

Vins *Italiens*

Blancs

- FRASCATI FONTANA CANDIDA AOC Un goût sec et fruité, idéal pour accompagner les plats de poisson et pizza fruits de mer
- PROSSECO
- PINOT GRIGIO

Rosés

- LAMBRUSCO
- PINO GRIGIO
- BARDOLINO CHIARETTO
- RAPITALA DE SICILE

Rouges

- LAMBRUSCO Vin légèrement pétillant, se marie parfaitement avec plats de pâtes, viandes blanches
- VIPRA Arômes profonds avec des notes de cerises noires et de mûres. La saveur est merveilleusement structurée, veloutée et fraîche.
- CHIANTI MELINI MARCA BLU Vin sec, harmonieux, de Toscane, accompagne tous vos plats
- VALPOLICELLA AOC Idéal avec des plats de pâtes ou plats en sauce
- MONTEPULCIANO ABRUZZO AOC Vin aux arômes intenses de fruits rouges, corsé, équilibré aux tannins moelleux. Il accompagne parfaitement les plats de pâtes.
- ANTE BARBERA D'ASTI AOC Vin de Région d'Astri, il accompagnera parfaitement un carpaccio, un Osso Bucco

75 CL	37,5 CL	Verre
23,50€ 29,50€	14,50€	7,50€ 7,50€
22,50€		
21,50€ 22,50€		7,50€
22,50€ 26,50€	14,50€	
21,50€		
24,50€		
24,50€	15,50€	
25,50€ 26,50€	15,50€	7,50€
38,50€		8,00€

Vins *Français*

Blanc

- PETIT CHABLIS

Rosés

- CÔTES DE PROVENCE AOC GOLFE DE SAINT TROPEZ
- BANDOL AOC

Champagne

- RUINART

En Carafe

Rouge, Rosé, ou Blanc d'Italie

75 CL	37,5 CL	Verre
39,50€		8,00€
26,50€ 29,50€	15,50€	7,50€
90,00€		
Verre	25 cl	50 cl
6,00€	8,00€	14,00€