

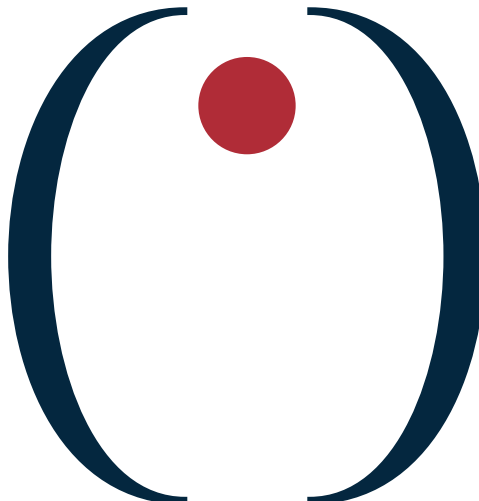


ANGELO
ITALIAN RESTAURANT

CARTE DES VINS

(PROSECCO, SPUMANTI & CHAMPAGNES)

	75 cl
Prosecco Brut Terra Serena S.A. Pomme jaune, fleurs d'acacia, léger	25
Prosecco Rosé Brut Terra Serena 2019 Senteurs florales, fraise, harmonieux	25
Franciacorta «Anna Maria Clementi» Cà del Bosco 2009 Perlage très fin, notes d'agrumes, miel, camomille	220
Franciacorta Rosé «Cuvée Prestige» Cà del Bosco S.A. Rose, grenade, fruité, effervescence délicate	96
Champagne Brut Grand Blanc de Blancs Gosset S.A. Parfums de fleurs et de fruits blancs, citron jaune, minérale	105
Champagne Brut Ruinart S.A. Fruits à chair blanche (poire, pomme reinette), noisettes, épicé	110
Champagne Brut Taittinger S.A. Pêche, aubépine, gousse de vanille, brioché	82
Champagne Rosé Ruinart S.A. Palette de fruits exotiques (goyave, litchi), fraise des bois, complexe	145



(VINS BLANCS & ROSÉS)

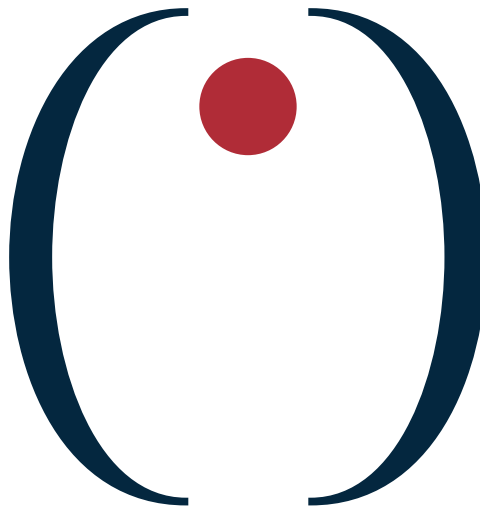
	75 cl
Roero Arneis Prunotto 2019 Agrumes, amandes, poires, herbes aromatiques, sarriette	32
Soave Classico «Le Volpare» Tommasi 2018 Sureau, amande fraîche, fruits à chair blanche, finale acidulée, sec	25
Pinot Grigio «Le Rosse» Tommasi 2019 Fruits mûrs, pommes Golden Delicious, notes de foin, sec, finale acidulée	25
Pinot Bianco Jermann 2020 Paille dorée, agréablement fruité, touche de melon, sec	42
Chardonnay «Ciampagnis» Vie di Romans 2018 Citron meringué, bouche riche, finale minérale d'agrumes et de fruits à noyau	58
Sauvignon Jermann 2020 Arôme intense, citron, fleur de sureau, goût plein et sec	48
«Were Dreams» Jermann 2019 «Rêves», fruits mûrs, beurre fondu, vanille, pâtisserie, nuances aromatiques	95
Pinot Bianco «Scabrezza» Tenuta Monteloro 2018 Fleurs blanches, miel d'agrumes, pêche jaune, goût frais	35
Chardonnay «Bramito della Sala» Castello della Sala 2019 Agrumes, bouche croquante, corsé, minéral, savoureux	38
«Cervaro della Sala» Castello della Sala Antinori 2018 Écorces d'orange, ananas, fleurs d'acacia, vanille, silix	110
Orvieto Classico «Campogrande» Santa Cristina 2020 Arômes fruités d'abricots et pêches, frais, finale minérale	25
Est!Est!!Est!!! Di Montefiascone «Le Poggere» Falesco 2020 Pomme, frais, bonne acidité et belle aromaticité	25
Trebbiano d'Abruzzo Caldora 2019 Fines fleurs d'oranger et de pêche, fruits, bel équilibre	22
Fiano Salento «Roycello» Tormaresca 2018 Fraîche, citron, rose, sauge, intense, savoureuse	34
Chardonnay Bio «Pietrabbianca» Tormaresca 2018 Notes à la fois d'agrumes et de fruits tropicaux, fraîche, minérale, touches de chêne	42
Grillo «Zabù» Vigneti Zabù 2020 Citron, minéralité expressive, belle fraîcheur, légères notes salines	22
Vermentino di Sardegna «Giunco» Mesa 2019 Fruits tropicaux, mangue et pêche, jasmin, acidité avec une certaine chaleur	32
Rosato Bolgheri «Scalabrone» Tenuta Guado al Tasso Antinori 2019 Fruits rouges, pétales de rose, aubépine, très délicate et fraîche	32

(VINS ROUGES)

	75 cl
Dolcetto d'Alba Prunotto 2019 Confiture de prune et de cerise noire, épices noires, finale chaleureuse	32
Barbera d'Alba «Piani» Pelissero 2018 Mûre, prune cuite, bonne ampleur, excellente acidité	38
Nebbiolo Langhe «Occhetti» Prunotto 2018 Élégantes notes de framboises et de rose, réglisse, plein, longue finale	42
Barbaresco «Nubiola» Pelissero 2016 Fruit rouges, mûr, herbes officinales, velouté, finale légèrement sèche	72
Valpolicella Classico Superiore «Rafael» Tommasi 2019 Tons à la fois floraux et fruités, cerise mûre, soyeux, léger	28
Amarone della Valpolicella Classico Tommasi 2015 Parfums intenses, cerise noire, baies sauvages, sec et doux à la fois, corsé	88
Pinot Noir «Red Angel» Jermann 2018 Finesse, fruits rouge, légèrement herbacé, élégant et équilibré	46
Vino Nobile di Montepulciano La Braccasca 2015 Cerise, violet, poivre noir, vanille, excellente texture tannique	36
Chianti Classico «Peppoli» Antinori 2019 Cassis, violette, légère note fumée, bonne veine acide, tanins doux et soyeux	32
Brunello di Montalcino Granducato 2013 Très intense, prune mure, épices, arrière-gout chaud	96
Guado al Tasso Antinori 2015 Grande finesse et élégance, herbes aromatiques-menthe, épices, petits fruits noirs	210
Tignanello Antinori 2016 Complexe, prune et cerise, arômes balsamiques, bois, velouté	240
Solaia Antinori 2013 Fruits noirs mûrs, chocolat, menthe, arômes balsamique et de fumée, complexe	570
Bolgheri Rosso «Il Bruciato» Tenuta Guado al Tasso 2018 Intense, petites baies, élégantes avec épices douces, structure, harmonieux	48
Syrah Cortona «Achelo» La Braccasca 2018 Fruits rouges, groseille, tabac, poivre, ample et doux, acidité équilibrée	34
Merlot Lazio «Sodale» Tenuta Montiano, Cotarella 2016 Fruits rouges et épices douces, vanille du bois, goût rond, tanins doux	46
Montepulciano d'Abruzzo Riserva Tor del Colle 2016 Cerises, baies et réglisse d'âge, sec, équilibré, léger	36
Nerello Mascalese «Il Passo» Vigneti Zabù 2019 Baies sauvages, vanille, herbes méditerranéennes, tanins souples	32

(VINS GÉRARD BERTRAND)

	75 cl
Pays d'Oc Blanc «6^{ème}Sens» Gérard Bertrand 2018 Léger, Fleurs d'acacia, exotique, mangue	25
Limoux Chardonnay Domaine de l'Aigle Gérard Bertrand 2018 Citron confit, anis, brioche, noisette	34
Aude Hauterive Blanc «Cigalus» Gérard Bertrand 2018 Pêche blanche, miel, suave, un peu beurré	56
Pays d'Oc Rosé «Gris Blanc» Gérard Bertrand 2020 Frais, petits fruits rouges, gourmand	25
Languedoc Rosé «Source of Joy» Bio Gérard Bertrand 2020 Cerise, fraise, réglisse subtil	28
Languedoc Rosé «Clos du Temple» Bio Gérard Bertrand 2019 Abricot, poivre gris, gelée de coing	265
Pays d'Oc Rouge «6^{ème} Sens» Gérard Bertrand 2019 Cassis, thym, velouté	25
Haute Vallée de l'Aude Pinot Noir Domaine de l'Aigle Gérard Bertrand 2018 Café, framboise, tanins fins	34
Château l'Hospitalet Grand Vin Rouge «La Clape» Gérard Bertrand 2018 Mure, prune, eucalyptus, tanins riches	42
Minervois La Livinière «Clos d'Ora» Gérard Bertrand 2017 Cèdre, laurier, figue, saveurs chocolatées	275



(VINS DOUX)

	50 cl
Ramandolo Zuccolo 2014	28
Fruits sec, miel de chataigner, juste équilibre entre acidité, sucre et tanins	
Picolit Zuccolo 2013	48
Jaune d'or, miel d'acacia, raisins secs, justement sucré	
Passito Liquoroso di Pantelleria Pellegrino 2017	56
Abricots et fruits confits, jasmin, fleur d'oranger, miel, figues	

(VINS AU VERRE)

	14 cl
Prosecco Brut Terra Serena S.A.	8
Pomme jaune, fleurs d'acacia, léger	
Franciacorta Rosé «Cuvée Prestige» Cà del Bosco S.A.	24
Rose, grenade, fruité, effervescence délicate	
Champagne Brut Taittinger S.A.	18
Pêche, aubépine, gousse de vanille, brioché	
Soave Classico «Le Volpare» Tommasi 2018	10
Sureau, amande fraîche, fruits à chair blanche, finale acidulée, sec	
Pinot Bianco «Scabrezza» Tenuta Monteloro 2018	10
Fleurs blanches, miel d'agrumes, pêche jaune, goût frais	
Chardonnay «Bramito della Sala» Castello della Sala 2019	16
Agrumes, bouche croquante, corsé, minéral, savoureux	
Vermentino di Sardegna «Giunco» Mesa 2019	12
Fruits tropicaux, mangue et pêche, jasmin, acidité avec une certaine chaleur	
Dolcetto d'Alba Prunotto 2019	12
Confiture de prune et de cerise noire, épices noires, finale chaleureuse	
Valpolicella Classico Superiore «Rafael» Tommasi 2019	10
Tons à la fois floraux et fruités, cerise mûre, soyeux, léger	
Chianti Classico «Peppoli» Antinori 2019	12
Cassis, violette, légère note fumée, bonne veine acide, tanins doux et soyeux	
Bolgheri Rosso «Il Bruciato» Tenuta Guado al Tasso 2018	16
Intense, petites baies, élégantes avec épices douces, structure, harmonieux	
	10 cl
Passito Liquoroso di Pantelleria Pellegrino 2017	12
Abricots et fruits confits, jasmin, fleur d'oranger, miel, figues	



Buon Appetito!

DÉCOUVREZ NOS ÉTABLISSEMENTS

À NICE



À LYON



ANGELO
ITALIAN RESTAURANT



BOSCOLO
HOTEL & SPA
LYON

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous les prix sont en euros, taxes et services compris. Nous n'acceptons pas les chèques.
Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation.
All prices are in euros, tax and service included, we do not accept checks.