taleggio (fromage de vache) et pommes.</i>	15,00€
NORCINA <i>Crème aux cèpes, mozzarella di bufala fumée, saucisse fraîche et copeaux de Parmesan D.O.P. (24 mois).</i>	15,50€
CHICCHINESE <i>Crème fraîche, mozzarella di bufala, saumon fumé, ciboulette et zeste de citron.</i>	15,50€
CAFUNCELLA <i>Mozzarella fior di latte de Agerola, saucisse fraîche du boucher, friarielli (brocolis napolitains).</i>	15,00€
MORTAZA <i>Pesto de pistache, mozzarella fior di latte, mortadelle de Bologne A.O.P., burrata entière et éclats de pistache.</i>	16,50€
CAPOCOLLO <i>Mozzarella fior di latte de Agerola, artichauts grillés, tomates cerises séchées, capocollo di Martina Franca, ricotta di bufala, zeste de citron et basilic.</i>	16,00€
TARTUFATA <i>Crème de truffe, saucisse fraîche du boucher, champignons poêlés, stracciatella di bufala et copeaux de truffe noire de Norcia.</i>	18,00€
CAPRINO <i>Mozzarella di bufala, pancetta, caprino (bûche de chèvre italienne), miel et amandes grillées au four.</i>	15,00€
TONNATA <i>Sauce tomate jaune et tomates cerises jaunes del Piennolo, billes de mozzarella di bufala, filets de thon de Cetara, olives cuites au four à bois, oignons croustillants, menthe et huile d'olive vierge extra.</i>	16,00€

LES SUPPLÉMENTS :

<i>Tomates cerises, œuf, roquette, salade, légumes</i>	1,00€
<i>Double mozzarella (fior di latte), copeaux de Grana Padano</i>	2,00€
<i>Charcuterie, mozzarella «di bufala», cèpes*, poisson</i>	3,00€
<i>Burrata entière</i>	6,00€


 : plat végétarien

* certains ingrédients peuvent être congelés

Les charcutières.

OSTERIA <i>Mozzarella di bufala, cèpes*, jambon de Parme (36 mois), roquette, tomates cerises, copeaux de Parmesan D.O.P. (24 mois).</i>	16,00€
PULCINELLA <i>Pesto de roquette, mozzarella di bufala, jambon blanc à la truffe, noix torréfiées, huile à la truffe, copeaux de Parmesan D.O.P. (24 mois).</i>	16,00€
BURRATA <i>Chiffonnade de jambon de Parme (36 mois), burrata Pugliese, assortiment de tomates colorées, roquette, huile d'olive vierge extra des Pouilles.</i>	16,50€
BRESAOLINA E GRANA <i>Pesto de roquette, billes de mozzarella di bufala, bresaola (viande de bœuf séchée) , tomates cerises et copeaux de Parmesan DOP (24 mois).</i>	16,00€
BARTOLO <i>Gorgonzola, assortiment de charcuteries (1/4 saucisson, 1/4 jambon cuit à la truffe, 1/4 speck, 1/4 jambon de Parme (36 mois) et mozzarella crue et coupée.</i>	17,00€

Les calzone frites ou au feu de bois.

SANT'AGATA <i>Sauce tomate San Marzano A.O.P., ricotta di bufala, mozzarella (fior di latte) et jambon cuit supérieur.</i>	13,00€
SCARULELLA MIA  <i>Mozzarella fior di latte de Agerola, scarole, olives taggiasche, câpres, cœur de burrata.</i>	14,50€
SAN PAOLO <i>Sauce tomate San Marzano A.O.P., mozzarella di bufala, saucisson Napolitain, ricotta di bufala, basilic et copeaux de Parmesan D.O.P. (24 mois).</i>	13,00€
FUORIGROTTA <i>Mozzarella (fior di latte), bacon, cèpes*, œuf, pommes de terre au romarin, poivre et copeaux de Parmesan D.O.P. (24 mois).</i>	13,50€

LES SUPPLÉMENTS :

<i>Tomates cerises, œuf, roquette, salade, légumes</i>	1,00€
<i>Double mozzarella (fior di latte), copeaux de Grana Padano</i>	2,00€
<i>Charcuterie, mozzarella «di bufala» , cèpes*, poisson</i>	3,00€
<i>Burrata entière</i>	6,00€

 : plat végétarien

* certains ingrédients peuvent être congelés

ASSIETTE DE FROMAGES <i>Assortiment de 4 fromages italiens avec miel et confiture.</i>	8,00€
CANNOLO SICILIANI <i>Biscuit frit, en forme de coquille, farce sucrée et crémeuse à base de ricotta, de pépites de chocolat et d'éclats de pistache.</i>	6,50€
TIRAMISU <i>Le best-seller !</i>	6,00€
PANNA COTTA <i>Caramel, fruits rouges ou chocolat.</i>	5,00€
PIZZA NUTELLA <i>La gourmandise napolitaine !</i>	6,50€
SEMIFREDDO AUX AMANDES <i>Dessert sans cuisson aux œufs, à la crème et aux amandes grillées.</i>	6,00€
CAFÉ GOURMAND <i>Assortiment de plusieurs desserts. Demandez au service en salle.</i>	8,50€
AFFOGATO AL CAFFÈ <i>Glace à la vanille arrosée de café.</i>	5,00€
AFFOGATO AL LIMONCELLO <i>Glace au citron arrosée de limoncello.</i>	6,00€

Glaces.

Artisanales et siciliennes.

1 BOULE - 2,50€

2 BOULES - 4,50€

3 BOULES - 5,50€



NOTEZ-NOUS
DÈS MAINTENANT
SUR TRIP ADVISOR



Boissons chaudes.

CAFFÈ ESPRESSO	1,90€
CAFFÈ ESPRESSO DECAFFEINATO	2,00€
CAFFÈ NOISETTE	2,30€
CAFFÈ CORRETTO	4,00€
CAFFÈ SHAKERATO AL BAILEY' S	7,00€
CAPPUCCINO	3,00€
CIOCCOLATA CALDA	4,00€
LATTE MACCHIATO	3,00€
THE	3,00€
TISANE	3,00€

Digestifs.

GRAPPA BIANCA CANNONAU	5,00€
GRAPPA BARRIQUE CANNONAU	5,50€
GET 27	5,00€
GET 31	5,00€
WHISKY JB	5,50€
WHISKY CHIVAS	6,50€
WHISKY AMBER 12 ANS	9,50€
WHISKY OBAN 14 ANS	9,50€
MARSALA AMANDES	4,50€
LIMONCELLO	4,00€

Boissons froides.

EVIAN 50CL. / 1L.	3,00€	5,00€
SAN PELLEGRINO 50CL. / 1L.	3,00€	6,00€
COCA COLA, LIGHT, ZERO <i>33cl.</i>		3,00€
SPRITE		3,00€
ICE TEA PÊCHE		3,00€
DIABOLO		4,50€
JUS DE FRUITS <i>Aux pommes, orange, pêche, ananas.</i>		3,00€

VODKA BELVEDERE	7,00€
VODKA SKY	7,50€
VODKA GREY GOOSE	8,00€
RHUM DIPLOMATICO	7,50€
RUM APPLETON RAR BLEND 12 ANS	8,50€
AMARETTO DI SARONNO	4,50€
COGNAC GAUTIER VSOP	5,00€
SAMBUCA	4,00€
AMARO DEL CAPO	4,00€
AMARO MONTENEGRO	4,00€
BAILEY'S	4,00€

Bières pression.

AFFLIGEM	4,00€	7,50€
EDELWEISS 25CL. / 50CL.	4,00€	7,50€
MORETTI 25CL. / 50CL.	3,50€	6,50€
PANACHÉ 25 CL / 50 CL.	4,00€	7,50€
MONACO 25CL / 50CL.	4,00€	7,50€

Apéritifs.

CAMPARI SPRITZ <i>Campari, prosecco et eau gazeuse.</i>	7,00€
APEROL SPRITZ <i>Aperol, prosecco et eau gazeuse.</i>	7,00€
NEGRONI <i>Gin, bitter campari, vermouth rouge.</i>	7,00€
AMERICANO <i>Vermouth rouge, campari, eau gazeuse.</i>	7,00€
KIR <i>Vin blanc sec, crème de cassis.</i>	6,00€
BELLINI <i>Prosecco, jus de pêche.</i>	6,00€
GIN TONIC	7,00€
VODKA TONIC	7,00€
WHISKY TONIC	7,00€
PROSECCO <i>Un verre de 12cl.</i>	6,00€
MARTINI BIANCO, ROSSO <i>Un verre de 6cl.</i>	4,50€
RICARD, PASTIS <i>Un verre de 4cl.</i>	5,00€

Sodas italiens : 4,00€

LIMONATA BIO

Une boisson à faible teneur en sucre, obtenue à partir du jus des meilleurs citrons italiens, pour donner une saveur fraîche et citronnée qui satisfera même les palais les plus exigeants.

BITTER CITRUSY

Le Bitter Citrusy est un mélange de mandarine, d'orange amère, de citron italien, de pamplemousse rose et de poivre asiatique. Ce dernier explose en bouche avec toute la vivacité typique des saveurs méditerranéennes.

CORTESINO

Reconnu comme l'apéritif sans alcool par excellence, le Cortesino est un produit historique de la tradition italienne et de l'Aperitivo. Il se caractérise par un goût unique, amer et pétillant.

COLA BIO

Si proche par le nom mais si éloigné par le goût de cette marque connue dans le monde entier, dans ce cola bio, où les arômes naturels prennent le dessus sur le sucre.

CEDRATA

Cette boisson culte de couleur jaune intense et limpide se distingue par la saveur d'agrumes du cèdre qui donne une saveur fraîche et désaltérante.

TONICA

Idéal pour ceux qui veulent se ressourcer, le tonic Cortese Original Bio 1959 contient de la quinine naturelle. Une boisson élégante avec un arrière-goût amer, agréable et rafraîchissant. Ce tonic mettra vos gins en valeur sans les dénaturer.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA DOC Région Abruzzes - 100% montepulciano d'abruzzo De couleur pourpre intense avec des arômes intenses de mûre et de cerise. La bouche est ronde, riche avec des notes de fruits mûrs, de cerises noires douces ainsi qu'une touche de réglisse et un caractère épicé distinctif.	5,00€	23,00€
LA SOGARA GARDA CORVINA Région Vénétie - 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara De couleur rouge rubis, ce vin est fruité. Il délivre un parfum délicat, frais et agréable.	5,50€	24,00€
BARBERA CASARET MARZIANO ABBONA Région Piémont - 100% Barbera De couleur rouge rubis, on y décèle des notes de fruits rouges ainsi que de vanille. Un vin rond et équilibré.	6,00€	25,00€
CANNONAU DI SARDEGNA DOC PALA Région Sardaigne - 100% Cannonau Couleur rouge rubis intense. Une fraîcheur intense avec des notes de fruits mûrs rouges. Un bon équilibre et une bonne structure.		25,00€
NERO D'AVOLA CHIARAMONTE CANTINA FIRRIATO Région Sicile - 100% Nero d'Avola Un vin de couleur rouge rubis intense aux teintes pourpres. Au nez, l'attaque est riche en fruits noirs, légèrement chocolatée. Ce sont ensuite des notes plus épicées qui surgissent. La bouche présente une belle longueur sur le fruit, toute en souplesse.		27,00€
MORELLINO DI SCANSANO Région Toscane - 85% Sangiovese, 15% Cilieggiolo Une couleur rouge rubis tendant au grenat. Le nez est fin et caractéristique de la région. S'y associent des notes fruitées de cerise marasque, mais aussi des épices comme le poivre noir, le cacao et le tabac doux. Une souplesse en bouche, enveloppante et chaude dans la finale. Ce vin légèrement tannique garde néanmoins de la fraîcheur.		27,00€
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE MONTE SANTOCCIA Région Vénétie - 40% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Molinara Une robe rubis. Ce vin est bu sur la fraîcheur et propose des arômes croquants de cerise griotte.		26,00€
CHIANTI DOCG LEONARDO CANTINA DALLE VIGNE Région Toscane - 85% Sangiovese, 15% Merlot Un vin à la couleur rouge violine. Au nez, on retient des arômes de cerise fraîche et de fruit rouge. Aussi, des sensations d'épices et de poivre se dévoilent. Les tanins sont ronds et la bouche est longue, en proposant une belle matière.		26,00€
NERO DI TROIA - TENUTA VIGLIONE Région Pouilles- 100% Uva di Troia Rouge rubis tendant vers le grenat. Arôme riche et intense de mûre et de cerise à l'eau de vie, avec des notes épicées. Goût ample et enveloppant, note tannique élégante et sapidité satisfaisante.		23,00€
ARMENTINO SCHOLA SARMENTI Région Pouilles - 50% Negroamaro, 50% Primitivo Au nez, le vin exprime beaucoup de fraîcheur et un côté avenant. Arômes de fruits noirs et rouges confiturés, mûre, prunelle, cassis, myrtille, fraise des bois, cerise noire. En bouche, le vin offre une matière charnue et veloutée en attaque.		32,00€
PRIMITIVO - TENUTA VIGLIONE Région Pouilles - 100% Primitivo Rouge rubis clair aux reflets violets. Arôme frais et intense de cerises et de prunes, accompagné de notes de fruits sauvages. Saveur propre, chaude et ronde avec des tanins souples.		21,00€
ROSSO DI MONTALCINO CANTINA LA FORNACE Région Toscane - 100% Sangiovese Une couleur rouge rubis et un parfum intense et complexe de prune, de cerise, de fruits des bois et d'épices. Attendez-vous à une bouche tannique mais élégante.		35,00€

AMARONE CLASSICO MONTE SANTOCCIO

58,00€

Région Vénétie - Année 2013

40% Corvina, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara

Vin puissant, structuré où l'on retrouve des saveurs de pruneaux, de confiture de cerise auxquelles s'y associent des notes d'épices, de tabac et de balsamiques

SANT EVASIO - BAROLO

92,00€

Région Piémont - Année 2014

100% Nebbiolo

Le Barolo surnommé « Le roi des vins et le vin des Rois » est l'une des plus renommées appellations d'Italie à ce jour. Le Barolo de la maison Sant'Evasio est élevé pendant 3 ans en fûts de chêne et 6 mois en bouteille. De couleur rouge rubis intense, ce Barolo présente d'élégants reflets brique. Le bouquet est aromatique, avec des accents de violette, de rose et d'églantier fané. Le palais confirme le nez harmonieux, plein et incroyablement persistant.

LEONARDO - BRUNELLO DI MONTALCINO

102,00€

Région Toscane - Année 2013

10% Sangiovese

Ce vin produit sur les collines de Montalcino, près de Sienne, bénéficie d'une macération avec peaux de 15-20 jours lors de sa vinification. Ce qui lui offre une couleur d'un rouge violacé très intense, presque impénétrable. Au nez, il révèle un puissant parfum de mûres, de groseilles et de cerises. En bouche, la force de l'alcool est soutenue par des tanins souples et une belle acidité. Une bonne persistance surprend en fin de bouche, rendue possible par un vieillissement de 2 ans en fûts de chêne.

LES VINS BLANCS

VERMENTINO DI SARDEGNA DOP I FIORI CANTINA PALA

6,00€ 24,00€

Région Sardaigne - 100% Vermentino

Ce vin blanc sec est marqué par des notes de tilleul et de balsamique. On y retrouve aussi des touches végétales et florales.

JECHE FIANO - TENUTA VIGLIONE

5,80€ 23,50€

Région Pouilles - 100% Fiano

Robe jaune paille aux reflets dorés. Parfum de fleurs blanches avec des notes de pomme verte et de litchi. Goût rafraîchissant et savoureux.

VERDECA - TENUTA VIGLIONE

5,00€ 21,00€

Région Pouilles - 100% Verdeca

Luminosité pétillante sur une teinte jaune paille tendant vers le doré. Des arômes intenses avec des notes d'herbes aromatiques spontanées et des notes d'agrumes et de pêche qui se fondent en bouche avec des confirmations sensorielles. Minéralité fraîche, salée.

FALANGHINA - TENUTA VIGLIONE

5,50€ 22,00€

Région Pouilles - 100% Falanghina

Robe jaune paille aux reflets dorés. Des notes de vanille, de miel d'acacia, de coing et d'agrumes. Belle structure et juste équilibre entre douceur et courant frais-salé.

PECORINO CANTINA IL FEUDUCCIO

24,00€

Région Abruzzes

Une couleur jaune paille avec des arômes de fruits jaunes, de citron mûr, ainsi que quelques notes florales. D'un style très généreux, il offre une sensation d'opulence en bouche, ainsi que des notes piquantes et citronnées. En finale, on retrouve les touches de fruits jaunes, tout en rondeur.

PLANETA ROSE DOC SICILIA

5,50€ 23,00€

Région Sicilia - 50% Nero D'Avola, 50% Syrah

Frais et fruité, il représente tous les sentiments d'un été sicilien. Sa couleur est celle d'un coucher de soleil d'été. Les arômes frais de fraise en font un vin merveilleusement convivial et facile à boire. Dégustez-le à l'apéritif avec des tapas, du poisson cru, des salades fraîches ou seul avec des fruits de saison.

ROSAENOVAE D.O.C IRPINIA CANTINA TERREDORA

25,00€

Région Campanie - 100% Aglianico

D'une élégante couleur rose pâle, le nez est élégant avec des notes aromatiques fruitées comme la cerise, les fruits rouges et l'abricot. Une bouche équilibrée, mais de grande persistance où se révèlent des saveurs de pêche.

LES BOLLICINE

PROSECCO DRY TONDO CANTINA PALADIN

6,00€ 26,00€

Région Vénétie - 100% Glera

Un vin blanc qui tend vers une couleur jaune paille. Un perlage fin et persistant. Des arômes très marqués avec des notes de pommes sauvages et de fleurs de printemps, comme la glycine et de fleurs d'acacia.

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. SANT'EVASIO

6,00€ 26,00€

Région Piémont - Année 2016

Élégante robe jaune j de légers reflets dorés et un nez intense. On y décèle des notes de raisins frais, de pêche, de sauge et une pointe citronnée. Délicat en bouche, avec une bonne effervescence naturelle.

NISIA SPUMANATE ROSATO - TENUTA VIGLIONE

20,00€

Région Pouilles - 100% Primitivo

Rosé pétillant : Arôme de rose rouge et de magnolia, saveur chaleureuse et enveloppante équilibrée par la fraîcheur et la minéralité, d'une couleur rose cerise vif aux reflets corail.

LAMBRUSCO TERRA CALDA ROUGE SEC

20,00€

Région Émilie-Romagne - Lambrusco Salamino, Ancellotta, Cabernet Malbo Gentile

Rouge pétillant : Une couleur rubis foncée ainsi qu'un nez persistant et fruité. La bouche est légèrement tannique et propose une mousse intense et épaisse. Des notes de violette s'y décèlent.