

## APERITIVI

Prosecco "Rustico" - Nino Franco - DOC - Veneto	8€
Champagne Brut - Delamotte - AOC - Champagne	13€
Kir Classique creme de Dijon :Cassis,Mures,Peche	7€
Kir Royal creme de Dijon:Cassis,Mures,Peche	12€
Aperol Spritz	8€
Spritz IL GRAP : liqueur aux herbes,tapasco,citron et orange	10€
Martini Rosso	7€
Martini Bianco	7€
Porto Blanc	9€
Porto Rouge	11€
J&B	9€
Dalwhinnie Highland Single Malt 15 ans	12€
Lagavulin Islay Single Malt 16 ans	13€
Pastis H.B.	8€

## BEVANDE

<u>Eaux minerales</u>	Btl.75cl
Panna	5€
San Pellegrino	5€
<u>Soft</u>	Btl.33cl
Coca cola/Light/Zero	4€
Perrier	4€
<u>Biere</u>	Btl.33cl
Nastro Azzurro	7€
<u>Jus de fruits</u>	Btl.20cl
Tomate/Orange/Peche/Ananas	4€

## BOLLICINE & CHAMPAGNE

	<u>Flute 12cl</u>	<u>Btl 75cl</u>
Prosecco "Rustico" - Nino Franco – DOC - Veneto	8€	28€
Prosecco Superiore – Nino Franco - Veneto		32€
Rosè Brut “Faive” – Nino Franco -2013 – Veneto		35€
Champagne Brut - Delamotte - AOC - Champagne	13€	61€
Champagne Ultra Brut – Laurent-Perrier - AOC		86€

## VINI BIANCHI

	<u>Verre 12cl</u>	<u>Bt. 75cl</u>
Bidibi – Maculan - IGT 2014 -Veneto	7€	26€
Pinot Grigio - Conte Brandolini - DOC 2014 - Friuli	7€	26€
Falanghina Biorganic - Majo Norante - DOC 2014 - Molise	7€	27€
Grillo “Shamaris” – Cusumano – IGT 2013 – Sicilia	8€	30€
Pecorino – La Valentina – DOC 2013 –Abruzzo	8€	33€
Muller Thurgau "Dola"- Ptifisher - 2014 - Trentino		34€
Morgante Bianco – Morgante – IGT 2013 – Sicilia		34€
Pinot Bianco Langefeld – Ptifisher – 2014 – Trentino		35€
Friulano "Vigne Orsone" - Bastianich -DOC 2013 - Friuli		37€
Etna Bianco "Alta Mora" - Cusumano - DOC 2014 - Sicilia		41€
Chardonnay "Jalé" - Cusumano - IGP 2012 - Sicilia		45€

## VINI ROSSI

Verre 12cl Bt. 75cl

Sangiovese –Di Majò Norante – IGT 2013 – Molise	6€	25€
Chianti Famalgallo – San Fab. Cal. – DOC 2013 –Toscana	6€	25€
Lambrusco V. M. – Rinaldini – DOC – Emila Romagna		29€
Barbera d’Alba C. C. – Marcarini – DOC 2013 – Piemonte	7€	31€
Nero d’Avola – Morgante – IGT 2012 – Sicilia	7€	31€
Pinot Noir – Maculan – DOC 2012 – Veneto	7€	31€
Grignolino d’Asti – Cossetti – DOC 2013 – Piemonte		33€
Montep. d’Abruzzo – La Valentina – DOC 2012 – Abruzzo	8€	33€
Pactio – Fertuna – IGT 2012 – Toscana	8€	33€
Marzemino – Maculan – DOC 2012 – Veneto	8€	33€
Chianti Classico – San Fab. Cal. - DOCG 2012 - Toscana	8€	34€
Nobile di Montep. – Ten. Tre Rose – DOCG 2011 - Toscana		41€
Nebbiolo - Oddero - DOC 2011 - Piemonte		47€
Lagrein Ris. “Brenntal” – Pfitsher – 2011– Trentino		53€
Barbaresco C. – Luigi Giordano – DOCG 2010 – Piemonte		57€
Guidalberto - Tenuta di San Guido -IGT 2013 - Toscana		73€
Chianti C. C; Fonterutoli G.S. - Mazzei -DOCG 2011 - Toscana		79€
Turriga - Argiolas -IGT 2010 - Sardegna		89€
Barolo Brunate - Ceretto -DOCG 2006 - Piemonte		116€

## VINI DOLCI

Verre 12cl Btl. 75cl

Moscato di Asti - Ceretto - DOCG 2014 - Piemonte	7€	29€
Vin Santo del Chianti -Geografico-DOC 2008 - Toscana	8€	39€
Moscato di Pantelleria T. - Miceli – DOC 2013 - Sicilia	9€	45€

## DIGESTIVI

Amaretto/ Limoncello /Grappa		5€
Grappa- Poli - Veneto		
Sarpa		7€
Sarpa Barrique		9€
Vodka Grey Goose		9€
Rhum Vieux Agricole Saint James		11€
Vieil Armagnac 1973 J.Goudoulin		13€
Cognac Delamain X.O. 1er Cru		13€

## BEVANDE CALDE

Caffè		4€
Cappuccino		5€
Thé ou Infusions		5€

~Prix nets en Euros~

~Service compris~