

## APÉRITIFS

|                                                                                      |                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>APEROL SPRITZ</b> ..... 10,00€<br><i>Aperol, prosecco et eau gazeuse.</i>         | <b>WHISKY COLA</b> ..... 10,00€<br><i>Whisky, Coca-cola.</i>                                      |
| <b>CAMPARI SPRITZ</b> ..... 10,00€<br><i>Campari, prosecco et eau gazeuse.</i>       | <b>VODKA TONIC / LEMON / RED BULL</b> 10,00€<br><i>Vodka Belvedere, Tonic / Lemon / Red Bull.</i> |
| <b>LIMONCELLO SPRITZ</b> ..... 10,00€<br><i>Limoncello, prosecco et eau gazeuse.</i> | <b>GIN TONIC / LEMON</b> ..... 10,00€<br><i>Gin Gibson, Tonic / Limonade.</i>                     |
| <b>APERTASS</b> ..... 10,00€<br><i>Aperol, Cedrata.</i>                              | <b>DISARONNO RED BULL</b> ..... 10,00€<br><i>Amaretto Disaronno, Red Bull.</i>                    |
| <b>NEGRONI</b> ..... 10,00€<br><i>Gin, bitter campari, Martini rouge.</i>            | <b>MARTINI BIANCO / ROSSO</b> ..... 7,00€<br><i>Un verre de 6 cl.</i>                             |
| <b>AMERICANO</b> ..... 10,00€<br><i>Martini rouge, campari, eau gazeuse.</i>         | <b>RICARD, PASTIS</b> ..... 6,00€<br><i>Un verre de 4 cl.</i>                                     |
| <b>BELLINI</b> ..... 9,00€<br><i>Prosecco, jus de pêche.</i>                         | <b>PROSECCO</b> ..... 7,00€<br><i>Un verre de 12 cl.</i>                                          |
| <b>VESUVIO</b> ..... 10,00€<br><i>Passoa, Prosecco, jus d'ananas.</i>                | <b>MOSCATO D'ASTI</b> ..... 7,00€<br><i>Un verre de 12 cl.</i>                                    |
| <b>KIR</b> ..... 9,00€<br><i>Vin blanc sec, sirop de cassis.</i>                     |                                                                                                   |

## BIÈRES PRESSION

|                                |        |        |                      |        |        |
|--------------------------------|--------|--------|----------------------|--------|--------|
|                                | 25 cl. | 50 cl. |                      | 25 cl. | 50 cl. |
| <b>AFFLIGEM BLONDE/BLANCHE</b> | 4,50€  | 8,00€  | <b>PANACHÉ</b> ..... | 4,50€  | 8,00€  |
| <b>MORETTI</b> .....           | 4,00€  | 8,00€  | <b>MONACO</b> .....  | 4,50€  | 8,00€  |

## BOISSONS FROIDES

|                             |        |       |                                                                    |       |
|-----------------------------|--------|-------|--------------------------------------------------------------------|-------|
|                             | 50 cl. | 1l.   | <b>SODAS</b> .....                                                 | 4,50€ |
| <b>VITTEL</b> .....         | 4,50€  | 6,00€ | <i>Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina, Sprite, Ice-tea pêche.</i> |       |
| <b>SAN PELLEGRINO</b> ..... | 4,50€  | 6,50€ | <b>DIABOLO</b> .....                                               | 5,00€ |
|                             |        |       | <b>JUS DE FRUITS</b> .....                                         | 4,50€ |

## SODAS ITALIENS

|                                                                                                                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>LIMONATA BIO</b> .....                                                                                                                                                                 | 6,50€ |
| <i>Faible teneur en sucre. Une saveur fraîche et citronnée qui satisfera même les palais les plus exigeants.</i>                                                                          |       |
| <b>CEDRATA BIO</b> .....                                                                                                                                                                  | 7,00€ |
| <i>Un grand classique ! Couleur jaune intense et limpide. Saveur d'agrumes et de cèdre. Fraîche et désaltérante.</i>                                                                      |       |
| <b>COLA BIO</b> .....                                                                                                                                                                     | 6,50€ |
| <i>Si proche par le nom mais si éloigné par le goût de cette marque connue dans le monde entier, Cortese propose un cola bio, où les arômes naturels prennent le dessus sur le sucre.</i> |       |
| <b>CORTESINO</b> .....                                                                                                                                                                    | 6,50€ |
| <i>L'apéritif sans alcool par excellence de l'Aperitivo vénitien. Il se caractérise par un goût unique, amer et pétillant.</i>                                                            |       |

## PLANCHAS

**PLANCHA BARTOLO** ..... 28,00€

Assortiment de petites gourmandises italiennes. Avec :

Salade caprese (tomates et mozzarella), friture de calamars\* et courgettes, parmigiana di melanzane (gratin d'aubergines), mozzarella in carrozza (mozzarella panée et frite), arancino aux épinards\* et croquette de pommes de terre\*, chiffonade de mortadella accompagnés de focaccia.

**PLANCHA DI SALUMI**..... 20,00€

Sélection de nos meilleures charcuteries italiennes, selon arrivages :

Jambon cru, jambon blanc rôti à la truffe noire, saucisson napolitain, mortadella, spianata piccante et speck. Servi avec de la focaccia.

**PLANCHA PARTENOPEA**..... 22,50€

Sélection de fritures à la Napolitaine :

Duo d'arancini de riz : arancino à la sicilienne\* et arancino aux épinards\* (Arancino à la sicilienne : cœur à la sauce de viande de bœuf et de porc mijotée, mozzarella et parmesan - Arancino aux épinards : avec épinards, mozzarella et parmesan), mozzarella in carrozza (mozzarella panée et frite), montanara (boule de pâte à pizza avec coulis de tomates et crème de burrata), croquette de pommes de terre\*.

**PLANCHA BRUSCHETTA**..... 20,00€

Bruschette à la tomate, huile d'olive extra vierge et basilic, accompagnées d'une boule de burrata des Pouilles (125g).

## ANTIPASTI

**BURRATA PUGLIESE** ..... 16,50€

Chiffonade de jambon blanc rôti à la truffe noire, burrata pugliese, roquette, huile d'olive vierge extra.

**FRITTURA DI CALAMARI E ZUCCHINE**..... 15,00€

Friture de calamars\* et courgettes avec mayonnaise.

**CAPRESINA** ..... 16,00€

Salade caprese avec mozzarella di bufala, tomates, saumon fumé et basilic.

**CROCCHETTONE AL PISTACCHIO**..... 13,00€

Deux croquettes de pommes de terre\* avec pesto de pistache, mortadelle et crème de burrata.

**PROVOLA ARRECANATA** ..... 14,00€

Fondue de mozzarella fumée en sauce tomates avec origan, basilic et croûtons de pain.

**ZUCCHINE ALLA SCAPECE CON STRACCIATELLA** ..... 14,00€

Courgettes à la scapece marinées avec vinaigre de pommes, huile d'olive, ail, menthe, huile, basilic et stracciatella.

**CARPACCIO DI BRESAOLA** ..... 16,00€

Carpaccio de bresaola avec roquette, tomates cerises et copeaux de Grana Padano.

**FOCACCIA** ..... 13,00€

Etoile de pain à pizza cuit au four à bois avec roquette, tomates cerises, copeaux de Grana Padano et huile d'olive vierge extra.

\* Certains ingrédients peuvent être congelés.

 : Plat végétarien.

## LES SALADES

|                                                                                                                                                                  |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>INSALATA OSTERIA</b> .....                                                                                                                                    | 18,00€ |
| <i>Salade iceberg, tomates séchées, burrata pugliese, filet de poulet roti au four, jambon cru, avocat, olives vertes, pesto de basilic et croutons de pain.</i> |        |

## LES PÂTES

|                                                                                                                                                                                |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>LASAGNA CLASSICA</b> .....                                                                                                                                                  | 17,00€ |
| <i>Lasagnes au ragoût de bolognaise (boeuf haché, sauce tomates, celeri, carottes, oignons, basilic), mozzarella, et copeaux de Grana Padano. Le tout est gratiné au four.</i> |        |
| <b>TAGLIOLINI DON GENNARO</b> .....                                                                                                                                            | 19,50€ |
| <i>Tagliolini frais aux tomates cerises, boulettes de bœuf, ricotta, copeaux de Grana Padano et basilic.</i>                                                                   |        |
| <b>GNOCCHI GOLOSI</b> .....                                                                                                                                                    | 18,50€ |
| <i>Gnocchi de pommes de terre, crème de gorgonzola et crumble de jambon cru croustillant.</i>                                                                                  |        |
| <b>RAVIOLI AL TARTUFO</b> .....                                                                                                                                                | 25,00€ |
| <i>Ravioli frais farcis à la truffe noire avec fondue de Grana Padano et stracciatella, pétales de truffe noire.</i>                                                           |        |
| <b>TAGLIATELLE DEL PESCATORE</b> .....                                                                                                                                         | 21,50€ |
| <i>Tagliatelle avec tartare de gambas* et sa bisque, crémeux de burrata, zeste de citron et basilic.</i>                                                                       |        |
| <b>LINGUINE ECO DEL MARE</b> .....                                                                                                                                             | 19,50€ |
| <i>Linguine avec palourdes, moules, tomates cerises, ail et persil.</i>                                                                                                        |        |
| <b>RIGATONI ANNARELLA</b> .....                                                                                                                                                | 18,00€ |
| <i>Rigatoni (pâtes) avec crème de pommes de terre, jambon blanc et champignons.</i>                                                                                            |        |
| <b>RAVIOLI ORTOLANI</b> 🌿 .....                                                                                                                                                | 18,00€ |
| <i>Ravioli farcis de ricotta aux épinards, avec crème de burrata et pesto de basilic.</i>                                                                                      |        |
| <b>PACCHERI POSITANO</b> .....                                                                                                                                                 | 19,50€ |
| <i>Paccheri (pâtes) avec crème de courgettes, pancetta crouillante, stracciatella.</i>                                                                                         |        |






MENU ENFANT *Avec un jus de fruit ou sirop et une boule de glace.*

|                                                                                                    |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>PÂTES À LA SAUCE TOMATE</b> 🌿 .....                                                             | 12,00€ |
| <i>Sauce tomate et Grana Padano.</i>                                                               |        |
| <b>PÂTES AU BEURRE</b> .....                                                                       | 12,00€ |
| <i>Pâtes au beurre ou à l'huile d'olive extra vierge, jambon blanc et Grana Padano.</i>            |        |
| <b>PIZZA MARGHERITA</b> 🌿 .....                                                                    | 12,00€ |
| <i>Sauce tomate, mozzarella (fior di latte), basilic et huile d'olive extra vierge.</i>            |        |
| <b>PIZZA REGINA</b> .....                                                                          | 12,00€ |
| <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, basilic et huile d'olive extra vierge.</i> |        |
| <b>PIZZA AUX 4 FROMAGES</b> 🌿 .....                                                                | 12,00€ |
| <i>Crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, Grana Padano et huile d'olive extra vierge.</i>          |        |

\* Certains ingrédients peuvent être congelés.

🌿 : Plat végétarien

## LES TRADITIONNELLES

|                                                                                                                                                   |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>MARINARA</b>                                                  | 10,00€ |
| <i>Sauce tomate, basilic, ail et origan.</i>                                                                                                      |        |
| <b>MARGHERITA</b>                                                | 12,50€ |
| <i>Sauce tomate, mozzarella (fior di latte) et basilic.</i>                                                                                       |        |
| <b>MONTE BIANCO</b>                                                                                                                               | 16,50€ |
| <i>Crème fraîche, mozzarella (fior di latte), jambon blanc, champignons.</i>                                                                      |        |
| <b>REGINA</b>                                                                                                                                     | 16,50€ |
| <i>Sauce tomate, mozzarella (fior di latte), jambon blanc, champignons et basilic.</i>                                                            |        |
| <b>VENTURA</b>                                                   | 16,50€ |
| <i>Sauce tomate, mozzarella (fior di latte), tomates cerises, poivrons, aubergines, courgettes, basilic, copeaux de Grana Padano.</i>             |        |
| <b>MASSESE</b>                                                                                                                                    | 16,50€ |
| <i>Sauce tomate, mozzarella (fior di latte), saucisson piquant, poivrons poêlés, olives noires et basilic.</i>                                    |        |
| <b>VERACE</b>                                                    | 16,50€ |
| <i>Mozzarella di bufala, avec filets de tomates, basilic et origan.</i>                                                                           |        |
| <b>PARMIGIANA</b>                                               | 17,00€ |
| <i>Sauce tomate, mozzarella (fior di latte), gratin d'aubergines, basilic et copeaux de Grana Padano.</i>                                         |        |
| <b>CAPRICCIOSA</b>                                                                                                                                | 17,50€ |
| <i>Sauce tomate, mozzarella (fior di latte), champignons, jambon blanc, artichauts, saucisson napolitain, olives noires et basilic.</i>           |        |
| <b>6 FORMAGGI</b>                                              | 18,00€ |
| <i>Crème fraîche, mozzarella di bufala, gorgonzola, taleggio, pecorino, copeaux de Grana Padano et caciocavallo.</i>                              |        |
| <b>FUMÉE</b>                                                                                                                                      | 17,50€ |
| <i>Sauce tomate, mozzarella di bufala fumée de Campanie, ricotta, speck, Grana Padano, basilic, huile d'olive vierge extra.</i>                   |        |
| <b>PRIMAVERA</b>                                                                                                                                  | 17,00€ |
| <i>Pesto de basilic, mozzarella di bufala fumée de Campanie, filets de tomate, pancetta, copeaux de Grana Padano, huile d'olive vierge extra.</i> |        |

## SUPPLÉMENTS :

|                                                                          |       |                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------|-------|
| Œuf .....                                                                | 1,00€ | Tomates cerise, roquette ..... | 1,50€ |
| Légumes mixtes .....                                                     | 2,00€ | Burrata entière .....          | 6,00€ |
| Double mozzarella (fior di latte), copeaux de Grana Padano.....          | 2,50€ |                                |       |
| Charcuterie, mozzarella di bufala, saucisses, boulettes de bœuf, poisson | 3,00€ |                                |       |

\* Certains ingrédients peuvent être congelés.

 : Plat végétarien.

## LES GOURMANDES

|                                                                                                                                                         |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>CAPRINO</b> .....                                                                                                                                    | 18,00€ |
| <i>Mozzarella di bufala, pancetta (poitrine de porc), bûche de chèvre, miel et amandes grillées au four.</i>                                            |        |
| <b>CHICCHINESE</b> .....                                                                                                                                | 19,00€ |
| <i>Crème fraîche, mozzarella di bufala, saumon fumé, ciboulette et zeste de citron.</i>                                                                 |        |
| <b>CORBARELLA</b> .....                                                                                                                                 | 18,00€ |
| <i>Crème fraîche, mozzarella fumée, pommes de terre au four assaisonnées de romarin, pancetta (poitrine de porc) et copeaux de caciocavallo.</i>        |        |
| <b>AMICI MIEI</b> .....                                                                                                                                 | 19,00€ |
| <i>Bords farcis à la ricotta, sauce tomate, mozzarella (fior di latte), boulettes de bœuf, copeaux de caciocavallo, gratin d'aubergines et basilic.</i> |        |
| <b>MORTAZZA</b> .....                                                                                                                                   | 20,00€ |
| <i>Pesto de pistache, mozzarella fior di latte, mortadelle, burrata entière et éclats de pistache.</i>                                                  |        |
| <b>TARTUFATA</b> .....                                                                                                                                  | 21,00€ |
| <i>Crème de truffe, saucisse de porc, champignons poêlés, stracciatella, tomates marinées.</i>                                                          |        |

## LES CHARCUTIÈRES

|                                                                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>OSTERIA</b> .....                                                                                      | 19,00€ |
| <i>Mozzarella di bufala, champignons, jambon cru, roquette, tomates cerises, copeaux de Grana Padano.</i> |        |
| <b>BURRATA</b> .....                                                                                      | 19,50€ |
| <i>Chiffonnade de jambon cru, burrata, tomates cerises, roquette, huile d'olive vierge extra.</i>         |        |

## LES CALZONE FRITES OU AU FEU DE BOIS

|                                                                                                                                                |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>SANT'AGATA</b> .....                                                                                                                        | 17,00€ |
| <i>Sauce tomate, ricotta, mozzarella (fior di latte), jambon blanc, copeaux de Grana Padano.</i>                                               |        |
| <b>SAN PAOLO</b> .....                                                                                                                         | 17,50€ |
| <i>Crème fraîche, mozzarella fumée, saucisson napolitain, champignons, œuf, pommes de terre au romarin, poivre et copeaux de Grana Padano.</i> |        |

## SUPPLÉMENTS :

|                                                                          |       |                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------|-------|
| Œuf .....                                                                | 1,00€ | Tomates cerise, roquette ..... | 1,50€ |
| Légumes mixtes .....                                                     | 2,00€ | Burrata entière .....          | 6,00€ |
| Double mozzarella (fior di latte), copeaux de Grana Padano.....          | 2,50€ |                                |       |
| Charcuterie, mozzarella di bufala, saucisses, boulettes de bœuf, poisson | 3,00€ |                                |       |

\* Certains ingrédients peuvent être congelés.

 : Plat végétarien.

## DESSERTS

|                                                                                                                                                         |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>CANNOLO SICILIANO*</b> .....                                                                                                                         | 8,00€  |
| <i>Biscuit de pâte frite en forme de coquille, remplie d'une farce sucrée et crémeuse à base de ricotta, pépites de chocolat et éclats de pistache.</i> |        |
| <b>TIRAMISU</b> .....                                                                                                                                   | 7,00€  |
| <i>Le best-seller !</i>                                                                                                                                 |        |
| <b>PANNA COTTA</b> .....                                                                                                                                | 7,00€  |
| <i>Caramel, fruits rouges ou chocolat.</i>                                                                                                              |        |
| <b>CAFÉ GOURMAND</b> .....                                                                                                                              | 10,00€ |
| <i>Assortiment de plusieurs desserts. Demandez au service en salle.</i>                                                                                 |        |
| <b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> .....                                                                                                                          | 9,00€  |
| <i>2 Boules de glace à la vanille arrosées de café.</i>                                                                                                 |        |
| <b>AFFOGATO AL LIMONCELLO</b> .....                                                                                                                     | 9,00€  |
| <i>2 Boules de glace au citron, arrosées de limoncello.</i>                                                                                             |        |
| <b>GELATO 2 BOULES</b> .....                                                                                                                            | 5,50€  |
| <i>Glace artisanale sicilienne.</i>                                                                                                                     |        |
| <b>1 BOULE SUPPLEMENTAIRE</b> .....                                                                                                                     | 2,00€  |

## BOISSONS CHAUDES

|                                          |       |                                          |       |
|------------------------------------------|-------|------------------------------------------|-------|
| <b>CAFFÈ ESPRESSO</b> .....              | 2,20€ | <b>LATTE MACCHIATO</b> .....             | 3,50€ |
| <b>CAFFÈ ESPRESSO DECAFFEINATO</b> ..... | 2,30€ | <b>CAPPUCCINO</b> .....                  | 4,50€ |
| <b>CAFFÈ NOISETTE</b> .....              | 2,80€ | <b>CAFFÈ SHAKERATO AL BAILEY'S</b> ..... | 8,00€ |
| <b>CAFFÈ CORRETTO</b> .....              | 4,00€ | <b>THÉ</b> .....                         | 5,00€ |
| <b>DOPPIO ESPRESSO</b> .....             | 3,50€ | <b>TISANE</b> .....                      | 5,00€ |

## LES DIGESTIFS

|                                 |        |                                  |        |
|---------------------------------|--------|----------------------------------|--------|
| <b>GRAPPA BIANCA</b> .....      | 7,50€  | <b>RHUM DIPLOMATICO</b> .....    | 10,00€ |
| <b>GRAPPA BARRIQUE</b> .....    | 8,00€  | <b>BAILEY'S</b> .....            | 6,00€  |
| <b>GET 27</b> .....             | 7,00€  | <b>AMARETTO DI SARONNO</b> ..... | 6,00€  |
| <b>GET 31</b> .....             | 7,00€  | <b>SAMBUCA</b> .....             | 5,00€  |
| <b>WHISKY JB</b> .....          | 6,50€  | <b>AMARO DEL CAPO</b> .....      | 6,00€  |
| <b>WHISKY OBAN 14 ANS</b> ..... | 13,00€ | <b>AMARO MONTENEGRO</b> .....    | 5,50€  |
| <b>VODKA BELVEDERE</b> .....    | 9,00€  | <b>FERNET BRANCA</b> .....       | 5,00€  |
| <b>COGNAC XO</b> .....          | 9,00€  | <b>LIMONCELLO</b> .....          | 6,00€  |

## VINS ROUGES

|                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>PRIMITIVO PUGLIA IGP - TENUTA VIGLIONE</b> .....                                                                                                                                                                                                   | Verre 6,50€ - 75cl 29,00€ |
| <i>Région Pouilles - 100% Primitivo</i>                                                                                                                                                                                                               |                           |
| <i>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.</i>                                                         |                           |
| <b>LO SPEPO TOSCANA IGT - AZIENDA AGRICOLA COLLELCETO</b> .....                                                                                                                                                                                       | Verre 6,50€ - 75cl 29,00€ |
| <i>Région Toscane - 100% Sangiovese</i>                                                                                                                                                                                                               |                           |
| <i>De couleur rouge rubis, ce vin est fruité. Il délivre un parfum délicat, frais et agréable.</i>                                                                                                                                                    |                           |
| <b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC - CONTE DI LUCCA</b> .....                                                                                                                                                                                             | Verre 6,50€ - 75cl 29,00€ |
| <i>Région Abruzzes - 100% Montepulciano d'Abruzzo</i>                                                                                                                                                                                                 |                           |
| <i>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.</i>                                                  |                           |
| <b>NERO DI TROIA PUGLIA IGP - TENUTA VIGLIONE</b> .....                                                                                                                                                                                               | Verre 6,50€ - 75cl 29,00€ |
| <i>Région Pouilles- 100% Uva di Troia</i>                                                                                                                                                                                                             |                           |
| <i>Rouge rubis tendant vers le grenat. Arôme riche et intense de mûre et de cerise en alcool avec des notes épicées. Goût ample et enveloppant, note tannique élégante et sapidité satisfaisante.</i>                                                 |                           |
| <b>VALPOLICELLA CLASSICO DOC "IL PIGARO" - VILLA CRINE</b> .....                                                                                                                                                                                      | 30,00€                    |
| <i>Région Vénétie - 60% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 10% Molinara</i>                                                                                                                                                                            |                           |
| <i>Le vin possède une robe violet brillant avec des reflets rubis. Notes de cerises rouges, groseilles, et des arômes herbacés.</i>                                                                                                                   |                           |
| <b>PHILONIANUM BRINDISI DOC - TENUTE LU SPADA</b> .....                                                                                                                                                                                               | 38,00€                    |
| <i>Région Pouilles - 100% Susumaniello</i>                                                                                                                                                                                                            |                           |
| <i>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.</i>        |                           |
| <b>CIRO' CLASSICO SUPERIORE DOC - TENUTA DEL CONTE</b> .....                                                                                                                                                                                          | 42,00€                    |
| <i>Région Calabre - 100% Gaglioppo</i>                                                                                                                                                                                                                |                           |
| <i>Robe rouge rubis avec des reflets grenat, avec un nez riche en fruits rouges mûrs et tannins distinctifs. Un bon équilibre entre structure et rondeur.</i>                                                                                         |                           |
| <b>ROSSO DI MONTALCINO DOC - ELIA PALAZZESI</b> .....                                                                                                                                                                                                 | 44,00€                    |
| <i>Région Toscane - 100% Sangiovese Grosso</i>                                                                                                                                                                                                        |                           |
| <i>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.</i>                                                                               |                           |
| <b>GAIO GAIO VINO ROSSO - CALABRETTA</b> .....                                                                                                                                                                                                        | 45,00€                    |
| <i>Région Sicile - 100% Nerello Mascalese</i>                                                                                                                                                                                                         |                           |
| <i>Issu du majestueux Mont Etna, au nez ce vin est intense, généreux avec des notes de fruits rouges, de roses, de cuir et d'épices. C'est un vin frais et dynamique, avec une grande personnalité.</i>                                               |                           |
| <b>LANGHE NEBBIOLO DOC - MARCHESE D'AZEGLIO</b> .....                                                                                                                                                                                                 | 46,00€                    |
| <i>Région Piémont - 100% Nebbiolo</i>                                                                                                                                                                                                                 |                           |
| <i>Robe grenat brillant. On trouve des notes de cerise rouge, fraise séchée avec des tannins fermes et structurés.</i>                                                                                                                                |                           |
| <b>CHIANTI CLASSICO DOCG BEL CANTO - NITTARDI</b> .....                                                                                                                                                                                               | 47,00€                    |
| <i>Région Toscane - 90% Sangiovese, 10% Colorino, Canaiolo, Malvasia Nera, Mammolo</i>                                                                                                                                                                |                           |
| <i>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.</i> |                           |
| <b>FRIULI COLLI ORIENTALI DOC - AQUILA DEL TORRE</b> .....                                                                                                                                                                                            | 64,00€                    |
| <i>Région Frioul - 100% Refosco dal Peduncolo Rosso</i>                                                                                                                                                                                               |                           |
| <i>Robe rubis brillant avec des reflets grenat. On trouve des notes de fruits rouges mûrs et légèrement épicés. Le vin possède une structure élégante, avec des tannins fermes, et une belle longueur en bouche.</i>                                  |                           |

# DA BARTOLO

OSTERIA PIZZERIA

## CANTINA

### CARTE DES VINS

## VINS BLANCS

**FALANGHINA PUGLIA IGP - TENUTA VIGLIONE** ..... Verre 6,50€ - 75cl 29,00€

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.

**PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC - PERLAGE** ..... Verre 6,00€ - 75cl 27,00€

Région Vénétie - 100% Pinot Grigio

Robe jaune paille avec des reflets dorés. Au nez, il exprime des notes de fleur d'acacia et noix. En bouche, le vin est vibrant, rafraîchissant et harmonieux.

**VERDECA PUGLIA IGP - TENUTA VIGLIONE** ..... Verre 6,50€ - 75cl 29,00€

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 et bonne.

**GAVI DI GAVI DOCG - MARCHESE RAGGIO** ..... 30,00€

Région Piémont - 100% Cortese

Le vin possède une robe jaune paille avec des reflets verts. Nez fruité et minéral avec des notes florales. En bouche, le vin est rafraîchissant avec une touche de salinité et des notes légères de noix.

**MAREMMA TOSCANA DOC - NITTARDI** ..... 36,00€

Région Toscane - 100% Vermentino

Bouquet intense riche en fruits jaune frais avec des notes minérales et citriques. Le corps est rond, frais, avec une présence d'amande et une belle longueur en bouche.

**FRIULI COLLI ORIENTALI DOC - AQUILA DEL TORRE** ..... 38,00€

Région Frioul-Vénétie Julienne - 50% Friulano, 50% Sauvignon

Robe brillante légèrement dorée, avec un nez élégant et minéral. On trouve des notes de noix et tropicales. En bouche, sa structure ronde et souple est équilibrée avec un niveau d'acidité vibrant.

## VINS ROSÉS

**COSTALLEGRA ROSÉ - VINI DI MARE**..... Verre 6,50€ - 75cl 29,00€

Région Sicile - 100% Syrah

Ce vin est expressif, vif, arborant une délicate couleur rose pâle. Un concentré de fraîcheur.

**TERRE SICILIANE IGT - CALABRETTA** ..... 45,00€

Région Sicile - 100% Nerello Mascalese

Couleur rose cerise brillante. Arômes intenses de petits fruits rouges, fraises des bois, cerises et de groseilles, des notes florales de fleurs rouges et de maquis méditerranéen. En bouche, le vin est riche, juteux, intense et frais, caractérisé par une agréable minéralité et une finale fruitée et persistante.

## GRANDS CRUS

**BAROLO DOCG - MARCHESE D'AZEGLIO** ..... 95,00€

Région Piémont

100% Nebbiolo

Le Barolo surnommé « Le roi des vins et le vin des Rois » est l'une des appellations les plus renommées d'Italie et du monde. Le Barolo de la maison Marchese d'Azeglio est élevé pendant 30 mois en fûts de chêne de Slavonie et 12 mois en bouteille. De couleur rouge grenat, le bouquet est aromatique, avec des accents de violette, de rose, fruits rouges secs et d'épices. Le palais confirme le nez harmonieux, avec des tannins fermes et une longueur persistante.

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG - VILLA CRINE** ..... 100,00€

Région Vénétie

60% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 10% Molinara

Passage dans de larges barriques de chêne pendant trois ans avant une année supplémentaire à vieillir en bouteille. Ce vin, un des plus importants d'Italie, est fait à partir de la méthode « passerillage ».

C'est un vin corsé et chaleureux avec des notes de pruneaux, de confiture de cerise, épices, de chocolat et de café. Vin puissant, structuré avec une longue finale très velouteuse.

**ELIA PALAZZESI BRUNELLO DI MONTALCINO** ..... 105,00€

Région Toscane

100% Sangiovese Grosso

Ce vin est produit sur les collines de Montalcino, près de Sienne. La robe est d'un rouge rubis brillant avec des reflets grenat. Considéré comme l'un des vins les plus traditionnels d'Italie, il fait partie des premières appellations à avoir reçu la classification DOCG. Au nez, il révèle un parfum puissant de fruits rouges mûrs, d'anis et un caractère minéral terreux. En bouche, l'alcool est soutenu par des tannins 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 puis trois ans en bouteille.

## BOLLICINE

**LAMBRUSCO ROSSO TORRE - LEBOVITZ** ..... 25,00€

Région Lombardie - 30% Viadanese, 30% Marani, 30% Maestri, 10% Ancellotta

Une couleur rubis foncé 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.

**OTTANTACINQUE CUVÉE BRUT - PERLAGE (PROSECCO)** ..... Verre 7,00€ - 75cl 28,00€

Région Vénétie - 50% Glera et d'autres cépages originaires de la région.

Ottantacinque est un vin pétillant Brut produit à partir de raisins blancs cultivés selon les principes de la viticulture biologique. En 1985, le domaine Perlage a été créé et il a obtenu la même année la certification de vin biologique. Ce vin provient du cœur de la région Venetie.

**MOSCATO D'ASTI DOCG - ANGELO NEGRO** ..... Verre 7,00€ - 75cl 35,00€

Région Piémont - 100% Moscato

Vin doux et pétillant. C'est la forme la plus classique et traditionnelle de vin fait à partir de Moscato.

Vin rafraichissant, aromatique, floral avec des notes de raisins frais, de pêche, de sauge et une pointe citronnée.

Délicat en bouche, avec une bonne effervescence naturelle et une longue finale.

# DA BARTOLO

OSTERIA PIZZERIA

## ORIGINE DES VIANDES

- **PLANCHA PARTENOPEA (ARANCINO À LA SICILIENNE).** Viande de bœuf - Née: Italie - Élevée: Italie - Abattue : Italie

- **PLANCHA PARTENOPEA (ARANCINO À LA SICILIENNE).** Viande de porc - Née: Italie - Élevée: Italie - Abattue : Italie

- **PASTA TAGLIOLINI DON GENNARO.** Viande de bœuf - Née: France - Élevée: France - Abattue : France

- **LASAGNA CLASSICA.** Viande de bœuf - Née: France - Élevée: France - Abattue : France

- **PIZZA AMICI MIEI.** Viande de bœuf - Née: France - Élevée: France - Abattue : France

- **PIZZA TARTUFATA.** Viande de porc - Née: France - Élevée: France - Abattue : France

**LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE EN CAISSE.  
N'HÉSITÉS PAS À LES DEMANDER**