



## Nos coups de coeur en Blanc



37,5cl verre 75cl

*J'ai envie de boire un petit coup de blanc facile et désaltérant! comme une gorgée de bière après un marathon*

### **SenzaFine - Vino Bianco**

**23€**

Corte Adami (Veneto) 100% Garganega

*Top of the pops ! C'est pomme au four en fin de bouche, un beau nez, un best-seller !*

### **"Donnikalia" - Vermentino di Sardegna**

**15€**

**26€**

F. Deiana (Sardegna) 100% Vermentino

*Ça chante et ça danse, c'est frais et cela a du caractère.*

### **Pecorino**

**28€**

Albaspina (marche) 100% pecorino



## Nos coups de coeur en Rosé



37,5cl verre 75cl

*Il manque juste la piscine et le soleil pour ce rosé rock'n'roll !*

### **Bardolino chiarretto**

**24€**

Aldo adami (venetie) Corvina/molinara/rondinella

*Un rosé foncé et juteux. Il y en a dans le verre. Pour les amateurs de vin plus que de rosé.*

### **Daliae**

**28€**

Guidi (Toscana) 90%sangiovese 10% Chardonnay

*Un rosé foncé et juteux. Il y en a dans le verre. Pour les amateurs de vin plus que de rosé.*

### **The Wanted zin "Blush" – rosato di zinfandel**

**26€**

Orion Wines (puglia) 100% Zinfandel



## Nos coups de coeur en Rouge



37,5cl verre 75cl

*J'ai envie d'un coup de rouge avec mon steak, pas de lire une carte de 15 pages !*

### **Montepulciano d'abruzzo**

**24€**

predella Montepulciano 100%

*Ce mec fait des vins canons à petit prix. Le genre de vin qu'on boit avec les potos*

### **Negroamaro Salento IGT**

**15€**

**26€**

Paolo Leo (Puglia) 100% Negroamaro

*C'est rond, souple, équilibré, bien fait. On vend la caravane. Zou !*

### **"SenzaFine" – Rosso Veronese IGT**

**28€**

Corte Adami (Veneto) Corvina & Merlot

*Quand on aime les vins du sud, on doit se faire plaisir et commander ça ! Et on se prend un bonne claque !*

### **"Lucale" - Primitivo Appassimento**

**29€**

trulli (Puglia) 100% Primitivo

*Je suis sur que les mafieux de la Cosa Nostra boivent ça. L'âme de la sicile dans un verre*

### **"Zabu" Nero d'Avola DOC Sicilia**

**30€**

Vigneti (Sicilia) 100% Nero d'Avola

*Le genre de pinard qui vous prend par la main. Quel coup de cœur ! Graaaaaaouuuuuuu !!!*

### **"Zensa" - Nero di Troia IGP vin BIO**

**32€**

Orion Wines (Puglia) 100% Nero di Troia

*Puissance, rondeur et chaleur sont les maîtres mots de ce vin sarde*

### **"Sileno" Canonau 2017**

**18€**

**34€**

Ferussio Deihana (Sardaigne) 100% canonau

*Le cousin de l'amarone della valpolicella ! 100 pour sang !*

### **Valpolicella Ripasso superiore 2017**

**38€**

Monte del fra (Verone) 85% corvina veronese 10%merlot 5%rondinella

*L'Ombrie c'est le nord de la Toscane, encore trop méconnue. Quelle gifle ce vin.*

### **Montefalco Rosso 2016**

**39€**

Dionigi (Ombrie) 70% Sangiovese 15% Sagrantino 15% merot

## Nos grands rouges

75cl

*En goutant ce negroamaro, vous allez comprendre pourquoi on s'est permis de mettre 4 vins des pouilles à notre carte.*

### **Orfeo 2017**

**40€**

Paolo leo (Pouille) 100% Negroamaro

*Je dîne avec kim kardashian et j'ai plus envie de rien ! mais j'aime ma femme*

### **Nobile di montepulciano 2014**

**42€**

Portella di castelli (Toscana) 100% Sangiovese Grosso

*Un vin couillu, profond et savoureux. Un big boy*

### **Barolo "alte rocche bianche" DOCG 2014**

**48€**

(piemonte) 100% Chiavenasca (Nebbiolo)

*Puissant et aromatique*

### **Montefalco Rosso Riserva 2015**

**56€**

Dionigi (ombrie) 70% Sangiovese - 15%Sagrantino - 5% Cabernet 5%merlot

*Je suis le grand frère du Barolo que vous aimez tant. Comme dans toute famille, je veille et éduque mon petit frère sans jalousie. Je sais qu'il est mignon et moi un sage.*

### **Barabresco 2015**

**68€**

100% nebbiolo

*J'ai envie d'un vin rond comme les courbes de Monica Bellucci !*

### **Amarone della Valpolicella Classico - Vigneti di Ettore 2015**

**85€**

Vign. di Ettore (Veneto) 50% Corvina, 25% Corvinone, 10% Croatina, 15% Rondinella

*Emanuela est une des plus belles femmes que l'on connaisse. Cette cuvée, c'est son bébé*

### **Brunello di montalcino "somnia" 2012**

**86€**

Emanuela tamburini (toscana) 100% sangiovese

*C'est la ferrari 250 gto*

### **Tignanello DOCG 2016**

**165€**

Antinori (Toscana IGT) 80% Sangiovese - 15% Cabernet Sauvignon - 5% Cabernet Franc