

## Apéritifs

<b>Martini Blanc/Rouge 6 cl.</b>	6,00
<b>Kir</b> (Vin Blanc et Crème au choix : Mûre, Cassis, Pêche ou Abricot) <b>12,5 cl.</b>	6,00
<b>Kir'ital</b> (Prosecco et Crème au choix : Mûre, Cassis, Pêche, Abricot) <b>12,5 cl.</b>	6,50
<b>Campari 6 cl.</b>	6,00
<b>Bitter Artisanal « La Valdôtaine » 27% 6 cl.</b>	6,50
<b>Verre de prosecco « Valdobbiadene » 12,5 cl.</b>	6,00
<b>Verre de prosecco Rosé « Juliet » 12,5 cl.</b>	6,50

## Cocktails



<b>🌀 Spritz</b> au choix :	Apérol/ Campari/ Limoncello/ Liqueur de Sureau, Eau Gazeuse, Prosecco <b>16 cl.</b>	8,90
<b>🌀 Moscow Mule</b>	Vodka, Jus de Citron Vert Frais, Ginger Beer, Angostura Bitter <b>20 cl.</b>	9,00
<b>🌀 Mule Di Stagione</b>	Sambuca, Jus de Citron Vert Frais, Ginger Beer, Angostura Bitter <b>20 cl.</b>	9,50
<b>🌀 Dolce Farniente</b>	Sambuca, Jus de Pomelo Frais, Sirop de Cannelle, Blanc d'Œuf <b>13 cl.</b>	10,50
<b>🌀 Canchanchara</b>	Rhum Blanc, Quartiers de Citron Vert Frais Sirop de Miel <b>7 cl.</b>	10,00
<b>🌀 Limonade Siciliana</b>	Eau Pétillante, Jus de Citron Jaune et Vert frais, Sirop de Sucre <b>20 cl.</b>	7,00
<b>🌀 Gelatina Di Stelle</b>	Purée de Kiwi, Jus d'Orange, Jus de Citron Jaune Frais <b>13 cl.</b>	7,50
<b>🌀 Raggio Di Sole</b>	Shrub Epinards et Endives, Jus d'Orange, Tonic <b>15 cl.</b>	8,00

## Bières Bouteilles

<b>Bière blonde SANS GLUTEN HELLES</b> 4,8% vol. 33 cl.	6,50
<b>Bière Ambrée BALANCE</b> 5,6% vol. 33 cl.	6,50
<b>Bière Blonde Triple au Génépi</b> 8 % vol. 33 cl.	6,50

## Bières Pressions

	<b>25 cl.</b>	<b>50 cl.</b>
<b>Bière blonde NAPEA</b> 4,8% vol.	4,00	7,50
<b>Bière blanche légère Croix Blanche</b> 4.2% vol.	4,50	8,00

## Sans Alcools

<b>4B</b> Jus de fruits <b>BIO</b> 25 cl.	4,90
Abricot, Tomate, Orange, Pomme trouble	
<b>4B</b> Sirop <b>BIO</b> Meneau 2 cl.	2,50
Framboise, Cassis, Citron, Fraise, Pêche, Caramel, Mandarine, Grenadine, Menthe	
<b>4B</b> Limonade <b>BIO Galvanina</b> 33 cl.	5,00
<b>4B</b> Limonade <b>BIO Orange Sanguine Galvanina</b> 33 cl.	5,00
<b>4B</b> Cola <b>BIO Galvanina</b> 33 cl.	5,00
<b>4B</b> Thé Glacé Pêche <b>BIO Galvanina</b> 33 cl.	5,00

## Eaux

Eau pétillante Carafe 1l.	3,00
Eau pétillante Carafe 50 cl.	2,00
Eau pétillante St Bernardo 1L	5,00

## Digestifs

<b>Grappa Invecchiata in Barrique</b> (vieillie en fût) 40% vol. 4 cl.	8,00
<b>Grappa Chardonnay</b> (mono-cépage) 40% vol. 4 cl.	7,00
<b>Lemoncello</b> Liqueur au citron artisanale 30% vol. 4 cl.	6,00
<b>Passito</b> Vin Liqueureux 14% vol. 4 cl.	6,00
<b>Chartreuse Jaune</b> 43% vol. 4 cl.	9,00
<b>Chartreuse Verte</b> 55% vol. 4 cl.	9,00
<b>Génépi Valdôtaine</b> 40% vol. 4 cl.	8,50
<b>Amaretto DISARONNO</b> 28% vol. 6 cl.	7,00
<b>4B</b> Whisky <b>SEQUOIA Single Malt</b> 42% vol. 4 cl.	10,00
<b>4B</b> Whisky <b>SEQUOIA Single Malt Tourbe</b> 46% vol. 4 cl.	10,50

## Café, Thé

<b>4B</b> Café <b>BIO</b> 100% Arabica	2,50
<b>4B</b> Thé <b>BIO</b> «PAGES»	3,80
<b>4B</b> Tisane <b>BIO</b> «PAGES»	3,80

## *Vins*

### Pichet 50cl.

<b>Rosé</b> vin rosé Italien du moment 50 cl.	13,00
<b>Rouge</b> vin rouge Italien du moment 50 cl.	13,00
<b>Blanc</b> vin blanc Italien du moment 50 cl.	13,00

### Blanc

**Verre**  
12,5 cl.      **Bouteille**  
75 cl.

#### Vénétie

<b>Prosecco Valdobbiadene</b> supérieur, D.O.C.G. 11% vol.	6,00	31,00
<b>Lugana CA'VEGAR</b> D.O.C. 12,5% vol	5,50	29,00

#### Piémont

<b>Moscato Spumante</b> 7% vol.	5,50	27,00
<b>Alison Arneis</b> D.O.C. 2022, 13% vol.	6,00	32,00

#### Sicile

<b>Chardonnay</b> D.O.C. 2022, 11% vol.	5,50	25,00
<b>Grillo</b> D.O.C. 2022, 12% vol.	5,50	26,50
<b>AB</b> <b>Grillo BIO</b> D.O.C. 2022, 12% vol.	5,50	27,50
<b>Inzolia</b> D.O.C 2022, 12% vol.	5,50	27,00
<b>Inzolia</b> «72 Filara » I.G.P. 2022, 13% vol.	6,50	34,00

### Rosé

**Verre**  
12,5 cl.      **Bouteille**  
75 cl.

#### Vénétie

<b>Bardolino Chiaretto</b> CA'VEGAR D.O.C. 12% vol	5,50	25,00
<b>Prosecco Rosé Juliet</b> D.O.C 2021 11,5% vol.	6,50	38,00

#### Toscane

<b>Tua Rosa</b> , I.G.T. 2022 12.5% vol.	5,50	27,00
--	------	-------

# Rouge

Verre  
12,5 cl.      Bouteille  
75 cl.

## Vénétie

<b>Valpolicella Ripasso</b> 2020 D.O.C. 13,5% vol.	6,00	33,00
<b>Amarone del Valpolicella</b> 2018 D.O.C.G. 15% vol.		45,00

## Piémont

<b>Barbera Visconte</b> D.O.C. 2019, 14% vol.	6,00	33,00
<b>Cantalupo Nebbiolo</b> D.O.C. 2019, 14% vol.	6,00	35,00
<b>Barbera d'Alba</b> D.O.C. 2020, 15% vol.		49,00
<b>Barolo Del Conte</b> D.O.C.G. 2019, 14% vol.		53,00
<b>Baronetto Barbaresco</b> D.O.C.G. 2020, 14,5% vol.		55,00
<b>Barolo</b> D.O.C.G. 2014, 14% vol.		56,00

## Emilie-Romagne

<b>Lambrusco Dell'Emilia Amabile, Frizzante</b> 8% vol.		25,00
---	--	-------

## Toscane

<b>Chianti Dal Campo</b> 2021 D.O.C.G. 13% vol.	5,50	27,00
<b>AB</b> <b>Chianti Superiore</b> 2020 D.O.C.G., BIO et VEGAN, 13% vol.	6,00	35,00

## Pouilles

<b>Primitivo Salento</b> 2022 I.G.T. 13% vol.	5,50	28,00
<b>Negroamaro Salento</b> 2022 I.G.T. 13% vol.	5,50	28,00
<b>Nero Di Troia</b> 2021 I.G.T. 12,5% vol.	5,50	29,00
<b>Primitivo di Manduria Riserva</b> 2019 D.O.C. 15% vol.	6,50	38,00
<b>Primitivo di Manduria Stilio</b> 2021 D.O.C., 14,5% vol.	6,90	39,00

## Sicile

<b>AB</b> <b>Nero d'Avola</b> 2022 D.O.C., BIO 12% vol.	5,50	28,00
<b>Nero d'Avola</b> Frappato, 2021 D.O.C. 13,5% vol.	6,00	33,00
<b>Appassimento</b> 2015 I.G.P, 15% vol.	6,00	34,00
<b>Riserva</b> 2017 I.G.P. 15% vol.	6,50	35,00