

# Les Pétillants

VENETO - Prosecco DOC Brut

25,00 €

EMILIA ROMAGNA - Lambrusco di Modena Rosato IGT.

20,00 €

*CIV & CIV. Cépage : Lambrusco di Sorbara et Lambrusco Salamino*

*Style : Léger et fruité*

*Accords : Pâtes et pizzas*

EMILIA ROMAGNA - Lambrusco Amabile di Castelvetro DOC 20,00 €

*RIGHI. Cépage : 100 % Lambrusco Grasparossa*

*Style : Doux et fruité*

*Accords : Desserts et fruits*



# Les Vins Blancs

**VENETO - Pinot Grigio delle Venezie IGP.**

21,00 €

TINAZZI. Cépage : 100 % Pinot Grigio

Style : Gouleyant, sec, frais et harmonieux

Accords : Apéritifs, antipasti, plats légers et poissons

**PUGLIA - Puglia Gioia del Colle IGP. Minutolo**

25,00 €

POLVANERA. Cépage : 100 % Fiano Minutolo

37,5 cl 14,00 €

Style : Léger, frais et très fruité

Accords : Apéritifs, poissons en général et fromages

**LUGANA**

24,00 €

Cépage : 100 % Trébiano, Lombardia

Style : Très minéral avec une note florale



# Les Vins Rosés

VENETO - Bardolino Chiaretto DOP. Campo delle Rose

21,00 €

TINAZZI. Cépage : 70 % Corvina, 20 % Molinara, 10 % Rondinella

Style : Léger, sec et fruité

Accords : Apéritifs, antipasti, pizzas et viandes blanches

PUGLIA - Puglia Gioia del Colle IGP.

24,00 €

POLVANERA. Cépage : Aleatico, Primitivo, Aglianico

37,5 cl 14,00 €

Style : Léger et très fruité

Accords : Antipasti, apéritifs et poissons en général



# Les Vins Rouges

**TRENTINO ALTO ADIGE - Pinot Nero dell'Alto Adige DOC.** 29,00 €

---

TENUTA JOSEF WEGER. Cépage : 100 % Pinot Nero

Style : Velouté, sec et fruité

Accords : Plats épicés, pâtes en sauce et fromages

**VENETO - Valpolicella DOP.** 24,00 €

---

TINAZZI. Cépage : 80 % Corvina, 15 % Rondinella, 5 % Molinara

Style : Sec et fruité

Accords : Pâtes, pizzas, viandes et fromages

**TOSCANA - Chianti Classico DOCG. Essenziale** 26,00 €

---

CASTELLI DEL GREVEPESA. Cépage : 100 % Sangiovese

Style : Plein, harmonieux, sec et fruité

Accords : Viandes rouges, gibier et fromages à pâte dure

37,5 cl

14,00 €

**TOSCANA - Brunello di Montalcino DOCG.** 59,00 €

---

ROMITORIO. Cépage : 100 % Sangiovese Grosso

Style : Puissant, complexe, sec, fruité et épicé

Accords : Gibier, plats épicés, viandes, salaison et fromages

**ABRUZZO - Montepulciano d'Abruzzo DOC. Tatone** 23,00 €

---

TERRA D ALIGI. Cépage : 100 % Montepulciano d'Abruzzo

Style : Plein, sec et fruité

Accords : Viandes rouges, pâtes en sauce et fromages



# Les Vins Rouges



**PUGLIA – Primitivo Gioia del Colle DOC. Polvanera 14** 27,00 €

**POLVANERA. Cépage : 100 % Primitivo** 37,5 cl 15,00 €

Style : Puissant, sec et fruité

Accords : Pâtes en sauce, viandes grillées et fromages

**PUGLIA – Salento IGP. Numéro 0** 22,00 €

**VINI MENHIR. Cépage : 100 % Negroamaro**

Style : Gouleyant, gras et fruité

Accords : Pâtes au four, pizzas et fromages affinés

**PUGLIA – Papale** 40,00 €

Cépage : 100 % Primitivo

Style : Bel équilibre entre les fruits et l'alcool - Longue persistance en bouche - Moelleux et gouleyant

**PUGLIA – Salice Salentino** 24,00 €

Cépage : Negroamaro, Malvasia Noir

Style : Corpulent, riche en matière avec beaucoup de fraîcheur en rétro-olfaction

**SICILIA – Nero D'Avola Terre Siciliane IGP. Tria** 20,00 €

**BIRGI. Cépage : 100 % Nero d'Avola**

Style : Élégant, harmonieux et structuré

Accords : Viandes rouges et pâtes au four

**SICILIA – Nero D'Avola TANK** 20,00 €

Cépage : 100 % Nero d'Avola

Style : Petits fruits rouges avec un petit goût épicé en fin de bouche



# Les Vins du Patron

LE VERRE

1/4 LITRE

1/2 LITRE

1 LITRE

3,00 €

7,00 €

9,00 €

17,00 €

