

Vini Rossi

Piemonte

BARBERA D'ALBA SUPERIORE « CARLÒT » 2016 – MARRONE 40 000

100% Barbera | Alcool 14,5% vol.

Notes de vanille et de cacao avec une acidité vibrante.

Parfait pour le gibier et les plats traditionnels.

NEBBIOLO AGRESTIS 2018 – MARRONE 48 000

100% Nebbiolo | Alcool 13,5% vol | Affiné 15 mois en chêne.

Fragrant avec des notes de petits fruits rouges.

Se marie avec la charcuterie fine et les pâtes.

LANGHE ROSSO SANCARLO 2012 – MARRONE 65 000

Nebbiolo, Barbera, Dolcetto | Alcool 14% vol.

Vin mature aux notes de sous-bois et de confiture.

Excellent avec les viandes en sauce et les fromages affinés.

BARBARESCO DOCG 2018 – MARRONE 75 000

100% Nebbiolo | Alcool 14,5% vol.

Notes élégantes de violette et de rose séchée.

Idéal avec la truffe, des risottos, des rôtis et des viandes savoureuses.

BAROLO PICHIMEJ DOCG 2018 – MARRONE 100 000

Cépage Nebbiolo 100% | Alcool 14,5–15% vol. Affiné 30 mois en chêne.

Arômes de pruneau, réglisse et tabac.

Idéal avec les viandes braisées, le gibier et les fromages affinés.

LANGHE SITO MORESCO 2020 – GAJA 110 000

Nebbiolo, Merlot, Cabernet | Alcool 14% vol.

Un assemblage magistral aux tanins soyeux.

Accompagne divinement les viandes grillées et la cuisine créative.

Puglia

PEZZO D'ORO APPASSIMENTO ROSSO 2020 32 000

Negroamaro, Primitivo | Alcool 14,5% vol.

Goût moelleux avec des notes de confiture.

Se marie avec les viandes grillées épicées.

Veneto

MERLOT 100% Merlot Alcool 12,5% vol. Vin souple, velouté et rond. Parfait avec le porc, la volaille et les primi piatti al sugo di carne.	25 000
BARDOLINO DOC 2021 – DONNA LORENZA Corvina, Rondinella Alcool 12% vol. Rouge léger aux notes de framboise et de poivre noir. Parfait avec le poulet rôti et les poissons savoureux.	25 000
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 100% Refosco Alcool 13% vol. Goût marqué, belle acidité et tanins bien intégrés. Idéal avec la tagliata de bœuf, le Black Angus et les grillades.	30 000
VALPOLICELLA DOC 2020 – DONNA LORENZA Corvina, Rondinella Alcool 12% vol. Profil fruité et léger. Accompagne les pâtes, les viandes blanches et les légumes grillés	35 000
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2017 – BOTTEGA Cépages Corvina, Corvinone, Rondinella Alcool 15,5% vol. Un vin exceptionnel produit à partir de raisins flétris pendant 3 mois, puis affiné généralement 24 à 30 mois en fûts de chêne. Vin chaud et dense aux notes de griotte et de café. Idéal avec des plats très savoureux ou du chocolat noir 70%.	120 000

Toscana

CHIANTI DOCG 2021 – DONNA LORENZA 100% Sangiovese Alcool 13% vol. Classique et frais aux notes de cerise croquante. Idéal pour les pâtes au ragù, les viandes blanches et la pizza.	25 000
TOSCANA ROSSO IGT « DELLO SPARVIERO » 2013 Sangiovese et cépages internationaux Alcool 14% vol. Vin mature et épicé, affiné en barrique. Idéal avec une tagliata de bœuf et des fromages.	35 000
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017 – BOTTEGA Cépage Sangiovese Grosso 100% Alcool 14,5–15% vol. L'un des meilleurs vins italiens, vieilli 5 ans. Avec des notes profondes de cuir, de tabac et d'épices nobles. Superbe avec une côte de bœuf (Fiorentina), du gibier ou du chocolat noir 80%.	140 000

Vini Bianchi

Piemonte

LANGHE BIANCO « TARTUFO » 2023 – MARRONE 32 000

100% Arneis | Alcool 13% vol.

Sape et minéral.

Conseillé avec les risottos aux champignons, les œufs et les poissons gras.

FAVORITA LANGHE DOC 2022 – MARRONE 35 000

100% Favorita | Alcool 12,5% vol.

Frais et agrumé.

Idéal pour l'apéritif, les poissons crus et la friture.

Veneto

PINOT GRIGIO – S. GAUDENZIO 2024 27 000

100% Pinot Grigio | Alcool 12% vol.

Apprécié pour sa fraîcheur.

Parfait avec les entrées légères, les soupes de poisson et les risotti alle erbe.

CHARDONNAY DISSEGNA 2024 22 000

100% Chardonnay | Alcool 12,5% vol.

Sec, souple et équilibré.

Idéal en apéritif ou avec des plats de poissons délicats.

COLLIO DOC SAUVIGNON 25 000

Cépage 100% Sauvignon Blanc | Alcool 12,5% vol.

Vin blanc produit dans la région du Frioul, connu pour son intensité aromatique et sa minéralité marquée, caractérisé par des notes de feuille de tomate et de sauge.

Idéal avec des asperges ou des plats de poisson.

LISON 22 000

Cépage 100% Tocai Friulano | Alcool 12,5% vol.

Vin blanc produit à cheval sur les régions de Vénétie et du Frioul-Vénétie

Julienne, connu pour sa structure élégante et sa minéralité, caractérisé par des notes de fruits blancs et une finale d'amande amère.

Idéal avec des soupes de légumes ou des poissons.

Vini Rosati

Francia

GRIS BLANC – GÉRARD BERTRAND

22 000

Cépage Grenache | Alcool 12,5% vol.

Vin rosé produit dans la région du Languedoc-Roussillon, connu pour son profil unique à mi-chemin entre un blanc et un rosé.

Idéal avec du poulet ou du poisson.

CABANE DU PYLA ROSÉ

22 000

Cépages Merlot et Cabernet | Alcool 12,5% vol.

Vin rosé produit dans la région de l'Atlantique (Sud-Ouest).

Idéal avec les huîtres, les fruits de mer, les grillades ou les tapas.

Bulles du monde Bollicine dal mondo

Italia — Prosecco & Franciacorta

PROSECCO GRANDETTI DOC

30 000

Cépage Glera 100% | Alcool env. 11% vol.

Extra Dry, souple et équilibré.

Il convient à l'apéritif et accompagne les plats de poisson, les viandes blanches et les crustacés.

PROSECCO DOC ABBAZIA

40 000

100% Glera | Alcool 11% vol.

Excellente perlée, vin brut fruité et aromatique. Notes de pomme.

Idéal pour l'apéritif, le poisson et les crustacés.

CUVÉE PRESTIGE BRUT

28 000

Cépages Glera, Chardonnay, Pinot Blanc | Alcool 11% vol.

Vin mousseux brut, apprécié pour sa fraîcheur et sa saveur.

Accompagne idéalement l'apéritif, les finger foods, les entrées et les premiers plats légers.

BELLAVISTA LA SCALA – FRANCIACORTA

85 000

Cépages 75% Chardonnay et 25% Pinot Noir | Alcool 12,5% vol.

Vin effervescent produit à partir d'une sélection rigoureuse, élevé partiellement en fûts de chêne. Perlage d'une finesse absolue, élégant et persistant.

Idéal avec des risottos aux fruits de mer, des crustacés nobles ou des viandes blanches rôties.

BELLAVISTA VITTORIO MORETTI RISERVA

170 000

Cépages Chardonnay (62%) et Pinot Noir (38%) | Alcool 12,5% vol.

Vin effervescent d'exception produit selon la méthode traditionnelle (Metodo Classico) en Lombardie, vieilli plus de 7 ans sur lies. Perlage d'une finesse absolue, bouquet complexe de fruits blancs mûrs, de miel et de brioche, soutenu par une minéralité vibrante.

Idéal avec de grands plats de poissons, des crustacés ou du caviar.

Champagnes

LAURENT-PERRIER BRUT

70 000

Assemblage de plus de 100 crus, avec une prédominance de Chardonnay (plus de 50%), complété par du Pinot Noir (30–35%) et du Meunier (10–15%).

Vieilli en cave pendant environ 4 ans sur lies, garantissant complexité et finesse. idéal avec du poissons et crustacés, volaille et plats délicats à base de veau.

LAURENT-PERRIER DEMI-SEC

75 000

Le choix idéal pour ceux qui recherchent un champagne plus souple et rond. Idéal pour la fin de repas, avec des desserts aux fruits ou de la pâtisserie fine.

LAURENT-PERRIER BRUT ROSÉ

135 000

Cépage Pinot Noir 100% | Alcool 12% vol. | Vieilli au minimum 5 ans en cave.

Considéré comme une référence mondiale des champagnes rosés de prestige.

Contrairement à beaucoup d'autres, il n'est pas obtenu par assemblage de vins blancs et rouges, mais par la technique de la macération (saignée).

Se marie divinement avec le poisson cru (carpaccio ,tartare), les crustacés grillés ou les desserts à base de fruits rouges.