

Cocktails

Aperol Spritz	15.00
Aperol, Prosecco, Soda	
Bee's knees	20.00
Gin Engine, Citron, Miel d'Anicet du Québec	
Black Manhattan	25.00
Canadian Club rye 18 ans, Amaro Averna, Angostura, Bitter à l'orange, Cerise	
Jungle bird	17.00
Rhum ananas Rosemont, Campari, Sirop ananas, Jus lime	
Limoncello Spritz	16.00
Limoncello, Prosecco, sirop miel, soda	
Negroni Sbagliato	16.00
Campari, Cinzano rosso, Prosecco, cannelle	
Paper plane	18.00
Aperol, Bulleit Frontier Bourbon, Amaro Nonino, Jus citron	

Mocktails

Aperitivo Spritz	13.00
Aperitivo Noa, tonic, soda	
Dolce Rossa	13.00
Sirop de canneberge, jus de citron, sirop de miel, sirop de canne, ginger ale	
Americano	14.00
Bitter italien Noa, Vermouth rouge Noa, Soda	
Espresso martini à l'amaretto Noa	14.00
Negroni Noa	14.00

Bières Italiennes

Peroni bouteille 330 ml	10.00
Italie, Lager 5.1%	
Peroni sans alcool bouteille 330 ml	9.00
Italie, Lager 0.0%	
Birra Moretti bouteille 330 ml	11.00
Italie, Lager, 4.6%	

Bières Microbrasserie

Birra Fanelli

La Bionda	13.00
Sorel-Tracy, Blonde, 4.9%	
Il Rosso	13.00
Sorel-Tracy, Ale rousse, 4.9%	
Italia Pale Ale	13.00
Sorel-Tracy, Session IPA, 4.5%	
Bianca Al Limone	13.00
Sorel-Tracy, Blanche au citron, 4.5%	

Vin au verre

Wine by the glass

Bulle	
Terra Viva par Ophelia, Prosecco, Vénétie	14.00
Terraquila, Lambrusco Dell Emilia Brut, Emilie Romagne	
2020 <i>Italie Bio/Nature</i>	14.00
Blanc / Rosé	
Perlage par Va Bene, Pinot grigio, Vénétie	14.00
2022 <i>Bio</i>	
Carpineto Farnito, Chardonnay, Toscane	
2022	15.00
La Magia, Vermentino, Toscane	
2023 <i>Italie</i>	16.00
Gini, Le Robine, Soave Classico, Vénétie	
2022 <i>Bio</i>	16.00
Ciello, Catarratto, Sicile	
2023 <i>Italie</i>	18.00
Cantina Lavis, Pinot grigio, Vénétie	
2023 <i>Rosé</i>	12.00
Rouge	
Bolla, Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Vénétie	
2022 <i>Italie</i>	14.00
Maculan, Pinot Nero, Vénétie	
2023 <i>Italie</i>	15.00
Frescobaldi, Tenuta Perano, Chianti Classico	
2021 <i>Italie</i>	16.00
Brancaia No 2, Maremma, Cabernet-Sauvignon, Toscane	
2022 <i>Italie Bio</i>	19.00
Sartori, Amarone Della Valpolicella, Vénétie	
2021 <i>Italie</i>	21.00
Fontanafreda, Barolo, Serralunga d'Alba, Piémont	
2020 <i>Italie Bio</i>	23.00
La Magia, Brunello di Montalcino, Toscane	
2018 <i>Italie Bio</i>	40.00

carta dei Vini

Bulles & Champagnes

La Gioiosa, Prosecco, Valdobbiadene	
<i>Italie</i>	60.00
Terra Viva par Ophelia, Prosecco, Vénétie	
<i>Italie Bio</i>	65.00

Terraquila, Lambrusco Dell Emilia Brut, Emilie Romagne	
2020 <i>Bio Nature</i>	70.00
Volcanalia, Ambarabà, Garganega, Vénétie	
2018 <i>Italie Bio</i>	89.00

Casebianche, « Il Fric » Rosato Frizante, Campanie	
2021 <i>Italie Bio</i>	90.00
Ca' del Bosco, Cuvée Prestige Extra Brut, Franciacorta, Lombardie	
	125.00

Bourdaire Galois, Pinot meunier Brut Nature, Champagne	
<i>France</i>	175.00
Abelé 1757 Brut, Champagne	
<i>France</i>	215.00

Benoit Marguet, « Shaman » Grand Cru, Champagne	
<i>France Biodynamie</i>	220.00
Vincent Couche, Chloé Solera, Champagne	
<i>France, Bio</i>	250.00

Dom Pérignon, Champagne	
2013 <i>France</i>	600.00
Louis Roederer, Cristal Brut, Champagne	
2015 <i>France</i>	795.00

Vin Blanc

Perlage par Va Bene, Pinot grigio, Vénétie	
2022 <i>Bio</i>	60.00
Umani Ronchi, Casal di serrra, Verdicchio dei Castello di Jesi, Les Marches	
2023 <i>Italie Bio</i>	60.00

Michele Chiarlo, Gavi, Piémont	
2022	70.00
Carpineto Farnito, Chardonnay, Toscane	
2022 <i>Italie</i>	72.00

Ca' Del Baio, Luna d'agosto, Chardonnay, Langhe	
2022 <i>Italie Bio</i>	73.00
Gini, Le Robine, Soave Classico, Vénétie	
2022 <i>Italie Bio</i>	80.00

La Magia, Vermentino, Toscane	
2023 <i>Italie</i>	80.00
Zorzettig, Pinot grigio, Frioul	
2023	75.00

Domaine Séguinot-Bordet, Chablis	
2023 <i>France</i>	80.00
Tirelli, Munta, Cortese, Piémont 2019	
2019 <i>Italie Bio</i>	85.00

Ciello, Catarratto, Sicile	
2023 <i>Italie</i>	90.00
Nittardi Ben, Vermentino, Toscane	
2023 <i>Italie</i>	95.00

Roagna, Chardonnay, Langhe Bianco, Piémont	
2022	100.00
Cantino Tollo, Cretico, Chardonnay, Abruzzes	
2022 <i>Italie</i>	105.00

Domaine Denizot, Sancerre	
2023 <i>France</i>	115.00
Pasqua, Hey French, Garganega, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Vénétie	
2020 2019 2018 2017 2016	125.00

Vie Di Romans, Sauvignon blanc, Frioul	
2019 <i>Italie</i>	140.00
Montenidoli Carato, Vernaccia di San Gimignano, Toscane	
2020 <i>Italie Bio</i>	169.00

Domaine Louis Michel, Chablis 1er cru, Butteaux	
2022 <i>France</i>	200.00
Domaine Antoine Jobard, Meursault	
2022 <i>France</i>	325.00

Vin orange

Casale, Trebbiano, Toscane	
2023 <i>Italie Bio</i>	90.00
Tenuta Belvedere, Pinot Grigio Lombardie	
2021 <i>Italie Bio</i>	90.00

Gino Pedrotti, Chardonnay, Vigneti delle Dolomiti, Trentin 2018	
2019 <i>Italie Bio</i>	95.00
Ronco Severo, Pinot grigio, Frioul 2019	
2019 <i>France Bio</i>	120.00

Vin rosé	
Cantina Lavis, Pinot grigio, Vénétie	
2023	56.00
Ferlat, Pinot Grigio Rosa, Frioul	
2023	80.00

Vin Rouge

Bolla, Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Vénétie	
2022 <i>Italie</i>	60.00
Maculan, Pinot Nero, Vénétie	
2023 <i>Italie</i>	65.00

G.D. Vajra, Nebbiolo , Langhe Rosso, Piémont	
2023 <i>Italie</i>	68.00
Frescobaldi, Tenuta Perano, Chianti Classico	
2021 <i>Italie</i>	75.00

Solestà, Montepulciano/Sangiovese, Les Marches	
2022	75.00
Vietti, Barbera d'Asti Tre Vigne, Piémont	
2022 <i>Italie</i>	80.00

Castello Trebbio, Chianti Superiore d'Olianas, Toscane	
2022 <i>Italie</i>	80.00
Gino Pedrotti, Schiava Nera, Vigneti delle Dolomiti, Trentine	
2023 <i>Italie Bio</i>	81.00

Pievasciata, Cab. Sauvignon/Sangiovese, Toscane	
2022 <i>Italie Bio</i>	88.00
Pietra Dellavolpe, Aglianico, Campanie	
2017	89.00

Brancaia No 2, Maremma, Cabernet-Sauvignon, Toscane	
2022 <i>Italie Bio</i>	90.00
Secondo Marco, Valpolicella Ripasso, Vénétie	
2018 <i>Italie</i>	95.00

Gino Pedrotti, Rebo, Vigneti delle Dolomiti, Trentin	
2018 <i>Italie</i>	100.00
Sartori, Amarone Della Valpolicella, Vénétie	
2020 <i>Italie</i>	100.00

Novaia, Valpolicella Ripasso Superiore, Vénétie	
2019 <i>Italie</i>	100.00
Fontanafreda, Barolo, Serralunga d'Alba, Piémont	
2020 <i>Italie Bio</i>	110.00

Baricci, Rosso di Monticino, Toscane	
2022 <i>Italie</i>	135.00
Frescobaldi, Chianti Classico Gran Selezione, Toscane	
2017 <i>Italie</i>	150.00

Erbaluna, Barolo, Piémont	
2019 <i>Italie Bio</i>	160.00
San Rustico, Amarone della Valpolicella Classico, Vénétie	
2016 <i>Italie</i>	165.00

Rocche Costamagna, Barolo, Piémont	
2020	170.00
Loghi, Brunello di Montalcino, Toscane	
2019 <i>Italie</i>	180.00

Domaine Jean Fournier, Les Petits Crais, Fixin, Bourgogne, 2020 France Nature	
	200.00
La Magia, Brunello di Montalcino, Toscane	
2018 <i>Italie Bio</i>	200.00

Donatella Cinelli Colombini, Brunello di Montalcino, Toscane	
2017 <i>Italie</i>	210.00
Le Bignele, Amarone Della Valpolicella Riserva, Vénétie	
2011 <i>Italie</i>	225.00

Stag's Leap, Artemis, Cabernet Sauvigon, Napa Valley	
2019 <i>États-Unis</i>	225.00
Volpaia, Balifico, Sangiovese/ Cab. Sauvignon, Toscane	
2020 <i>Italie</i>	230.00

Paolo Scavino, Bric Dël Fiasc, Barolo, Piémont	
2019 <i>Italie</i>	275.00
La Magia, Brunello di Montalcino Riserva, Toscane	
2019 <i>Italie Bio</i>	300.00

Biondi-Santi, Rosso di Montalcino, Toscane	
2020 <i>Italie</i>	300.00
Cantina Patrizia Cencioni, Brunello di Montalcino Riserva, Toscane	
2018 <i>Italie</i>	330.00

Luce, Tenuta Luce, Merlot/Sangiovese, Toscane	
2022 <i>Italie</i>	375.00
Roagna « La Pira », Barolo, Piémont	
2017 <i>Italie</i>	400.00

Tignanello, Antinori, Sangiovese, Toscane	
2019 <i>Italie</i>	425.00
Luce, Brunello di Montalcino, Toscane	
2017 <i>Italie</i>	450.00

Roagna, Gallina, Barbaresco, Piémont	
2017	465.00
Tenuta San Guido, Sassicaia, Toscane	
2019 <i>Italie</i>	525.00

Ornellaia, Bolgheri, Toscane	
2020 <i>Italie</i>	560.00
Biondi-Santi, Brunello di Montalcino, Toscane	
2017 <i>Italie</i>	675.00

Luce, Tenuta Luce, Merlot/Sangiovese, Toscane	
2021 <i>Italie</i>	700.00
Maseto, Massettino, Merlot/Cab. Franc, Toscane	
2022 <i>Italie</i>	800.00

Solaia, Antinori, Toscane	
2019 <i>Italie</i>	875.00
Tenuta San Guido, Sassicaia, Toscane	
2019 <i>Italie</i>	1 200.00

Maseto	
2021 <i>Italie</i>	1 600.00
Solaia, Antinori, Toscane	
2020 <i>Italie</i>	1 900.00