



ANGELO
ITALIAN RESTAURANT

I NOSTRI VINI & COCKTAILS



() SPRITZ E COCKTAILS

16€

APÉROL SPRITZ 22cl
Apérol, Prosecco, eau gazeuse

ITALICUS SPRITZ 22cl
Italicus, Prosecco, eau gazeuse

HUGO SPRITZ 22cl
Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse, citron vert pressé

LIMONCELLO SPRITZ 22cl
Limocello, Prosecco, eau gazeuse

CHANDON GARDEN SPRITZ 22cl



() CLASSICI ITALIANI

16€

BELLINI 22cl
Pêche blanche, liqueur de pêche, Prosecco

NEGRONI SBAGLIATO 14cl
Martini rouge, Bitter Campari, Prosecco

ROSSINI 22cl
Purée de fraises fraîches, Prosecco



TACCO DODICI SCARPA MOSCATO D'ASTI DOCG
Moscato bianco - Vin effervescent de Piémont

13€

() CLASSICI

16€

COSMOPOLITAIN 16cl

Vodka Ketel One, Cointreau, jus de citron vert, jus de cranberry

DORALTO 14cl

Tequila Jose Cuervo Especial, jus de citron jaune, Angostura, sucre, tonic water

EXPRESSO MARTINI 16cl

Vodka Ketel One, liqueur de café, espresso

MINT JULEP 10cl

Bourbon Maker's Mark, Angostura, cassonade, menthe fraîche

OLD FASHIONED 14cl

Bourbon Maker's Mark, Angostura, cassonade, soda water

TOM COLLINS 14cl

Bombay Sapphire, jus de citron jaune, sucre, soda water

MOSCOW MULE 14cl

Vodka Ketel One, jus de citron vert, Ginger Beer

() MOCKTAIL SENZA ALCOL

14€



VIRGIN ANGELO 14cl

Jus de cranberry, quartiers d'orange, cassonade



CRÉATION PERSONNALISÉE

Notre barman est à votre disposition pour satisfaire vos désirs

18€

() APERITIVI

Martini Blanc

6cl

11€

Martini Rouge

11€

Pimm's

11€

Campari

11€

Suze

11€

Ricard

2cl

8€

Pastis

8€

() BIRRE

Peroni 5,1°

33cl

9€

1664 5,5°

9€

Poretti 5,5°

9€

IPA 5°

9€

Leffe blonde

9€

1664 0°

8€

(.) PROSECCO, CHAMPAGNE & VINI AL BICCHIERE

PROSECCO, CHAMPAGNE

Prosecco Boscolo	11€
Moët & Chandon impérial Brut	18€
Moët & Chandon Impérial Rosé	20€

VINI ROSÉ

Calafuria Salento IGT Rosato	13€
------------------------------	-----

VINI BIANCHI

Tommasi Soave Classico « Le Volpare » DOC	13€
Tommasi Pinot Grigio delle Venezie « Le Rosse » DOC	13€
Antinori Le Mortelle Maremma Toscana « Viviva » DOC	15€
Zabu' Grillio Sicilia DOC	13€
Tormaresca Antinori Pietrabbianca Castel del Monte bio DOC	17€
Tacco Dodici Scarpa Moscato d'Asti DOCG	13€

VINI ROSSI

Tommasi Valpolicella Classico Superiore « Rafael » DOC	13€
Prunotto Langhe Nebbiolo Occhetti DOC	15€
Prunotto Dolcetto d'Alba DOC	15€
Antinori Le Mortelle Maremma « Botrosecco » DOC	15€
Antinori Chianti Classico « Peppoli » DOCG	13€
Caldora Montepulciano d'Abruzzo DOC	13€
Zabù Nero d'Avola Sicilia DOC	13€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous les prix sont en euros, taxes et services compris.
Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation. All prices are in euros, taxes and service included.

(.) WHISKY

SCOTLAND

SINGLE MALT

Talisker 10 ans	20€
Lagavulin 16 ans	24€
Caol ila 18 ans	22€
Cardhu 12 ans	18€
Oban 14 ans	25€
Glenmorangie 12 ans	24€
Ardbeg 10 ans	24€
Chivas 12 ans	16€

BLENDED SCOTCH

Johnnie Walker Black Label	16€
Johnnie Walker Blue label	45€
J & B	14€
Haig Club	16€

TRIPLE WOOD

Laphroaig 10 ans	21€
Bellevoys Bleu	16€

REST OF THE WORLD

Jameson (Irish)	14€
Bullet Bourbon (USA)	17€
Jack Daniel's (USA)	16€
Whistlepig Rye 10 ans (USA)	29€
Nikka From the Barrel (Japon)	20€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous les prix sont en euros, taxes et services compris.
Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation. All prices are in euros, taxes and service included.

(•) RHUM

VENEZUELA

	4cl
Pampero Blanco	15€
Pampero Especial	16€
Diplomatico	18€

GUATEMALA

Zacapa 23 ans	22€
Zacapa XO	35€

(•) PORTO

	6cl
Blanc Graham's	11€
Rouge Graham's	11€

(•) TEQUILA

	4cl
Tequila José Cuervo Bianco	15€
Tequila José Cuervo Especial	17€
Don Julio Blanco	22€
Don Julio Reposado	26€
Don Julio 1942	70€

(•) MEZCAL

	4cl
Bruno X	25€
Vago Mexicano	29€
Padre Azul Xiaman	33€

(•) CALVADOS

	4cl
Boulard VSOP	9€
Boulard Extra	9€

(•) COGNAC

	4cl
Cognac Hennessy V.S.	16€
Cognac Hennessy XO	24€
Cognac Hennessy Paradis	110€



CAP
GIN

L'ESPRIT DE LA CÔTE D'AZUR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous les prix sont en euros, taxes et services compris.
Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation. All prices are in euros, taxes and service included.

(.) VODKA

Ketel one
Belvedere
Greygoose

4cl
15€
20€
20€

(.) GIN

Tanqueray
Tanqueray n° Ten
Bombay Sapphire
Monkey 47
Mare
Hendricks
Cap Gin Côte d'Azur

4cl
17€
19€
16€
20€
26€
19€
26€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous les prix sont en euros, taxes et services compris.
Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation. All prices are in euros, taxes and service included.

(•) GRAPPE

Gaja Grappa Gaja & Rey Chardonnay 45°	2cl 24€
Gaja Grappa Sperss Nebbiolo wood aged 45°	24€
Grappa Tignanello Marchesi Antinori 45°	24€

(•) DIGESTIVI

Limoncello	4cl 14€
Amaretto	14€
Amaro del Capo	14€
Amaro Nonino	14€
Fernet Branca	14€
Fernet Branca Menta	14€
Absinthe	14€
Cointreau	14€
Grand Marnier	14€

(•) SODAS

Coca-Cola	33cl 8€
Coca-Cola sans sucre	8€
Coca-Cola Cherry	8€
Schweppes Tonic, Agrum	8€
Fuze Tea	25cl 8€
Sprite	8€
Orangina	8€
Ginger Beer - Fever tree	20cl 8€

(•) ACQUA

Perrier	33cl 6€
Badoit	75cl 8€
Evian	8€

(•) CAFFETTERIA

Espresso	5€
Macchiato	6€
Double Espresso	8€
Latte Macchiato	7€
Cappuccino	7€
Chocolat Chaud Italien	8€
Sélection de thé ou infusion	8€



LA NOSTRA SELEZIONE DI

Prosecco & Champagnes



PROSECCO BOSCOLO

RÉGION
Provincia di Treviso - Veneto

CÉPAGES
100% Glera

DEGRÉ D'ALCOOL
11% vol.

DÉGUSTATION
La robe est jaune pâle lumineuse aux reflets verts. Le nez, fruité avec une bonne intensité, laisse place en bouche à des notes fraîches et plaisantes combinées à une acidité équilibrée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
7-9°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne les apéritifs et les plats à base de viande.

GARDE
3 ans

11€ 45€



MARCHESE ANTINORI CUVÉE ROYALE BRUT FRANCIACORTA DOCG (méthode Champenoise)

RÉGION
Lombardia

CÉPAGE
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

DEGRÉ D'ALCOOL
12.5% vol.

DÉGUSTATION
La robe est d'un jaune lumineux, aux bulles crémeuses et persistantes. La bouche aux arômes de pêches et de pain grillé révèle un vin équilibré et plein de vivacité, typique des Brut bien faits.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
4-6°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne les apéritifs, avec du poisson ou de la viande blanche.

GARDE
3 ans

65€

La nostra selezione



160€

RUINART « BLANC DE BLANCS »


 **RÉGION**
Champagne

 **CÉPAGE**
Chardonnay

% DEGRÉ D'ALCOOL
12,5% vol.

 **DÉGUSTATION**
La robe est jaune pâle aux reflets dorés et verts. La finesse de l'effervescence est persistante. Au palais, l'attaque est souple. La bouche est ronde et harmonieuse. Elle emballe le palais par sa texture voluptueuse supportée par une belle fraîcheur. La finale est minérale.

 **TEMPÉRATURE DE SERVICE**
7-18°C

 **ACCORDS METS ET VINS**
Idéal dès l'apéritif. Accompagne les apéritifs, poissons et viandes blanches (avocado toast, coriandre, zeste de citron & piment d'Espelette, carpaccio de bar aux agrumes & légumes croquants, et en dessert le Financier, crème matcha & poire).

 **GARDE**
2 ans



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous les prix sont en euros, taxes et services compris. *Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation. All prices are in euros, taxes and service included.*




MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT


 **RÉGION**
Champagne

 **CÉPAGE**
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

% DEGRÉ D'ALCOOL
12% vol.

 **DÉGUSTATION**
La robe est jaune, élégamment dorée, parée de reflets verts. Sa bouche est savoureuse et fondue. Conjuguant générosité et subtilité, pleine et savoureuse, puis croquante et délicatement fraîche (fruits à pépins), elle incarne l'équilibre du champagne.

 **TEMPÉRATURE DE SERVICE**
8-10°C

 **ACCORDS METS ET VINS**
Accompagne les sushis, le poulet fermier rôti et les desserts aux fruits à chair blanche.

 **GARDE**
7-10 ans

 
18€ 90€




R DE RUINART BRUT

 **RÉGION**
Champagne

 **CÉPAGE**
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

% DEGRÉ D'ALCOOL
12% vol.

 **DÉGUSTATION**
La robe est jaune citron brillante et cristalline. Des arômes suaves de fruits jaunes, de tarte aux prunes et de fruits à noyaux mûrs se révèlent en bouche. La note finale révèle la fraîcheur caractéristique du Chardonnay. Le nez dégage de subtiles notes fruitées de pomme reinette et d'abricot, ainsi que de noisette et d'amande fraîche.

 **TEMPÉRATURE DE SERVICE**
8°C

 **ACCORDS METS ET VINS**
Accompagne la viande blanche, le poisson en sauce et les desserts (coquilles Saint-Jacques à la plancha, tarte aux légumes de saison & fromages).

 **GARDE**
2-3 ans


93€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous les prix sont en euros, taxes et services compris. *Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation. All prices are in euros, taxes and service included.*



RUINART ROSÉ

RÉGION
Champagne

CÉPAGES
Chardonnay, Pinot Noir

% DEGRÉ D'ALCOOL
12,5% vol.

DÉGUSTATION
La robe dénote des teintes corail et bois de rose. Le nez dégage d'intenses arômes de fruits exotiques : grenade, litchi et goyave et de fruits rouges fraîchement cueillis. En bouche, la fraîcheur de cette cuvée se conjugue avec une structure fine et une rondeur délicate. La dégustation s'achève sur une touche élégante aux notes de menthe poivrée et de pamplemousse rose.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
7-9°C

ACCORDS METS ET VINS
Idéal pour l'apéritif, se marie parfaitement avec le saumon gravlax, tataki de bœuf, épices douces, desserts aux fruits rouges.

GARDE
2-3 ans


150€

DOM PÉRIGNON BRUT

RÉGION
Champagne

CÉPAGE
Chardonnay, Pinot Noir

% DEGRÉ D'ALCOOL
12,5% vol.

DÉGUSTATION
La robe jaune paille claire, offre un nez ouvert aux notes d'eucalyptus, de menthe et de vétiver qui s'associent aux saveurs de mirabelles, abricots et fleurs d'oranger, accompagnées de poivre, de cardamome et de réglisse et sont complétées par une touche iodée et grillée en fin de bouche. La sensation en bouche est élégante et soyeuse, tandis que la finale est dominée par une profonde salinité.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
4-8°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne parfaitement les fruits de mer, le foie gras, le poisson et les plats épicés.

GARDE
2 ans


620€



MOËT & CHANDON IMPÉRIAL ROSÉ

RÉGION
Champagne

CÉPAGE
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

% DEGRÉ D'ALCOOL
12% vol.

DÉGUSTATION
La robe est rose rayonnante, avec une dominante rouge, parée de reflets violets. Son aromatique est intense : un bouquet vif de petits fruits rouges d'été (fraise, framboise, groseille), complété de nuances florales (rose, aubépine) et d'une pointe poivrée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
10-12°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne le carpaccio de boeuf, les filets de rouget poêlés et les salades de fruits rouges.

GARDE
2 ans


20€ 120€

KRUG

RÉGION
Champagne

CÉPAGES
Pinot Noir, Chardonnay

% DEGRÉ D'ALCOOL
12,5% vol.

DÉGUSTATION
La robe est dorée et de fines bulles pleines de vivacité, prédisent ampleur et élégance. Le nez mêle des arômes de floraisons, de fruits mûrs, de pains d'épice et d'agrumes. En bouche, des notes de noisette, nougat, sucre d'orge, gelée de fruits et aux agrumes, amandes, brioche et miel. La plus riche expression du Champagne Krug, tout en finesse.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
9-12°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne les apéritifs, poissons, crustacés, et fruits de mer.

GARDE
3 ans


720€





LA NOSTRA SELEZIONE DI

Vini Rosé



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous les prix sont en euros, taxes et services compris.
Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation. All prices are in euros, taxes and service included.



MINUTY PRESTIGE CÔTE DE PROVENCE

58€ 126€

RÉGION
Provence

CÉPAGES
Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren

% DEGRÉ D'ALCOOL
13% vol.

DÉGUSTATION
La robe est rose nacré, le vin plait immédiatement par son intensité aromatique, allant des petits fruits rouges acidulés aux notes de fruits exotiques. La bouche est vive, légère, rafraîchissante aux notes joliment citronnées et végétales.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
8-10°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne les huîtres, plateau de l'écailler, ceviche, sushis, cuisine italienne des plages, cuisine provençale de légumes, cuisine asiatique et poissons grillés.

GARDE
2 ans



CHÂTEAU ROMASSAN DOMAINE D'OTT BANDOL

65€

RÉGION
Provence

CÉPAGE
Mourvèdre, Cinsault, Grenache

% DEGRÉ D'ALCOOL
13,5% vol.

DÉGUSTATION
La robe rose pâle accompagnée de reflets dorés ou orangés, dévoile des parfums d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est vive, avec des notes de pamplemousse rose et de fruits charnus, lorsque ce vin s'ouvre. La finale est complexe et persistante.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
17-18°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne les plats asiatiques, des rougets, des grillades, la viande blanche, et les desserts aux fruits.

GARDE
2 ans



La nostra selezione

13€ 39€

CALAFURIA SALENTO IGT ROSATO

RÉGION
Puglia

CÉPAGES
Negroamaro

% DEGRÉ D'ALCOOL
12% vol.

DÉGUSTATION
La robe est rose pâle aux reflets brillants. Le nez est délicat, fruité et intense, aux notes de fruits blancs, pêche et pamplemousse. La bouche libère des arômes frais et savoureux, ce qui laisse place à un équilibre parfait entre douceur et acidité.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
6-11°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne les apéritifs et parfaitement les charcuteries, poissons et pâtes en sauce.

GARDE
3 ans

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous les prix sont en euros, taxes et services compris. Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation. All prices are in euros, taxes and service included.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous les prix sont en euros, taxes et services compris. Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation. All prices are in euros, taxes and service included.



LA NOSTRA SELEZIONE DI

Vini Bianchi



JERMANN VINTAGE TUNINA IGT

RÉGION
Friuli Venezia Giulia

CÉPAGES
Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia, Picolit

% DEGRÉ D'ALCOOL
13% vol.

DÉGUSTATION
La robe est jaune paille brillante aux reflets dorés. Ses arômes, aux notes de miel et de fleurs sauvages, sont intenses, corsés et très élégants. Son goût est sec, velouté et bien équilibré offrant une persistance exceptionnelle.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
5-7°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne les entrées truffées, une grande variété de plats à base de poisson, au four ou en sauce, et se boit facilement avec des viandes blanches. Idéal avec les ballotines de saumon frais farcies au parmesan et à l'artichaut.

GARDE
8-10 ans


163€



JERMANN CHARDONNAY IGT

RÉGION
Friuli Venezia Giulia

CÉPAGE
Chardonnay

% DEGRÉ D'ALCOOL
13% vol.

DÉGUSTATION
La robe est jaune paille brillante, aux reflets verdâtres; bouquet intense et fruité (dans sa jeunesse, rappelant la banane et la pomme mûre), légèrement aromatique; excellente persistance. Rehausse magnifiquement les arômes naturels de la variété.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
5-7°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne les plats de poisson, les plats en sauce ainsi que les veloutés de crustacés et de légumes à la crème. Particulièrement raffiné avec la soupe de poisson en croûte.

GARDE
3-4 ans


67€



JERMANN SAUVIGNON IGT


67€

RÉGION

Friuli Venezia Giulia

CÉPAGE

Sauvignon

% DEGRÉ D'ALCOOL

13% vol.

DÉGUSTATION

La robe est jaune paille brillante avec de légers reflets verdâtres. Les arômes sont intenses, persistants et fruités avec une touche très agréable de fleur de sureau. En bouche, il est corsé et sec, offrant élégance et équilibre.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

5-7°C

ACCORDS METS ET VINS

Accompagne les crustacés en général, le risotto aux fruits de mer, les poissons blancs en sauce. Il est particulièrement bon avec du homard et des écrevisses.

GARDE

3-4 ans



TOMMASI PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE « LE ROSSE » DOC

 13€  38€

RÉGION

Friuli Venezia Giulia

CÉPAGE

100% Pinot Gris

% DEGRÉ D'ALCOOL

12% vol.

DÉGUSTATION

La robe est jaune clair, très transparente. L'examen olfactif révèle de délicates notes de fleurs blanches et de fruits à pulpe jaune. En bouche, elle est équilibrée et finement corsée. L'arrière-goût est caractérisé par une légère note de pomme.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8-10°C

ACCORDS METS ET VINS

Accompagne les entrées et plats de poisson.

GARDE

3 ans



TOMMASI SOAVE CLASSICO « LE VOLPARE » DOC

 
13€ 35€

RÉGION

Veneto

CÉPAGE

Garganega

% DEGRÉ D'ALCOOL

12% vol.

DÉGUSTATION

La robe est d'une lumineuse couleur jaune. Les arômes sont délicats et élégants avec des notes de fleurs blanches. La bouche dégage de douces notes de cerise, d'amande, de fruits secs, de raisins secs et de pistache.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-11°C

ACCORDS METS ET VINS

Accompagne parfaitement les fruits de mer, les viandes blanches, les pâtes fraîches et les soupes.

GARDE

3 ans



GAJA ROSSJ - BASS LANGHE DOP


158€

RÉGION

Piemonte

CÉPAGES

Chardonnay, Sauvignon Blanc

% DEGRÉ D'ALCOOL

14% vol.

DÉGUSTATION

Au nez, des notes de fleurs blanches et d'agrumes, avec un soupçon de miel. Caractère fort et bonne acidité ; finale persistante et fraîche. Il démontre une bonne capacité de maturation en bouteille.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12°C

ACCORDS METS ET VINS

Idéal avec des apéritifs (viandes assaisonnées et fromages, du poisson et des fruits de mer).

GARDE

7-12 ans




LANGHE ARNEIS PRUNOTTO DOC


47€

 **RÉGION**
Piemonte

 **CÉPAGE**
Arneis

% DEGRÉ D'ALCOOL
14% vol.

 **DÉGUSTATION**
Robe d'une couleur jaune pâle aux reflets verts- dorés. Les arômes intenses de fruits et de fleurs sauront ravir votre palais. Rondeur et équilibre en bouche, caractérisent ce vin.

 **TEMPÉRATURE DE SERVICE**
5-7°C

 **ACCORDS METS ET VINS**
Accompagne parfaitement le poisson et les antipasti.

 **GARDE**
3 ans




ANTINORI LE MORTELLE MAREMMA TOSCANA « VIVIA » DOC

 
15€ 46€

 **RÉGION**
Toscana

 **CÉPAGES**
Vermentino, Viognier, Ansonica

% DEGRÉ D'ALCOOL
13% vol.

 **DÉGUSTATION**
La robe est jaune paille brillante. Nez envoûtant et attrayant tout en fraîcheur. Notes exotiques accompagnées d'agrumes mûrs. Ensemble épicé et floral au parfum intense de bergamote. Bouche d'une belle vivacité. Fruité quelque peu exotique, avec une touche de bergamote sur de légères notes végétales. Un vin frais et juteux à l'acidité bien intégrée. Finale persistante.

 **TEMPÉRATURE DE SERVICE**
10-12°C

 **ACCORDS METS ET VINS**
Accompagne les apéritifs, les fruits de mer, les pâtes, les poissons grillés, et les légumes crus ou cuits.


 **GARDE**
5 ans




SANTA CRISTINA ANTINORI ORVIETO CLASSICO CAMPOGRANDE DOC


37€


 **RÉGION**
Toscana

 **CÉPAGES**
Procanico, Grechetto, Verdello, Drupeggio, Malvasia

% DEGRÉ D'ALCOOL
12,5% vol.

 **DÉGUSTATION**
La robe est jaune pâle. Le nez est délicat avec des notes fruitées (poire) et florales (fleur d'oranger). La bouche est fraîche, douce et savoureuse.

 **TEMPÉRATURE DE SERVICE**
5-7°C

 **ACCORDS METS ET VINS**
Accompagne très bien les poissons en sauce, les pâtes et le risotto.

 **GARDE**
3 ans




CASTELLO DELLA SALA « CERVARO DELLA SALA » IGT


183€


 **RÉGION**
Umbria

 **CÉPAGES**
Chardonnay / Grechetto

% DEGRÉ D'ALCOOL
12,5% vol.

 **DÉGUSTATION**
La robe est jaune paille éclatant avec des reflets légèrement verdissants. Ce vin offre des notes d'agrumes et de fruits exotiques tout en fraîcheur. En bouche, il se distingue par son onctuosité et sa longueur. Sa jeunesse vivace déjà très plaisante, révèle un grand potentiel qui s'exprimera pleinement au fil des années.

 **TEMPÉRATURE DE SERVICE**
5-7°C

 **ACCORDS METS ET VINS**
Accompagne parfaitement les poissons blancs comme la lotte ou le loup de mer et les fromages de chèvre.

 **GARDE**
5-10 ans

La nostra selezione

83€



CASTELLO DELLA SALA, « BRAMITO DELLA SALA » IGT

RÉGION
Umbria

CÉPAGE
Chardonnay

% DEGRÉ D'ALCOOL
12,5% vol.

DÉGUSTATION
La robe est jaune aux reflets verts. Le nez libère des arômes de fruits tropicaux aux notes d'ananas et de vanille. La bouche est minérale, douce, équilibrée et savoureuse avec de légères notes de bois qui structurent harmonieusement le vin.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
5-7°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne les apéritifs, notamment ceux à base de poisson, les viandes blanches et les plats gastronomiques.

GARDE
5-6 ans

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous les prix sont en euros, taxes et services compris. *Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation. All prices are in euros, taxes and service included.*



CASTELLO DELLA SALA « CONTE DELLA VIPERA » IGT

74€

RÉGION
Umbria

CÉPAGES
Sauvignon Blanc, Sémillon

% DEGRÉ D'ALCOOL
12,5% vol.

DÉGUSTATION
La robe est d'un jaune lumineux aux reflets verts. Ce vin laisse place en bouche à des arômes de fruits, d'agrumes ainsi que de pêches blanches et litchis. Le palais est long et équilibré entre fraîcheur et acidité.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
5-7°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne les apéritifs, notamment ceux à base de poissons, les viandes blanches et les plats gastronomiques.

GARDE
5-6 ans



TORMARESCA ANTINORI ROYCELLO SALENTO FIANO IGT

39€

RÉGION
Puglia

CÉPAGE
Fiano Pugliese

% DEGRÉ D'ALCOOL
12,5% vol.

DÉGUSTATION
La robe est de couleur or. Le nez, aux arômes fleuris de rose et de sauge, s'accorde aux notes de citron et de pêche blanche et laisse place à une bouche fraîche, élégante et minérale. Belle longueur.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
5-7°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne parfaitement tous les poissons.

GARDE
3 ans

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous les prix sont en euros, taxes et services compris. *Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation. All prices are in euros, taxes and service included.*



TORMARESCA ANTINORI PIETRABIANCA CASTEL DEL MONTE BIO DOC

17€ 69€

RÉGION
Puglia

CÉPAGES
Chardonnay, Fiano Pugliese

% DEGRÉ D'ALCOOL
13,50% vol.

DÉGUSTATION
La robe est jaune paille aux reflets verts et blancs de jasmin et une délicate touche de vanille, laissant place à une bouche savoureuse, fraîche, minérale et longue.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
5-7°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne parfaitement les poissons en sauce, les pâtes et les fromages affinés.

GARDE
4 ans



ZABU' GRILLIO SICILIA DOC

13€ 37€

RÉGION
Sicilia

CÉPAGE
Grillo

% DEGRÉ D'ALCOOL
12% vol.

DÉGUSTATION
La robe lumineuse est jaune paille aux reflets dorés. C'est un vin frais et minéral aux notes florales de pêches et d'agrumes qui laisse place à une bouche longue et savoureuse.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
5-7°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne les plats légers à base de poisson, les fromages frais et le risotto et la soupe de poissons.

GARDE
3 ans



IDDA BIANCO SICILIA DOP

94€

RÉGION
Sicilia

CÉPAGE
Carricante

% DEGRÉ D'ALCOOL
12,5% vol.

DÉGUSTATION
Au nez, des notes de fleurs blanches, d'amandes et de massepain se combinent avec des notes herbacées et de silex. Frais et savoureux, il se caractérise par une douceur agréable combinée à une bonne acidité.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
10-13°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne parfaitement le rôti de poisson, poisson cuit au four et les légumes en tempura.

GARDE
3 ans

MESA VERMENTINO DI SARDEGNA « GIUNCO » DOC

41€

RÉGION
Sardegna

CÉPAGE
Vermentino

% DEGRÉ D'ALCOOL
13% vol.

DÉGUSTATION
La robe jaune paille aux reflets verts, laisse place à des notes de fruits tropicaux, (mangue et ananas). La bouche est franche avec une belle acidité. Long en bouche.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
5-7°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne parfaitement les poissons grillés et les fromages frais.

GARDE
3 ans

La nostra selezione

13€ 42€




TACCO DODICI SCARPA MOSCATO D'ASTI DOCG


 **RÉGION**
Piemonte

 **CÉPAGE**
Moscato bianco

% DEGRÉ D'ALCOOL
5% vol.

 **DÉGUSTATION**
La robe est jaune paille aux reflets dorés et mousse onctueuse. Le parfum est intensément aromatique avec une délicate note de sauge et de pêche. Saveur d'une douceur marquée, soutenue par une bonne fraîcheur acide, finale persistante.

 **TEMPÉRATURE DE SERVICE**
8°C

 **ACCORDS METS ET VINS**
Accompagne les fromages, la tarte aux noisettes, tarte aux fruits jaunes, poires, pêches, tarte tatin d'abricot, cheescake à la rhubarbe.

 **GARDE**
3-5 ans

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous les prix sont en euros, taxes et services compris. *Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation. All prices are in euros, taxes and service included.*



LA NOSTRA SELEZIONE DI

Vini Rossi





TOMMASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG


113€

RÉGION

Veneto

CÉPAGES

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

% DEGRÉ D'ALCOOL

15% vol.

DÉGUSTATION

La robe est rouge profond aux reflets grenat. Au nez, les arômes de fruits rouges mûrs et d'épices sont fins et élégants. La bouche complexe dégage des notes de cerise noire et de prune.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-18°C

ACCORDS METS ET VINS

Accompagne idéalement les viandes rouges braisées, le gibier ainsi que les fromages affinés.

GARDE

15 ans



TOMMASI VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE « RAFAEL » DOC

 
13€ 39€

RÉGION

Veneto

CÉPAGES

Corvina, Rondinella, Molinara

% DEGRÉ D'ALCOOL

12,5% vol.

DÉGUSTATION

La robe est d'une couleur rubis lumineuse. Le nez dégage des arômes de cerise. La bouche est douce avec des notes de prune.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

18°C

ACCORDS METS ET VINS

Accompagne parfaitement les plats en sauce, la volaille, le bœuf et les fromages.

GARDE

10 ans



PRUNOTTO DOLCETTO D'ALBA DOC

 
15€ 56€

RÉGION

Veneto

CÉPAGE

Dolcetto

% DEGRÉ D'ALCOOL

13% vol.

DÉGUSTATION

La robe est d'une belle couleur rouge rubis. Les arômes de ce vin libèrent des notes de fleurs et de fruits mûrs. Très agréable en bouche.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16°C

ACCORDS METS ET VINS

Accompagne parfaitement tout un repas, de l'entrée au fromage.

GARDE

5-10 ans



PRUNOTTO BAROLO DOCG


113€

RÉGION

Piemonte

CÉPAGE

Nebbiolo

% DEGRÉ D'ALCOOL

13,5% vol.

DÉGUSTATION

La robe est grenat, et dégage des arômes complexes de violettes et de baies sauvages. En bouche, il est souple et équilibré aux tanins soyeux.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-18°C

ACCORDS METS ET VINS

Accompagne très bien les viandes rouges, le gibier et les fromages.

GARDE

15-20 ans



PRUNOTTO LANGHE NEBBIOLO OCCHETTI DOC

15€ 62€

RÉGION
Piemonte

CÉPAGE
Nebbiolo

% DEGRÉ D'ALCOOL
13,5% vol.

DÉGUSTATION
La robe est rouge rubis brillant aux reflets grenats. Le nez dégage des notes de framboise, de rose et de réglisse. La bouche est ronde, longue et harmonieuse. C'est un vin doux et élégant.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
16°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne parfaitement les antipasti et les viandes blanches.

GARDE
10-15 ans



SITO MORESCO GAJA LANGHE DOP

123€

RÉGION
Piemonte

CÉPAGES
Nebbiolo, Barbera, Merlot

% DEGRÉ D'ALCOOL
14% vol.

DÉGUSTATION
La robe est rouge rubis. Le nez est raffiné, élégant avec des effluves de fruits rouges. En bouche, il est fruité, élégant et harmonieux. Finale fraîche avec des tanins soyeux qui le rendent apte pour une consommation rapide. Il maintient une excellente boisson dans le temps.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
18°C

ACCORDS METS ET VINS
Idéal avec du bœuf, des pâtes, de l'agneau et du gibier.

GARDE
7-10 ans



RED ANGEL FRIULI VENEZIA IGT

89€

RÉGION
Friuli Venezia Giulia

CÉPAGE
Pinot Nero

% DEGRÉ D'ALCOOL
13% vol.

DÉGUSTATION
Il présente une belle couleur rouge rubis. Ses arômes capiteux sont harmonieux et légèrement herbacés. Le Pinot Nero se distingue avec une élégante finesse. La bouche délicate est veloutée et longue, bien équilibrée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
16-18°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne parfaitement les plats sucrés-salés de viandes blanches et rouges, ainsi que les poissons cuits au four. Sa délicatesse lui permet d'être très apprécié avec des plats à base de truffe blanche.

GARDE
4-5 ans



ANTINORI LE MORTELLE MAREMMA TOSCANA « BOTROSECCO » DOC

15€ 73€

RÉGION
Toscana

CÉPAGES
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

% DEGRÉ D'ALCOOL
14% vol.

DÉGUSTATION
Le nez présente des notes balsamiques et vanillées très agréables, suivies d'une note de fruits rouges bien mûrs. La bouche est veloutée et bien structurée. Ce vin offre une belle longueur.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
15-17°C

ACCORDS METS ET VINS
Accompagne parfaitement la charcuterie, viande rouge grillée et mijotée.

GARDE
7 ans



POGGIO ALLE NANE MAREMMA TOSCANA DOC

 163€

RÉGION

Toscana

CÉPAGE

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère

% DEGRÉ D'ALCOOL

14% vol.

DÉGUSTATION

De couleur rouge rubis très intense, le bouquet est complexe et élégant. Les premières sensations épicées de vanille et de paprika sont en parfaite harmonie avec les arômes de petites baies sauvages et de mûres, associées à quelques délicates notes d'herbes méditerranéennes et de lavande. En bouche, ce vin est à la fois structuré et soyeux. La finale, équilibrée et persistante, révèle des notes de chocolat, de myrtilles et de réglisse.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-18°C

ACCORDS METS ET VINS

Accompagne parfaitement les viandes rouges, le canard, les sauces au foie gras.

GARDE

15-20 ans



ANTINORI TIGNANELLO IGT

 253€

RÉGION

Toscana

CÉPAGES

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

% DEGRÉ D'ALCOOL

14% vol.

DÉGUSTATION

La robe est rouge rubis, brillante et très intense. Au nez, les fruits rouges mûrs se mêlent à d'agréables notes de mûres fraîches et de baies sauvages. Dans le même temps, il révèle de délicats arômes de vanille et de cacao aux épices discrètes. En bouche, le vin est vibrant avec des tanins soyeux et raffinés. Équilibré et intense, il présente une finale longue, complexe et persistante.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-18°C

ACCORDS METS ET VINS

Idéal avec du bœuf, de l'agneau et du gibier.

GARDE

25-30 ans



BADIA A PASSIGNANO CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

 89€

RÉGION

Toscana

CÉPAGE

Sangiovese

% DEGRÉ D'ALCOOL

14% vol.

DÉGUSTATION

La robe est rouge rubis très intense. Le nez dégage les arômes typiques du Sangiovese Chianti Classico, avec des notes de fruits rouges mûrs et de fruits des bois qui se mêlent aux pointes balsamiques épicées. En bouche, les tannins sont veloutés, c'est un vin très savoureux doté d'une excellente fraîcheur et long en bouche.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-18°C

ACCORDS METS ET VINS

Accompagne parfaitement les viandes en sauce comme le magret de canard, le carré d'agneau et le filet de bœuf.

GARDE

15-20 ans



ANTINORI GUADO AL TASSO BOLGHERI SUPERIORE DOC

 273€

RÉGION

Toscana

CÉPAGES

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

% DEGRÉ D'ALCOOL

14,5% vol.

DÉGUSTATION

La robe est rouge rubis aux reflets pourpres. Ce vin offre une palette aromatique harmonieuse et complexe. Le nez présente des notes de cerises très mûres, de tabac, de café et de cuir. En bouche, il est souple, délicat, mais également persistant avec un arrière goût épicé et fruité.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

18-20°C

ACCORDS METS ET VINS

Se marie parfaitement à de grands plats italiens et au gibier.

GARDE

15-20 ans



La nostra selezione





570€

ANTINORI SOLAIA IGT

 **RÉGION**
Toscana

 **CÉPAGES**
Cabernet Franc, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

% DEGRÉ D'ALCOOL
15% vol.

 **DÉGUSTATION**
La robe est rouge rubis intense. La complexité et l'expressivité des arômes sont exceptionnelles : le nez offre de puissantes notes de confiture de prunes et de fruits noirs mûrs (myrtilles, mûres et cassis). Les arômes parfaitement intégrés sont raffinés. En bouche, Solaia est riche et enveloppant. Les tannins souples et veloutés donnent de la longueur et de la persistance. Solaia offre l'élégance et l'équilibre qui ont toujours caractérisé son style.

 **TEMPÉRATURE DE SERVICE**
16-18°C

 **ACCORDS METS ET VINS**
Accompagne les plats raffinés élaborés avec des viandes rouges ou blanches.

 **GARDE**
25-30 ans

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous les prix sont en euros, taxes et services compris. *Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation. All prices are in euros, taxes and service included.*




TENUTA DI BISERNO « INSOGLIO DEL CINGHIALE » IGT


87€

 **RÉGION**
Toscana

 **CÉPAGES**
Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

% DEGRÉ D'ALCOOL
14% vol.

 **DÉGUSTATION**
Le nez intense concentre les fruits bleus et noirs, comme les myrtilles et une touche de violette. De corps moyen aux tanins fermes et sculptés, c'est un vin élégant et très fin. Bel équilibre.

 **TEMPÉRATURE DE SERVICE**
16°-18C

 **ACCORDS METS ET VINS**
Accompagne les plats raffinés à base de viande rouge.

 **GARDE**
5 ans




ANTINORI PIAN DELLE VIGNE BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG


157€

 **RÉGION**
Toscana

 **CÉPAGE**
Sangiovese

% DEGRÉ D'ALCOOL
14% vol.

 **DÉGUSTATION**
La robe est d'une lumineuse couleur rubis aux reflets grenats. Le nez est complexe laissant place à des arômes de groseilles, de cerises et de prunes parfaitement équilibrés. En bouche, le vin est savoureux et élégant, les tanins sont veloutés.

 **TEMPÉRATURE DE SERVICE**
16-18°C

 **ACCORDS METS ET VINS**
Accompagne des plats raffinés comme les tagliatelles à la truffe, le foie gras et les belles pièces de viande.

 **GARDE**
20-25 ans

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tous les prix sont en euros, taxes et services compris. *Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation. All prices are in euros, taxes and service included.*




ANTINORI CHIANTI CLASSICO RISERVA « MARCHESE ANTINORI » DOCG

 113€


 **RÉGION**
Toscana

 **CÉPAGES**
Sangiovese, Cabernet

% DEGRÉ D'ALCOOL
14% vol.

 **DÉGUSTATION**
La robe est rouge rubis profond, le nez présente des notes de fruits rouges mûrs associées à des notes intenses de vanille et d'épices. La bouche est pleine, équilibrée, vive, avec des tanins souples et soyeux. La finale est longue et persistante.

 **TEMPÉRATURE DE SERVICE**
16-18°C

 **ACCORDS METS ET VINS**
Accompagne les pâtes, les viandes, les grillades et les fromages.

 **GARDE**
10-15 ans




ANTINORI CHIANTI CLASSICO « PEPPOLI » DOCG

  13€ 48€


 **RÉGION**
Toscana

 **CÉPAGES**
Sangiovese, Merlot, Syrah

% DEGRÉ D'ALCOOL
13% vol.

 **DÉGUSTATION**
La robe est rouge rubis brillant aux reflets violets. Le nez dévoile d'intenses arômes fruités de cerises et de groseilles qui se marient très bien aux notes de violette caractéristiques des Chianti Classico. La bouche est savoureuse avec une bonne acidité et les tanins sont souples et soyeux.

 **TEMPÉRATURE DE SERVICE**
16°C

 **ACCORDS METS ET VINS**
Accompagne la viande rouge comme le bœuf ou le carré d'agneau.

 **GARDE**
5-10 ans



 175€


La nostra selezione

MAGARI CA'MARCANDA GAJA DOC


 **RÉGION**
Toscana

 **CÉPAGES**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

% DEGRÉ D'ALCOOL
14,5% vol.

 **DÉGUSTATION**
La robe est rouge pourpre. Notes de fruits rouges, herbes aromatiques typiques du maquis méditerranéen et notes marines. La bouche est riche et soyeuse, avec une acidité finale agréable.

 **TEMPÉRATURE DE SERVICE**
18°C

 **ACCORDS METS ET VINS**
Accompagne parfaitement les viandes rouges (bœuf, agneau, veau et gibier) et les pâtes fraîches.

 **GARDE**
10-12 ans



ANTINORI BOLGHERI « CONT'UGO » DOC

97€

RÉGION

Toscana

CÉPAGE

Merlot

% DEGRÉ D'ALCOOL

14,5% vol.

DÉGUSTATION

La robe est rouge rubis. Le nez libère des notes de prunes, de myrtilles associées à de douces épices avec une touche de sous-bois. La bouche est fraîche, savoureuse et équilibrée. La finale est longue et fruitée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14-16°C

ACCORDS METS ET VINS

Accompagne parfaitement les viandes rouges et les fromages affinés.

GARDE

10 ans



ANTINORI LA BRACCESCA CORTONA « ACHELO » DOC

42€

RÉGION

Toscana

CÉPAGE

Syrah

% DEGRÉ D'ALCOOL

14% vol.

DÉGUSTATION

Le nez libère des arômes de fruits frais et de framboises, laissant place à une bouche aux tannins souples et élégants. La fin de bouche est longue, savoureuse et légèrement acidulée. Ce vin possède un caractère minéral très agréable.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

14-16°C

ACCORDS METS ET VINS

Accompagne les apéritifs, la charcuterie, la tapenade et les fromages frais.

GARDE

5-6 ans



CALDORA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

13€ 43€

RÉGION

Abruzzo

CÉPAGES

Montepulciano

% DEGRÉ D'ALCOOL

13,5% vol.

DÉGUSTATION

La robe est rouge rubis intense aux reflets grenat. Les arômes sont complexes et fruités avec des notes de fruits rouges, d'amandes et d'épices. Les tannins sont élégants, veloutés et équilibrés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-18°C

ACCORDS METS ET VINS

Accompagne parfaitement les viandes rouges ainsi que des pâtes élaborées.

GARDE

5-7 ans



CASTELLO DELLA SALA PINOT NERO UMBRIA IGT

133€

RÉGION

Umbria

CÉPAGES

Pinot Nero

% DEGRÉ D'ALCOOL

14% vol.

DÉGUSTATION

La robe est de couleur rouge. Le nez dévoile des arômes d'épices, de violette et de myrtilles. La bouche est douce et savoureuse et les tannins équilibrés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-18°C

ACCORDS METS ET VINS

Accompagne parfaitement les viandes rouges et le canard.

GARDE

10 ans



TORMARESCA SALENTO « TORCICODA » IGT


73€

RÉGION

Puglia

CÉPAGE

100% Primitivo

% DEGRÉ D'ALCOOL

14% vol.

DÉGUSTATION

La robe est d'un rubis intense. Le nez libère des arômes fruités de cerise et de fraise, ainsi que des notes épicées. La bouche est ronde, les tannins sont bien équilibrés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

18-20°C

ACCORDS METS ET VINS

Accompagne parfaitement les viandes, lasagnes et plats italiens.

GARDE

5-8 ans



IDDA ETNA ROSSO DOP


97€

RÉGION

Sicilia

CÉPAGE

Nerello Mascalese

% DEGRÉ D'ALCOOL

14,5% vol.

DÉGUSTATION

Des notes douces de massepain, d'amarena et de mûrier se combinent avec des notes sulfureuses et herbacées. De structure moyenne et d'acidité vive, la finale est minérale et persistante, avec des notes de pierre.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16°C

ACCORDS METS ET VINS

Accompagne les plats avec du bœuf, des pâtes et de l'agneau.

GARDE

8-10 ans



ZABÙ NERO D'AVOLA SICILIA DOC


13€ 39€

RÉGION

Sicilia

CÉPAGES

Nero d'Avola

% DEGRÉ D'ALCOOL

13% vol.

DÉGUSTATION

La robe est rouge rubis aux reflets pourpres. Les arômes intenses libèrent des notes balsamiques, de fleurs et de fruits rouges. C'est un vin long en bouche aux notes florales en finale.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-18°C

ACCORDS METS ET VINS

Accompagne parfaitement les viandes grillées, les rôtis, le gibier et les fromages affinés.

GARDE

5-10 ans



CHIANTARI NERO D'AVOLA SICILIA DOC


57€

RÉGION

Sicilia

CÉPAGES

Nero d'Avola

% DEGRÉ D'ALCOOL

13% vol.

DÉGUSTATION

La robe est d'un rubis intense. Les arômes libèrent des notes de fruits rouges et de prunes laissant place à une finale épicée.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-18°C

ACCORDS METS ET VINS

Accompagne parfaitement les viandes grillées au barbecue, les rôtis, le canard et les fromages affinés.

GARDE

8-10 ans

Fatto con amore




ANGELO
ITALIAN RESTAURANT

Buona Degustazione



BOSCOLO

HOTELS & SPAS

NICE | LYON

f @ in

www.boscolollection.com