

Vino Rosso

Bardolino DOC Carlo Damiani Santa Sofia

75 cl : 25€

Cépage(s) : Corvina, Rondinella et Molinara.

A l'est du lac de Garde en Vénétie. Nez de fruits rouges et pointe légèrement florale.

Chianti DOGC Masi Renzo

75 cl : 25€

Cépages(s) : 95 % Sangiovese et 5% Colorino

Toscane. Robe rouge rubis intense. Nez très parfumé et aromatique fruits rouges et fleurs.

Gran sasso Montepulciano d'Abruzzo DOC «Cantina Tollo»

75 cl : 28€

Cépage(s) : 100 % Montepulciano d'Abruzzo

Abruzzes. Robe rouge rubis aux reflets violacés.

Au nez intense et persistant de fruits rouges avec une note de vanille.

Valpolicella DOC Carlo Damiani Valpolicella rosso Santa Sofia

75 cl : 28€

Cépage(s) : Corvina, Rondinella et Corvione.

Vérone. Robe rouge pourpre brillant. Nez frais et gourmand de fruits rouges (cerise, framboise).

IGT Puglia Messapi Primitivo Farnese Vini

75 cl : 28€

Cépage(s) : 100 % primitivo

Pouilles. Robe rouge rubis intense. Nez dense dominé par les arômes de fruits rouges.

Nero d'avola DOC Trisole

75 cl : 30€

Cépage(s) : 100 % Nero d'Avola

Sicile. Couleur rubis intense, parfum enveloppant qui annonce une structure immédiate et puissante, un tanin non envahissant et une acidité délicate.

Negroamaro IGP Puglia Vineka

75 cl : 30€

Cépage(s) : 100 % Negroamaro

Les Pouilles. Couleur grenat. Au nez, il est intense, avec des notes de maquis méditerranéen et d'eucalyptus. En bouche, il est plein, sapide, minéral et agréable, rond et bien structuré.

Lacryma Christi del Vesuvio Azienda Vesevus-Sorrentino Vini

75 cl : 30€

Cépage(s) : 85 % Piediroso et 15 % Aglianico

Campanie. Les larmes du Christ sur le Vésuve, un vin aromatique alliant rondeur, complexité et fruité.

Vino Bianco

Pecorino Terre di Chieti IGT

75 cl : 28€

*Cépage(s) : 100 % Pecirino
Abruzzes. Frais, sec et fruité.*

Trebbiano d'Abruzzo DOC

75 cl : 28€

*Cépage(s) : 100 % Montepulciano d'Abruzzo
Abruzzes. Savoureux, doux et persistant.*

DOC Garda Pinot grigio Calderare Santa Sofia

75 cl : 28€

*Cépage(s) : 100 % pinot gris
Vénétie. Robe jaune pâle limpide. Nez frais et délicatement fruité. Arôme délicats d'abricot.*

DOCG Greco di Tufo - Azienda Vesevus-Sorrentino Vini

75 cl : 30€

*Cépage(s) : 100 % greco
Campanie. Robe d'un jaune doré. Nez intense et consistant aux notes fruitées de poire et d'abricot.*

DOC Lugana Tenuta Maiolo - Cà'Maiol

75 cl : 35€

*Cépage(s) : 100 % Trebbiano di lugana
Lac de Garde. Robe jaune paille aux légers reflets verts. Nez fruité aux notes d'amandes et de pêche.*

Vermentino di Sardegna DOC BIO Sabbie d'Oro

75 cl : 35€

*Cépage(s) : 100 % Vermentino
Sardaigne. Belle fraîcheur, grande persistance aromatique.*

Vino Rosato

Carlo Damiani Chiaretto di Bardolino DOC

75 cl : 25€

*Cépage(s) : Corvina, Rondinella, Molinara
Vénétie. Robe rose soutenu. Nez frais légèrement fruité groseille, framboise).*

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

75 cl : 25€

*Cépage(s) : 100 % Montepulciano d'Abruzzo
Abruzzes. Structuré, équilibré, doux et persistant.*

IGT Venezia Antichello Santa Sofia

75 cl : 25€

*Cépage(s) : Corvina, Rondinella, Molinara, Rossignola, Sangiovese, Merlot et Cabernet Sauvignon.
Vénétie. Robe rose profond. Nez frais et fruité arômes floraux et de fruits frais.*

Vino Rosso

Salice Salentino DOC Apollonio

75 cl : 35€

Cépage(s) : 80 % Negroamaro - 20 % Malvasia Nera
Les Pouilles. Rond, flatteur, fruité et épicé.

DOC Valtenesi Giome Ca'Maiol

75 cl : 35€

Cépage(s) : Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese
Lac de Garde. Robe rouge rubis profond. Au nez, senteur de baies et léger parfum d'épices et de tabac.

Rosso di Montalcino DOC

75 cl : 35€

Cépage(s) : 100 % Sangiovese Grosso
Montalcino, Toscane. Vin rubis, parfum riche et composite, d'une grande finesse, avec des notes dominantes de fruits de bois en bouche, il est sec, plein et harmonieux.

DOCG Amarone Classico Santa Sofia

75 cl : 59€

Cépage(s) : 70 % Corvina et Corvinone et 30 % Rondinella
Vénétie. Robe rubis. Nez complexe et intense aux notes de prunes et de vanille.

Barolo DOGC « Cà Bianca »

75 cl : 59€

Cépage(s) : 100 % Nebbiolo dans les variétés Lampia et Michet
Piémont. Couleur grenat parfum élégant et léger de vanille : saveur sèche, pleine, avec un noble fond de réglisse et de bois de rouvre persistant.

Aria di Caiarossa 2018 IGT Tosacana Rosso BIO

75 cl : 59€

Cépage(s) : Merlot, Cabernet Franc Sauvignon, Syrah, Alicante
Toscane. Velouté, élégance rare, notes empyreumatiques.

Montepulciano d'Abruzzo (origine Abruzzes) : rouge, blanc et rosé

Verre 25 cl : 6.00€ Pichet 50 cl : 11.50 €

Les effervescents

IGT Lambrusco Fiama d'Amore rosato dolce - Medici Ermete & Figli 75 cl : 25€

Cépage(s) : Maestri, Marani et Salamino. Emilie Romagne.

Robe rose intense et bulle moyenne. Nez fruité et persistant. Délicatement sucré (fraise, groseille)

IGT Lambrusco Fiama d'Amore rosso dolce - Medici Ermete & Figli 75 cl : 25€

Cépage(s) : Maestri, Marani et Salamino. Emilie Romagne.

Robe rouge, rubis et fine bulle. Aux arômes fruités persistant. Ensemble délicatement acidulé.

DOC Prosecco Veneto - Cantine Riondo 75 cl : 28€

Cépage(s) : Glera . Vénétie. Robe jaune paille brillante aux reflets verts acidulés.

Parfait fleura avec des senteurs de raisins, pomme verte de fleurs de tilleul.

Les champagnes

AOP Champagne Autréau brut 1er cru 75 cl : 49€

CCépage(s) : 40 % pinot noir, 40 % pinot meunier et 20 % chardonnay

Robe or franc aux reflets subtilement saumonés.

Nez fruité sur des notes de fruits frais et mûrs.

37.5 cl : 39€

AOP Champagne Moët et Chandon 75 cl : 65€

Cépage(s) : 40 % pinot noir, 30 % pinot meunier et 30 % chardonnay

Robe dorée aux reflets verts, signe de sa fraîcheur et de sa maturité élégante.



La carte des vins

