

# CARISMA

MANGIA • BEVI • AMA

Depuis des années, notre famille apprend, s'améliore et, avec humilité, tente de proposer sa propre vision de la cuisine italienne, faite entièrement de la même passion qui nous suit depuis l'Italie jusqu'ici en France.

Cherchant chaque jour le juste accord entre la qualité et l'équilibre présents dans nos plats et nos pizzas, en respectant la tradition italienne historique et en expérimentant l'innovation avec le courage que seuls les jeunes ont.

Nous portons une recherche minutieuse et attentive dans l'exportation de produits du BEL PAESE que nous recevons régulièrement chaque jour et chaque semaine, garantissant fraîcheur et originalité à nos clients et à leurs palais.

En espérant vous revoir bientôt, nous vous souhaitons un bon voyage en Italie dans notre joli maison.

...Nous ne voulons plus de temps, c'est juste le moment de vous souhaiter...

**BUON APPETITO!**

“

*Il faut toujours cuisiner en pensant à quelqu'un, sinon nous ne faisons que préparer de la nourriture.*

”



# SOFT & APERITIF

## EAUX

MINÉRAL / PÉTILLANTE 50CL	4 €
MINÉRAL / PÉTILLANTE 1L	7 €

## SOFT & SODAS

COCA COLA / COCA COLA ZÉRO	5 €
FANTA / ORANGINA	5 €
SPRITE	5 €
PERRIER	5 €
SCHWEPPES TONIC / AGRUMES	5 €
LIMONADE ARTISANAL ITALIANA	5 €
ICE TEA PÊCHE	5 €
JUS DE FRUIT ananas, orange, pomme	5 €
ESTATHÉ	6 €

## BIRRE ITALIANE

MORETTI 33CL	6 €
PERONI 33CL	6 €
ARTIGIANALE / GRAN RISERVA 50CL	8 €

## APERITIVI

MARTINI BIANCO / ROSSO	8 €
KIR	8 €
KIR ROYAL	11 €
PASTIS / RICHARD	8 €
PORTO ROUGE / BLANC	8 €
MARSALA	8 €
COUPE DE PROSECCO MARTINI	9 €
COUPE DE CHAMPAGNE	12 €

## WHISKY

JACK DANIEL'S	8 €
CHIVAS 12 ANS	10 €
HATOZAKI	11 €
NIKKA COFFEY GRAIN	12 €

## RHUM

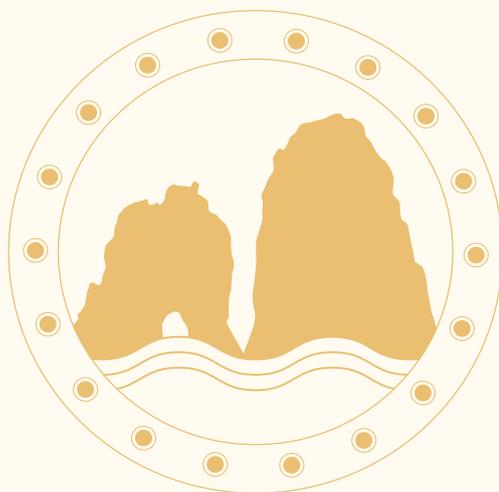
HAVANA CLUB	8 €
DIPLOMATICO	11 €
DON PAPA	12 €

## VODKA

ABSOLUT	8 €
BELVEDERE	12 €
GREY GOOSE	12 €

## GIN

BOMBAY SAPPHIRE	8 €
BOTTEGA	11 €
SUNTORY ROKY	11 €
PORTOFINO	12 €



# SPRITZ EXPERIENCE 2024/2025

AVEC NOTRE PROSECCO ITALIEN SÉLECTIONNÉ

<b>APEROL</b> <b>IL CLASSICO SPRITZ ITALIANO!</b> Prosecco, Aperol soda et tranche d'orange	10 €	<b>AMORE</b> Prosecco, crème de Framboise, sirop de fraise, soda et fraise	12 €
<b>CAMPARI</b> <b>PLUS FORT E PLUS STRONG!</b> Prosecco, Campari, soda et tranche d'orange	10 €	<b>CARISMA</b> Prosecco, Liqueur au melon, soda et feuilles de menthe	12 €
<b>LIMONCELLO</b> Prosecco, Limoncello, soda, feuilles de menthe, jus et rondelle de citron	12 €	<b>VIOLETTO</b> Prosecco, creme de cassis, soda et myrtilles	12 €
<b>BOSCO</b> Prosecco, crème de mûre, soda et fruit de bois	12 €	<b>PASSIONE</b> Prosecco, Rhum Havana Club, soda, sirop de fruit de la passion	12 €

## COCKTAILS & DRINKS

<b>AMERICANO</b> Campari, Vermouth rouge, rondelle d'orange	9 €	<b>CAIPIRINHA</b> Rhum Havana Club, Jus de citron, sucre de canne	11 €
<b>AMARETTO SOUR</b> Amaretto Disaronno, jus di citron	9 €	<b>PIÑA COLADA</b> Rhum, Malibù, jus d'ananas, purée de coco, lime, sucre de canne	12 €
<b>BELLINI</b> Prosecco, purée de pêche, sucre de canne	10 €	<b>MARTINI ROYALE</b> Martini blanc, Prosecco Martini, Jus de citron vert, feuilles de menthe	12 €
<b>NEGRONI</b> Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Rouge, rondelle d'orange	12 €	<b>GIN TONIC</b> Gin Bombay Sapphire, Schweppes tonic, citron vert	12 €
<b>MOJITO</b> Rhum Havana Club, eau gazeuse, feuilles de menthe, jus de citron vert, sucre de canne	10 €	<b>DAIQUIRI AMBRE</b> Rhum Havana Club, jus de Citron, sirop de lime	12 €
<b>MOJITO FRAISE</b> Rhum Havana Club, eau gazeuse, fraise, feuilles de menthe, sirop de fraise, jus de citron vert, sucre de canne	11 €	<b>PINK LADY CARISMA</b> Gin Bombay Sapphire, crème de framboise, grenadine, jus de citron	12 €
<b>CAIPIROSKA</b> Vodka Absolut, Jus de lime, sucre de canne	11 €	<b>SGROPPINO</b> <b>NOTRE COCKTAIL SIGNATURE!</b> Vodka Absolut, Prosecco, Sorbetto au citron, jus de lime	12 €

## SANS ALCOOL

<b>VIRGIN MOJITO</b> Limonade, feuilles de menthe, citron vert, sucre de canne	8 €	<b>CARISMA FRUIT</b> Mix de jus de fruits frais	9 €
<b>SOFT SPRITZ</b> Jus d'orange, soda, sirop de grenadine, tranche d'orange	8 €	<b>VIRGIN COLADA</b> Jus d'ananas, purée de coco, lime, sucre de canne et feuilles de menthe	9 €
<b>VIRGIN BELLINI</b> Limonade, purée de pêche, sucre de canne	8 €		

## A' PARTAGER

EN BONNE AMBIANCE!

**SALUMI DI CASA** POUR 1/2 PERSONNES 22 €  
Le TOP de la charcuterie du BEL PAESE!

**FORMAGGI & CO.** POUR 1/2 PERSONNES 16 €  
Fromages 100% du pays de la DOLCE VITA avec confiture

**TOUR D'ITALIA** POUR 2/3 PERSONNES 39 €  
Dégustations des meilleurs produits italiens, voyage entre notre Antipasti all'italiana

**GRAN FRITTURA DI MARE ROYAL** POUR 2 PERSONNES 36 €  
Mélange d'une vraie Frittura du sud de l'Italie à partager

**FOCACCIA DEL PIZZAIOLO** 8 €

## FORMULA DEL GIORNO

FORMULE SUR L'ARDOIS UNIQUEMENT LE MIDI, HORS JOUR FÉRIÉ ET WEEKENDS

ENTRÉE  
+  
PLAT

19 €

PLAT  
+  
DESSERT

19 €

ENTRÉE  
+  
PLAT  
+  
DESSERT

24 €

Tous le plats servis sous forme peuvent être sujets à des variations quant à la quantité

## MENU BAMBINO

JUSQU' À 12 ANS

Boisson + Plat + Dessert  
12 €

### BOISSON

Ice Tea

Capri Sun

Jus de Fruit  
(ananas, orange, pomme)

### PLAT

Pizza Margherita

Polpetta (Boulette) Sauce Tomate

Poulet Pané  
(avec panne à la sauce tomate au Frits Maison)

### DESSERT

1 Boule de Glace au choix

Tiramisù Classico



CARISMA

# ANTIPASTI

## BRUSCHETTE

LA MAISON PROPOSE EN COMBINAISON  
BIRRA ARTIGIANALE / GRAN RISERVA

**BRUSCHETTE CLASSICHE** 10 €  
Tomate cerise, ail, basilic et huile extra vierge d'olive sur du pain bruschetta maison

**BRUSCHETTE ESOTICHE** 13 €  
Crevettes, avocat, roquette et huile extra vierge d'olive sur du pain bruschetta maison

**BRUSCHETTE PARMA & BUFALA** 14 €  
Jambon de Parme 20 mois, Mozzarella di Bufala D.O.P., basilic frais et huile extra vierge d'olive sur du pain bruschetta maison

**BRUSCHETTE AL SALMONE** 15 €  
Saumon Fumé, Stracciatella, tomates cerises datterino, zeste de citron et huile extra vierge d'olive sur du pain bruschetta maison

## BURRATA

LA MAISON PROPOSE EN COMBINAISON  
L'AURATAE TERRE SICILIANE IGP ROSÈ BIO

**NATURE** 10 €

**SAUCE TOMATE** 11 €

**PESTO** 12 €

**PISTACHE** 13 €

**BOLOGNESE** 13 €

**TRUFFE** 14 €

## FRITTURA DI MARE

LA MAISON PROPOSE EN COMBINAISON  
VIN BLANC - FALANGHINA IGT

**CALAMARACCI** 16 €  
Calamars frits avec sauce tartare et persil

**FRITTURINA DI MARE** 19 €  
Mix de frittura di mare alla Napoletana!

## FRITTURA ALL'ITALIANA

LA MAISON PROPOSE EN COMBINAISON  
VIN ROUGE - PRIMITIVO IGT

**PAN MOZZÀ** 10 €  
Beignets de mozzarella panées accompagnées d'une sauce tomate maison, parmesan Grana Padano 18 mois et basilic frais

**CROCCHÈ** 10 €  
Croquettes de pomme de terre panées au Mozzarella fior di latte et Stracciatella

**ARANCINI CARISMA** 12 €  
3 boules de riz panées à la Sauce tomate, Bolognaise et Truffe

**BURRATINA FRITTA** 12 €  
Burrata des Pouilles I.G.P. pané avec sauce tomate maison et basilic frais, exactement comme le VOLCAN de Naples!

# INSALATE

LA MAISON PROPOSE EN COMBINAISON:  
VIN ROSÈ - BARDOLINO CHIARETTO DOC

**CÉSAR** 16 €  
Salade mixte, poulet pané, croûtons, tomates cerises datterino, copeaux de parmesan Grana Padano 18 mois, sauce César et huile extra vierge d'olive

**FRESCA** 16 €  
Salade mixte, Burrata IGP, avocat, tomates cerises datterino, copeaux de parmesan Grana Padano 18 mois et huile extra vierge d'olive au citron

**PRIMAVERA** 18 €  
Salade mixte, Burrata IGP, saumon fumé, copeaux de parmesan Grana Padano 18 mois, huile extra vierge d'olive au citron, idéal pour le régime méditerranéen!

**CAPRESE** 15 €  
Roquette, mozzarella di Bufala D.O.P. napoletana, tomate, basilic frais et huile extra vierge d'olive

## CARNE

LA MAISON PROPOSE EN COMBINAISON:  
VIN ROUGE - CHIANTI CLASSICO DOCG

### MILANESE DORATA

Escalope de veau panée à la Milanaise avec garniture au choix

21 €

### STRACCETTI DI POLLO ALLA BOLOGNESE

Emincés de poulet mariné pané avec Scamorza Fumé accompagné d'une sauce bolognaise maison, tomates cerise datterino et garniture au choix

22 €

### POLPETTE DELLA NONNA

La vraie recette de la grand-mère!

Boulette de viande de bœuf à la sauce tomate maison avec du pain bruschetta et accompagnement de pâtes ou garniture au choix

18 €

### CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio de bœuf, roquette, tomates cerises datterino, champignons, copeaux de parmesan Grana Padano 18, crème de balsamique et huile extra vierge d'olive

19 €

### CARPACCIO DI BRESAOLA

Chiffonnade de Bresaola de bœuf, roquette, tomates cerises datterino, champignons, copeaux de parmesan Grana Padano 18, crème de balsamique et huile extra vierge d'olive

19 €

## PESCE

LA MAISON PROPOSE EN COMBINAISON:  
VIN BLANC - FALANGHINA IGT

### SAUTÉ VONGOLE & COZZE

Palourdes et moules dans leur sauce accompagnée de pain bruschetta grillé à l'ail avec une garniture au choix

19 €

### POLPO ALLA LUCIANA

Poulpe à la sauce tomate pimenté accompagné de pain bruschetta grillé à l'ail avec une garniture au choix

22 €

### SALMONE & LIMONE

Filet de saumon avec sauce au citron, accompagné de polenta frite et légumes mélangés ou garniture au choix

24 €

## CONTORNI

PASTA À LA SAUCE TOMATE OU NATURE

LÉGUMES GRILLÉS

SALADE MIXTE

FRITS MAISON

Toutes demandes de modifications de plats seront évaluées selon le bon goût et l'idée culinaire du Restaurant et des Chefs.

UNA  
STORIA  
IMPORTANTE

# PASTA

LA MAISON PROPOSE EN COMBINAISON  
VIN ROUGE - AGLIANICO IGT

<b>LASAGNE DOLCE VITA</b> Lasagnes de bœuf à la Bolognaise, évidemment faites maison	16 €
<b>SCARPARELLO</b> Paccheri à la sauce tomate, Stracciatella, tomates cerise datterino, basilic frais et huile extra vierge d'olive	16 €
<b>ARRABBIATISSIMA</b> Penne à la Sauce tomate à l'Arrabiata, piment, ail, basilic et huile extra vierge d'olive, pour ceux qui ont une PASSIONE pour les épices!	15 €
<b>COLORI D'ITALIA</b> Pesto au basilic et pignons de pin grillés, stracciatella, tomates cerises datterino et basilic frais	16 €
<b>FORMAGGI &amp; PASSIONE</b> Ravioli farcis à la Burrata, Gorgonzola, Scamorza fumè, Ricotta et parmesan Grana Padano 18 mois	16 €
<b>CARBONARA ORIGINALE</b> Spaghetti avec Guanciale croustillant, jaunes d'oeufs, Pecorino D.O.P. et parmesan Grana Padano 18 mois, enfin une vraie Carbonara!	17 €
<b>ROSA SALMONE</b> Penne avec Saumon frais, Stracciatella, tomates cerises datterino, persil et zeste de citron	17 €
<b>GENOVESE TRADIZIONALE</b> Rigatoni avec paleron de bœuf et oignon cuit 8 heures à la "Genovese", un des meilleurs plats de la tradition Napolitaine	19 €
<b>VONGOLE VERACI</b> Spaghetti avec Palourdes, ail, persil, huile extra vierge d'olive, vraiment comme à NAPOLI!	21 €
<b>FRUTTI DI MARE</b> Spaghetti avec Sauce tomate, calamars, crevettes, moules, persil et huile extra vierge d'olive	24 €
<b>POLPO REALE</b> Paccheri à sauce tomate, poulpe épicé, persil et huile extra vierge d'olive	20 €
<b>RAVIOLI &amp; TARTUFO</b> Raviolis farcis à la Burrata, crème de Truffe noir et ses copeaux, parmesan Grana Padano 18 mois et huile aromatisée à la truffe	20 €
<b>GAMBERI &amp; PISTACCHIO</b> Spaghetti à la crème de pistache, Gambas mariné, Stracciatella, pistache granulés et parmesan Grana Padano 18 mois	24 €

# RISOTTO

LA MAISON PROPOSE EN COMBINAISON  
VIN ROSÉ - LACRIMA CHRISTI MONAZEI DOC

<b>RISOTTO AL TARTUFO</b> Risotto à la crème de Truffe noir et ses copeaux avec huile aromatisée à la truffe	22 €
<b>RISOTTO ALLO SCOGLIO</b> Risotto avec mélange de fruit de mer selon arrivage	24 €
<b>RISOTTO FUNGHI &amp; PORCINI</b> Risotto aux cèpes et champignons avec copeaux de parmesan Grana Padano 18 mois et huile extra vierge d'olive	22 €

# PIZZA TRADIZIONALE

BASE SAUCE TOMATE

## MARGHERITA

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, basilic frais et huile extra vierge d'olive, créé pour une reine, mangée par le monde entier

12 €

## REGINA

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Jambon blanc, champignons, basilic frais et huile extra vierge d'olive



16 €

## NAPOLETANA

Sauce tomate, anchois, fleurs de câpres, olives, origan, basilic frais et huile extra vierge d'olive à l'ail (avec suppl. Mozzarella fior di latte au choix)

15 €

## PARMA & SAPORI

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Jambon de Parme 20 mois, roquette, tomates cerises datterino, basilic frais, copeaux de parmesan Grana Padano 18 mois et huile extra vierge d'olive



19 €

## PICCANTE

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Spianata Calabrese (Salami Piquant), poivron, basilic frais et huile extra vierge d'olive



16 €

## 4 STAGIONI

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Jambon blanc, Artichaut, Champignons, olives et huile extra vierge d'olive



18 €

## VEGETARIANA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, artichaut, aubergines, courgettes, poivrons, champignons, basilic frais et huile extra vierge d'olive

18 €

## CALZONE VULCANO

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, olives, roquette, tomate cerise, parmesan Grana Padano 18 mois, basilic frais et huile extra vierge d'olive. Plus vous le garnissez, plus c'est BUONO



18 €

## TONNARA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, olives, oignon, basilic frais et huile extra vierge d'olive

18 €

BASE MOZZARELLA

## 5 FORMAGGI

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Scamorza, Ricotta frais, parmesan Grana Padano 18 mois, basilic frais et huile extra vierge d'olive

16 €

## BUFALONA

Mozzarella di Bufala D.O.P, tomate cerise datterino, origan, parmesan Grana Padano 18 mois, basilic frais et huile extra vierge d'olive

17 €

## CAMPAGNOLA

Mozzarella fior di latte, Mortadella, Crème de Pistache, Straciatella, tomates cerise datterino, basilic frais et huile extra vierge d'olive



19 €

## SALMONE SAUVAGE

Mozzarella fior di latte, saumon fumé, Straciatella, roquette, zeste de citron, basilic frais et huile extra vierge d'olive au citron

19 €

# PIZZA CONTEMPORANEA

BASE SAUCE TOMATE

## BURRATA & AMORE

Sauce tomate, Burrata I.G.P au milieu, roquette, tomate cerise datterino, parmesan Grana Padano 18 mois, basilic frais et huile extra vierge d'olive

18 €

## BRESAOLINA

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Bresaola de bœuf, tomate cerise datterino, roquette, basilic frais et huile extra vierge d'olive

19 €

## MEDITERRANEA

Sauce tomate, calamars, crevettes et moules sauté à la poêle, persil et huile extra vierge d'olive

21 €

BASE MOZZARELLA

## GENOVESE 100%

Paleron de bœuf cuit 8 heures à la "Genovese", Mozzarella fior di latte, parmesan Grana Padano 18 mois, basilic frais et huile extra vierge d'olive

19 €

## CARBONISSIMA

Mozzarella fior di latte, Guanciale croustillant, jaunes d'oeufs, Pecorino D.O.P., parmesan Grana Padano 18 mois, basilic frais et et huile extra vierge d'olive



19 €

## TARTUFATA

Crème de truffe noir et ses copeaux, Burrata I.G.P. au milieu, Roquette, basilic frais et huile aromatisée à la truffe

22 €

## PORCINA

Mozzarella fior di latte, Cèpes, Guanciale, Burrata I.G.P au milieu, émiétté de Tarallo Napolitain, basilic frais et huile extra vierge d'olive



22 €



**“Je vais t’emmener manger une pizza ce soir”**

est l'une de nos façons préférées de dire *Ti Amo*

### SUPPLEMENT +2 €

tomate cerise, aubergine, courgette, poivron champignon, artichaut, oignon, olives, câpres, oeuf, roquette, parmesan Grana Padano 18 mois, Pecorino, ricotta salée, ricotta frais, Jambon Blanc

### SUPPLEMENT +4 €

Jambon de Parme, Spianata piccante, Bresaola, Mortadella, Guanciale, thon, Mozzarella di Bufala, Anchois, Gorgonzola, Scamorza Fumè.

### SUPPLEMENT +6 €

Burrata I.G.P, saumon fumé, copeaux de truffe



## DOLCI

LA MAISON PROPOSE EN COMBINAISON:  
PROSECCO MARTINI

### TIRAMISÙ

CLASSICO AL CAFFÈ	8 €
PISTACCHIO	10 €

### PANNA COTTA

FRUTTI ROSSI	8 €
PISTACCHIO	10 €
NUTELLA	12 €

### CAFFÈ GOURMAND

10 €

### SORBETTO AL LIMONE

8 €

### BABÀ NAPOLETANI

RHUM	9 €
LIMONCELLO	9 €

### FONDENTE AL CIOCCOLATO

avec glace vanille et crème chantilly

9 €

### MINI PIZZA NUTELLA

9 €

### MOUSSE AL CIOCCOLATO

9 €

### TORTA AL LIMONE

9 €

### GELATI ARTIGIANALI

Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Cafè, Noisette, Caramel, Péche, Mango, Passion

1 BOULE	3 €
2 BOULE	6 €
3 BOULE	9 €

### ANGIOLETTI

NOTRE DESSERT SIGNATURE

Petites boules de pâte à pizza

PISTACCHIO & CHANTILLY	12 €
NUTELLA & FRUIT ROUGE	12 €

### KINDER CALZONE

Calzone sucré garni et recouvert à la version Kinder avec noisette concassée.  
Rien de plus gourmand!

14 €

## BEVANDE CALDE

ESPRESSO 2,50 €

DÉCAFÉINÉ 2,50 €

ALLONGÉ 2,50 €

NOISETTE 3 €

CREME 3,50 €

CAPPUCCINO 4 €

IRISH COFFEE 9 €

THÉ & INFUSION 5 €  
demander notre sélection

## DIGESTIVI

LIMONCELLO 7 €

AMARETTO / DISARONNO 7 €

GRAPPA BARRICATA 8 €

SAMBUCA 8 €

GET 27/31 8 €

BAILEYS 8 €

AMARO MONTENEGRO 8 €

JÄGERMEISTER 8 €

COGNAC 9 €

VECCHIO AMARO DEL CAPO 9 €

## VINS ROUGE

### PRIMITIVO SALENTO

**IGT - PUGLIA**

Couleur rouge rubis très intense aux reflets violets; parfam complexe, avec des notes de prune et de cerise, épicé, avec des notes de romarin et de vanille. Vin corsé, doux et harmonieux, facile à boire et agréable



### NERO D'AVOLA

**L'AURATAE TERRE SICILIANE IGP BIO - SICILIE**

Un vin charnu, juteux, réglissé et floral. Sa trame aromatique fruitée et minérale et fine et généreuse. La minéralité sous-jacente nous rappelle les sols volcaniques de cette île



### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

**DOC - ABRUZZESE**

Belle robe grenat sombre pourpre. Très beau nez de fruits noirs, cassis, myrtilles, cerises noires, poivre et épices douces. Bouche grasse, élégante et gourmande... Du bonheur!



### CHIANTI

**DOCG - TOSCANE**

Robe grenat profond. Nez intense de fruits noirs, d'épices et de prunes compotées. Nuances d'un élevage intelligent et intégré. Bouche intense et serrée à la chair croquante et bien concentrée



### VALPOLICELLA

**DOC - VÉNÉTIE**

Nez délicat d'amandes et de violettes, juteux et onctueux en bouche



## VINS ROUGE PRESTIGE

### AGLIANICO

**IGT - NAPLES**

Un vin rouge de grand style. De couleur rubis brillant, il présente un arôme frais, vineux et fruité intense et persistant en bouche velouté et équilibré, Facile à boire, sans être exubérant, avec des tanins extrêmement ronds. une gourmandise...



### BARBERA D'ASTI

**DOCG - PIÉMONT**

Nez de fruits noirs, cerise et kirsch dans une enveloppe de violette et amande. La bouche joyeuse, ronde et fine se révèle une introduction idéale aux vins du Piémont



### AMARONE

**DOCG - VÉNÉTIE**

Un vin italien iconique au style élégant et harmonieux, raffiné et d'une belle complexité



### BRUNELLO DI MONTALCINO

**BIO - DOCG - TOSCANE**

Elégance et richesse d'un brunello à maturité. Intense et voluptueux, nez floral et d'épices, riche et élégant en bouche. Final longue, avec des tanins fins et soyeux.



## VINS BLANC

### SOAVE

**DOC - VÉNÉTIE**

Joli nez de fruits blancs et jaunes finement anisés. Bouche de beau volume, entre le gras, le minéral et le persistant.



### PINOT GRIGIO

**DOC - VÉNÉTIE**

Nez agrumé de fruits blancs acidulés. Rétro-olfaction florale, nuances balsamiques et pointe de minéralité.



### PACCAMORA

**IGP - SICILIE**

Se reconnaît par son agréable timbre minéral, Frais aux notes florales exotiques.



### FALANGHINA

**IGT - NAPLES**

Nez délicat et minéral aux agréables notes florales. Onctueux et sec. Finale iodée.



### LACRIMA CHRISTI MONAZEI BIANCO

**DOC - NAPLES**

Couleur jaune paille, fruité et savoureux, avec des notes de fleurs blanches et d'agrumes, un peu jaune avec des références balsamiques, sapide et intrigant avec une bonne fraîcheur et persistance. Le charme d'une ancienne vigne traditionnelle.



## VINI ROSÈ

### BARDOLINO CHIARETTO

**DOC - VÉNÉTIE**

Toujours frais et équilibré, sur la franchise et la netteté de son fruit. Au nez, groseilles, nectarine et cerise. Trame définie, entre intensité et plaisir.



### L'AURATAE TERRE SICILIANE

**BIO - IGP - SICILIE**

Un rosé très typé, lumineux, avec beaucoup d'arômes de fruits rouges frais, vif et vibrant. Parfait à l'apéritif et un excellent choix pour accompagner les plats à base de poisson



### LACRIMA CHRISTI MONAZEI ROSÈ

**DOC - NAPLES**

Bouchet délicat floral et fruité aux senteurs de rosier, de fraise de bois et de cerise



## VINI PÉTILLANT

### LAMBRUSCO ROSSO

**DOC - SEC.**

Nez floral, frais et parfumé. Doux en bouche avec une fine saveur des roses.



### MOSCATO D'ASTI BIANCO

**DOCG - FRUITÉ**

La bouche est un parfait équilibre de fruits et de sucrosité gourmande.

Délicatesse et harmonie subtiles entre la minéralité du vin et le perland de ce Moscato.



### LAMBRUSCO ROSÉ

**DOCG - SEC.**

La bouche est franche et pulpeuse, gorgée d'un fruité compoté. Robe grenat clair violacé, belle rétro-olfaction sur la pulpe de fruits noirs.



## CHAMPAGNE & PROSECCO

**PROSECCO MARTINI DOC**

35 €

**MOËT & CHANDON**

89 €

**G.H. MUMM CORDON ROUGE**

69 €

**RUINART**

129 €

