



DA DIVIDERE

À partager - *To share*

CROQUE MONSIEUR AL COMTÉ E TARTUFO D'ESTATE

Croque-monsieur au Comté et truffe d'été - *Croque monsieur with Comté and summer truffle*
9 €

supplément Jambon de bœuf *Beef ham* + 5 €
supplément Jambon de Kobe *Kobe prosciutto* + 8 €

FOCACCIA AL ROSMARINO

Focaccia au romarin - *Rosemary focaccia bread*
5 €

FOCACCIA ALLA MORTADELLA E PISTACCHIO

Focaccia à la mortadelle et pistache - *Mortadella and pistachio focaccia bread*
9 €

FOCACCIA ALLA PISSALADIÈRE E ACCIUGHE

Focaccia à la pissaladière et anchois - *Pissaladière and anchovy focaccia bread*
8 €

RILLETTES DI SARDINE

Rillettes de sardines et herbes fraîches - *Sardine rillettes and fresh herbs*
8 €

MELONE

Émincé de melon du pays - *Melon*
4 €

SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI

Charcuterie et Fromages - *Delicatessen and Cheeses*

PROSCIUTTO DI MANZO

Jambon de bœuf - *Beef ham*
22 €

PROSCIUTTO DI KOBE

Jambon de bœuf de Kobe - *Kobe beef prosciutto*
35 €

PROSCIUTTO DI PARMA GALLONI ORO 30 MESI

Jambon de Parme - *Parma ham*
17 €

CINTA SENESE TOSCANA

Jambon de Cinta Senese - *Cinta Senese ham*
24 €

SALAME DI CINGHIALE

Saucisson de sanglier - *Boar salami*
14 €

TAGLIERE DI SALUMI

Plateau de charcuterie - *Selection of delicatessen*
Pour 2, 21 €/pax

PIATTO DI FORMAGGI

Assiette de fromages - *Cheese platter*
24 €

DEGUSTAZIONI


Dégustations

3 etichette in un assaggio
3 vins par dégustation

Ogni bicchiere da 7cl
Verre de 7cl

DEGUSTAZIONE "GRANDI BIANCHI"

"Les Grands Vins Blancs"
26.00 €

PIETRABIANCA 2017
Castel del Monte D.O.C.,
Tenuta Tormaresca
Chardonnay, Fiano 

CONTE DELLA VIPERA 2018
Umbria I.G.T.,
Tenuta Castello della Sala
Sauvignon Blanc e Sémillon

CERVARO DELLA SALA 2016
Umbria I.G.T.,
Tenuta Castello della Sala
Chardonnay e Grechetto

DEGUSTAZIONE "CHIANTI CLASSICO"

"Chianti Classiques"
27.00 €

PÈPPOLI 2016
Chianti Classico D.O.C.G.,
Tenuta Pèppoli
Sangiovese, Merlot, Syrah

VILLA ANTINORI 2015
Chianti Classico D.O.C.G.,
Riserva, Tenuta Villa Antinori
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

BADIA A PASSIGNANO 2011
Chianti Classico D.O.C.G.,
Riserva, Tenuta Tignanello
Sangiovese

DEGUSTAZIONE "GRANDI TOSCANI"

"Les Grands Vins Rouges"
69.00 €

TIGNANELLO 2016
Toscana I.G.T.,
Tenuta Tignanello Sangiovese
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

CONT'UGO 2013
Bolgberri D.O.C.,
Tenuta Guado al Tasso
Merlot

SOLAIA 2014
Toscana I.G.T.,
Tenuta Tignanello
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc

 Vino Biologico / Vin Bio - *Organic Wine*

VINI AL BICCHIERE

Vins au Verre

BOLLICINE / Pétillant

Cuvée Royale, Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa	NV	16.00	€
Rosé, Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa	NV	17.00	€
Perrier-Jouët Grand Brut, Champagne, Epernay, France	NV	25.00	€

VINI BIANCHI / Blanc

Conte della Vipera, Umbria I.G.T., Tenuta Castello della Sala	2018	16.00	€
Cervaro della Sala, Umbria I.G.T., Tenuta Castello della Sala	2016	27.00	€
Villa Antinori, Toscana I.G.T., Tenuta Villa Antinori	2018	10.00	€
Scabrezza, Toscana I.G.T., Tenuta Monteloro	2017	11.00	€
Pietrabbianca, Castel del Monte D.O.C., Tenuta Tommarea	2017	15.00	€

VINI ROSATI / Rosé

Scalabrone, Bolgheri Rosato D.O.C., Tenuta Guado al Tasso	2017	13.00	€
Calafuria, Salento I.G.T., Tenuta Tomaresca	2018	10.00	€

VINI ROSSI / Rouge

Pèppoli, Chianti Classico D.O.C.G., Tenuta Pèppoli	2016	13.00	€
Villa Antinori, Chianti Classico Riserva D.O.C.G., Tenuta Villa Antinori	2015	15.00	€
Badia a Passignano, Gran Selezione, Chianti Classico D.O.C.G., Tenuta Tignanello	2011	21.00	€
Achelo, Cortona D.O.C., Syrah, Tenuta La Braccesa	2016	12.00	€
Cont'Ugo, Bolgheri D.O.C., Tenuta Guado al Tasso	2013	24.00	€
Tignanello, Toscana I.G.T., Tenuta Tignanello	2016	43.00	€
Solaia, Toscana I.G.T., Tenuta Tignanello	2014	83.00	€
Costamiòle, Barbera d'Asti D.O.C.G., Tenuta Prunotto	2008	25.00	€
Neprica, Primitivo, Puglia I.G.T., Tenuta Tormaresca	2017	10.00	€

VINI DA DESSERT / Dessert

Vinsanto, Umbria D.O.C., Tenute Marchese Antinori (10cl)	2010	17.00	€
Prunotto, Moscato d'Asti D.O.C.G., Piemonte, Tenute Prunotto (10cl)	2015	9.00	€

APERITIVI

Apéritifs

APÉRITIFS SIMPLES

Apérol	7 €
Campari	7 €
Martini Blanc, Dry, Rouge	7 €
Pastis	7 €

PORTO & SHERRYS

Tio Pepe	7 €
Blanc & Rouge Sandeman	8 €

VODKAS

Russian Standard	11 €
Belvedere	14 €
Grey Goose	15 €
Beluga	29 €

GINS

Gordon's	12 €
Bombay Sapphire	13 €
Monkey 47	15 €
Hendrick's	16 €

TEQUILAS

Jose Cuervo Especial Silver	13 €
Patron Silver	14 €
Patron Platinum	39 €

RHUMS & CACHACA

Bacardi (8 ans)	12 €
Havana Club (3 ans)	12 €
Havana Club (7 ans)	17 €
Cachaca Leblon blanc	12 €
Pyrat XO	21 €
Zacapa (23 ans)	24 €

LE BEVANDE FRESCHE

Les Boissons Fraîches

SOFT

Jus de Fruits	9 €
Agrumes Pressés	12 €
¼ Vittel, San Pellegrino	7 €
Limonade 18 cl, Sirops	7 €
Sanbitter 10 cl, Sprite 25 cl	8 €
Coca Cola, Coca Cola Zero 33 cl	9 €
Ginger Ale 18 cl	9 €
Orangina 25 cl, Perrier 33 cl	9 €
Tonic 25 cl, Nestea 25 cl	9 €
Eau plate ou pétillante 75 cl	8 €

LE BIRRE

NOAM	8 €
Bière Becks sans alcool	9 €
Bière Peroni	10 €
Bière de Monaco	12 €

WHISKIES E BOURBONS

Whiskies et Bourbons

JB	11 €
Chivas Regal (12 ans)	13 €
Glenfiddich (15 ans)	13 €
Jack's Daniels	13 €
Johnny Walker - Black Label	13 €
Johnny Walker - Blue Label	30 €
Makers Mark	13 €
Lagavulin (16 ans)	15 €
Macallan Amber	19 €
Yamazaki (12 ans)	19 €
Macallan Ruby	49 €

DIGESTIVI

Digestifs

GRAPPA

Bussia, Tenuta Prunotto, Piemonte	14 €
Tignanello, Tenuta Tignanello, Toscana	16 €
Vignaferruvia, Brunello Riserva, Tenuta Pian delle Vigne	16 €

COGNAC

Hennessy Fine Cognac VSOP	14 €
Hennessy Fine Cognac XO	35 €

ARMAGNAC

Bas Armagnac "Veuve J. Goudolin", Millésime 1990	15 €
--	------

CALVADOS

"Roger Groult", Vénérable (17 à 20 ans d'âge)	15 €
---	------

LIQUORI

Limoncello	8 €
Fernet Branca	8 €
Fernet Branca Menthe	8 €
Baileys	8 €
Averna	10 €
Kahlua	10 €
Manzanita	10 €
Orangerie de Monaco	10 €
Jet 27	12 €
Jet 31	12 €
Amaretto	12 €
Amaro Montenegro	12 €
Sambuca	12 €
Grand Marnier	12 €
Cointreau	12 €

ACQUA VITE

Poire Williamine	14 €
------------------	------

FRANCIACORTA E CHAMPAGNE

Franciacorta et Champagne

CONTE AIMO

Marchese Antinori, Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa	84 €
---	------

CONTESSA MAGGI,

Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa	84 €
--	------

DONNA CORA BRUT SATEN,

Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa	86 €
--	------

CUVÉE ROYALE,

Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa	68 €
--	------

ROSÉ,

Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa	79 €
--	------

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT,

Champagne, Epernay, France	109 €
----------------------------	-------

PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE,

Champagne, Epernay, France	248 €
----------------------------	-------



COCKTAILS

IL BIANCO

Vermouth Noilly Prat, Italicus et Bombay Sapphire
Noilly Prat dry Vermouth, Italicus and Bombay Sapphire

15 €

TU VUO' FÀ L'AMERICANO

Vermouth rouge, Averna et ginger beer
Red Vermouth, Averna and ginger beer

15 €

IL PERUVIANO

Pisco Barsol, Vermouth rouge, bitter d'angostura
Barsol Pisco, red Vermouth and angostura bitter

15 €

FLORA

Saint Germain, Bombay Sapphire et Scabrezza Toscana I.G.T.
Saint Germain, Bombay Sapphire and Scabrezza Toscana I.G.T.

16 €

IL ROSSO

Mezcal Koch, Campari et Neprica
Koch Mezcal, Campari and Neprica

16 €

MOCKTAIL

SUMMER KISS

Jus d'ananas et purée de fraise
Pineapple juice and strawberry purée

10 €

