

Carte des vins & alcool

VINI BIANCHI *Vin blanc (14,50\$-42\$)*

- Melini Orvieto Classico (Trebiano) Ombrie
- Orvieto Classico, Ruffino (Sauvignon) Ombrie
- Catarratto Sicilla i.g.t Rapitala (Chardonnay)
- Lumina, Ruffino (Pinot Gris) Vénétie
- Santepietre, Lamberti (Pinot Gris) Vénétie
- Prosecco, Ruffino Mousseux (Glera) Vénétie
- Pomino (Pinot Blanc, Chardonnay) Toscane
- Kim Crawford (Sauvignon Nouvelle-Zélande)

VINI DELLA CASA *Vin Maison*

- Donini (Rouge et Blanc)
- Miglianico Ceracuolo (Rosé)

VINI ROSSI *Vin rouge (20\$-68\$)*

- Folonarie, Valpolicella
- Nero d'avola Rapitala, Sicile
- Scia Puglia i.g.t. Podera Castorani
- Pater, (Sangiovese) Toscane
- Raimonda, (Barbara d'Alba) Piémont
- Chianti Ruffino (Sangiovese) Toscane
- Nipozzano Riserva (Chianti) Toscane
- Folonarie, Valpolicella Ripasso
- Castello Di Brolio (Ricasoli) Toscane
- Ruffino Riserva Ducale, Toscane
- Zenato Ripassa, Valpolicella Ripasso Vénétie
- Farnito, (Cabernet Sauvignon) Toscane
- Barolo, Fontanafredda (Nebbiolo) Piémont

*IMPORTACION PRIVATO VINO *Vin d'importation privée disponible (32\$-58\$)*

Autres alcools disponibles

SANGRIA *Sangria (8\$-25\$)*

BIRRA *Bières (4\$-9,50\$)*

- Coors Light, Molson 67, Molson Ex, Rickard's White, Rickard's Red, Heineken, Menabrea, Moretti, Peroni

APERITIVI *Apéritif (6,50\$-10\$)*

- Campari, Cinzano, Gin (Bombay, Ungava, Roméo's), Pineau des Charentes, Scotch « Aberlour », St-Raphael, Rhum, Vodka, Ricard, Kir, Dry Martini

DIGESTIVI *Digestifs (6,50\$-7,50\$)*

- Amaretto Di Saronno, Bailey's, Calvados, Frangelico, Grand Marnier, Grappa, Limoncello, Cognac V.S., Sambuca Ramazzotti, Tia Maria

PAUSA ITALIANO *Pause à l'italienne (7,50\$)*

- Negroni (Gin, Campari, Vermouth)
- Americano (Campari, Vermouth, Soda)
- Leonardo (Vodka, Vermouth, Campari)