

## Cocktails

- Bloody Caesar** 11  
Vodka, Clamato, sauce Worcestershire, Tabasco, citron et sel de céleri.
- Gina Cesare** 11  
Gin, Clamato, concombre pilé, jus de lime, sauce Worcestershire, Tabasco et épices à steak.
- Mojito** 11  
Rhum blanc, jus de lime, menthe fraîche, sucre et soda.
- Mojito Framboises** 12  
Rhum blanc, jus de lime, menthe fraîche, purée de framboise et soda.
- Long Island Ice Tea** 13  
Rhum blanc, Vodka, Triple Sec, Tequila, Gin, une touche de Limoncello et Coca Cola.
- Bombay Express** 12  
Gin Bombay, Pimm's, bière de gingembre, jus de lime, eau pétillante et menthe fraîche.
- Italian Paloma** 12  
Tequila, Campari, jus de pamplemousse, San Pellegrino aranciata et jus de lime.
- Negrani Bianco** 11  
Dry Gin, Bitter Bianco, Vermouth blanc.



- French Martini** 11  
Vodka, Chambord et jus d'ananas
- Martini Lychee** 11  
Vodka, liqueur de lychee Soho et jus de canneberge blanche
- Espresso Martini** 12  
Vodka, Kahlua, Espresso et sirop simple

## Cocktails Glacés

- Daiquiri aux fraises** . . . . . 12  
Rhum blanc, jus de lime, sirop de fraises
- Piña Colada** . . . . . 12  
Rhum blanc, crème à saveur de noix de coco et jus d'ananas
- Gino L'Amaroso** . . . . . 12  
Gin Hendrick's, eau de tonique, lime et concombre frais
- Margarita Limonetta** . . . . . 12  
Tequila, Cointreau à l'orange, jus de lime et limonade
- Daiquiri Pêche, Mango** . . . . . 13  
Rhum épicé, jus d'orange, purée de mangue et pêche



## Birra en Fut

Verre / Pichet

- Peroni Nastro Azzuro** . . . . . 9.00 | 30.00  
Lager italienne blonde aux notes maltées délicates
- Italia IPA** . . . . . 9.00 | 30.00  
IPA Italienne blonde avec une touche d'agrumes
- Rossa Fanelli** . . . . . 9.00 | 30.00  
Bièrre rousse bien maltée avec présence d'amertume
- Cheval Blanc** . . . . . 9.00 | 30.00  
Bièrre faite d'après un mélange d'orge et de blé, légèrement fruitée de tradition des blanche belges

## Bouteilles

- Peroni (sans alcool)** . . . 9.50
- Estrella Damm** . . . . . 9.50  
Bièrre espagnole, dorée et aux tons ambrés
- Daura (sans gluten)** . . . 9.50  
Bièrre méditerranéenne  
100% naturelle et sans gluten
- Espresso Stout (475 Ml)** . . 11.00  
Bièrre noire artisanale aux notes de café espresso



## Carte des Vins et Cocktails



## Spritz

- Apérol Spritz** 13  
Prosecco, Apérol et soda.
- Campari Spritz** 13  
Prosecco, Campari et soda.
- Melagrano Spritz** 14  
Prosecco, Amaretto, jus d'ananas et San Pellegrino à la grenade.
- Bianco Spritz** 14  
Prosecco, Bitter Bianco, Vermouth blanc et soda.

## Bulles

	Bouteille / Verre	
<i>Prosecco Santi Nello</i> Botter	48	11
<i>Champagne</i> Moët et Chandon	165	

## Vino Bianco

	Bouteille / Verre	
<b>Italie</b>		
<i>Bardinese Trebbiano</i> Casal Bordino	38	10
<i>Sunelle Chardonnay</i> Casal Bordino, Organique	44	11
<i>Pinot Grigio delle Venezie</i> Domini Veneti	48	12
<i>Sauvignon Blanc Ciavi</i> Borgo Molino	54	13
<i>Soave Classico</i> Cantine Lenotti	51	
<i>Pecorino Li Costi</i> Domodimonti, Biologique	62	
<i>Reisling, Abruzzo</i> Tenuta Tre Gemme	62	
<i>Gavi, Beni di Bastiolo</i> Bastiolo	50	
<i>Chardonnay Farnito</i> Carpineto	58	
<i>Sulle Buccie, vin orange</i> Valdibella, Biologique	64	
<i>Langhe Arneis</i> Alessandro Rivetto	60	
<i>Zi Bi Bo</i> Valdibella, Biologique	58	
<b>Portugal</b>		
<i>Mina Velha</i> Quinta de S. Sebastiao	60	
<b>Californie</b>		
<i>Chardonnay, Sonoma Coast</i> Chalk Hill	58	14
<b>Rosé</b>		
<i>Chiaretto Bardolino</i> Cantine Lenotti	48	12
<i>Miraval Côtes de Provence</i> Perrin et fils, France	58	14

## Vino Rosso

	Bouteille / Verre	
<b>Italie</b>		
<i>Chianti</i> Casa Vinicola Bartali	49	
<i>Valpolicella Classica</i> Cantine Lenotti	54	
<i>Pinot Nero Santi Nello</i> Botter	34	10
<i>Bardinese Montepulciano d'Abruzzo</i> Casal Bordino	42	11
<i>Nero d'Avola</i> Castelluccimiano, Biologique	58	
<i>Rosso Toscana, Sangiovese</i> Casa Vinicola Bartali	48	12
<i>Nuttata Syrah, Terre Siciliane</i> Cantine Madaudo	54	13
<i>Chianti Classico Villa Calcinaia</i> Conti Capponi	74	
<i>Liano</i> Umberto Cesari	68	
<i>Barbera d'Asti, La Tota</i> Marchesi Alfieri	58	
<i>Pramonte Cabernet Sauvignon</i> Cantine Lenotti	68	
<i>Ripasso della Valpolicella Puviniiano</i> Domini Veneti	70	15
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i> Azienda Agricola Biagi, Biologique	52	
<i>Merlot-Cabernet, Abruzzo</i> Tenuta Tre Gemme	58	
<i>Pinot Nero Scuri</i> Borgo Molino	52	
<i>Langhe Beni di Bastiolo</i> Bastiolo	50	
<i>Le Valte</i> Tenuta dell'Ornellaia	68	
<i>Lucente</i> Tenuta Luce	82	
<i>Rosso di Montalcino</i> Il Poggiolo Rudolfo Cosimi	73	
<i>Pistus Etna Rosso</i> I Custodi delle vigne dell'Etna, Biologique	74	
<i>Amarone della Valpolicella</i> Pasqua	92	

## Vino Rosso

	Bouteille / Verre	
<b>Italie</b>		
<i>Barola</i> Cooperativa tra produttori	108	
<i>Barbaresco</i> Alessandro Rivetto	118	
<i>Brunello di Montalcino</i> Poggio Salvi	128	
<b>Californie</b>		
<i>Cabernet Sauvignon</i> Sebastiani	52	13

## Sangrias

	Verre / Pichet	
<i>Blanche</i> Vin blanc, Schnapps aux pêches, Southern Comfort, Rhum blanc, Sprite et jus d'orange.	11	30
<i>Rouge</i> Vin rouge, Schnapps aux pêches, Southern Comfort, Rhum blanc, Sprite et jus d'orange.	11	30
<i>Lychée</i> Vin blanc, Soho, Vodka, jus de lychée et canneberges blanches et rouges.	11	30
<i>Limonade</i> Vin blanc, Vodka, Triple Sec, soupçon de Limoncello, limonade et purée de framboises.	11	30
<i>Mojito framboises</i> Vin blanc, Rhum, Chambord, menthe fraîche, purée de framboises et Sprite.	12	32
<i>Pêche</i> Vin rosé, Peach Schnapps, jus d'orange, puré de pêche et soda	12	32



Verre / Pichet