

# ROSSO

<b>MAZZARO</b> ♦ . . . . .	9.50 / 39
Sangiovese, Italie, 4 g/L	
<b>TRAPICHE</b> . . . . .	9.50 / 39
Cabernet Sauvignon, Argentine, 2.8 g/L	
<b>ROMIO</b> . . . . .	40
Sangiovese, Italie, 7.6 g/L	
<b>SANGRE DE TORO</b> . . . . .	10.50 / 43
Grenache-Carignan, Espagne, BIO, 2.1 g/L	
<b>BERONIA</b> . . . . .	10.50 / 43
Sangiovese, Italie, 4 g/L	
<b>JORIO</b> . . . . .	48
Montepulciano, Italie, BIO, 4.3 g/L	
<b>BOLLA</b> . . . . .	11.50 / 50
Valpolicella, Italie, 2.9 g/L	
<b>ANIMUS</b> . . . . .	12 / 50
Touriga Nacional, Portugal, VÉGANE, 5.2 g/L	
<b>ALTOPIANO</b> ♦ . . . . .	12 / 51
Montepulciano, Italie, BIO, 3.9 g/L	
<b>JUSTO</b> . . . . .	52
Corvina-Merlot, Italie, 6.6 g/L	
<b>THREE THIEVES</b> . . . . .	13 / 52
Pinot Noir, États-Unis, 4.9 g/L	
<b>MOMA</b> . . . . .	13 / 53
Sangiovese, Italie, 11 g/L	
<b>TERRA SANA</b> ♦. . . . .	54
Syrah, France, BIO	
<b>MARA</b> . . . . .	54
Ripasso, Italie, 6.3 g/L	
<b>CEDAR ROCK</b> ♦ . . . . .	54
Cabernet Sauvignon, États-Unis	
<b>FRICO</b> ♦ . . . . .	55
Scarpetta, Italie	
<b>NIPOZZANNO</b> . . . . .	15 / 59
Chianti, Italie, 2.2 g/L	
<b>SPERI</b> ♦ . . . . .	58
Valpolicella, Italie, BIO	
<b>CUSUMANO</b> ♦ . . . . .	60
Nerello Mascalese, Italie	
<b>MORELLINO DI SCANSANO</b> ♦ . . . . .	61
Terenzi, Italie	
<b>JOEL GOTT.</b> . . . . .	61
Cabernet Sauvignon, États-Unis, 3.3 g/L	
<b>DOMAINE ROGER PERRIN</b> ♦ . . . . .	63
Côtes-du-Rhône, France	
<b>BRUMAIA</b> ♦ . . . . .	65
Chianti Reserva, Italie, 2.9 g/L	
<b>PODERI COLLA</b> . . . . .	65
Barbera d'Alba, Italie, 3.3 g/L	
<b>ERATH STE-MICHELLE.</b> . . . . .	66
Pinot Noir, États-Unis, 9 g/L	
<b>MONTAGNE ST-ÉMILION</b> ♦. . . . .	67
Bordeaux, France, 3.2 g/L	
<b>BOSAN.</b> . . . . .	68
Ripasso, Italie, 5.2 g/L	
<b>DOLCETTO D'ALBA RIVOLI PAITIN</b> ♦ . . . . .	69
Dolcetto, Italie	
<b>CLOS LACHANCE</b> ♦ . . . . .	69
Cabernet Sauvignon, États-Unis	
<b>CUVÉE REVERDON</b> ♦. . . . .	69
Brouilly, Italie, 1 g/L	
<b>COLOMBINI</b> ♦ . . . . .	84
Rosso di Montalcino, Italie	
<b>DOGAJOLO</b> ♦ . . . . .	88
Carpineto, Toscane, Italie, MAGNUM, 1.6 g/L	
<b>DOMAINE MICHEL GAY</b> ♦ . . . . .	94
Bourgogne, France	
<b>SAN RUSTICO</b> ♦ . . . . .	131
Amarone, Italie	

# BIANCO

<b>DOUGLAS GREEN</b> ♦ . . . . .	9.50 / 39
Chenin Blanc, Afrique du Sud, 1.6 g/L	
<b>MAZZARO</b> ♦ . . . . .	9.50 / 39
Pinot Gris, Italie, 4 g/L	
<b>TRAPICHE</b> . . . . .	9.50 / 39
Chardonnay, Argentine, 2.1 g/L	
<b>LES JAMELLES</b> . . . . .	42
Sauvignon Blanc, France, 1.4 g/L	
<b>CUSUMANO</b> . . . . .	11 / 43
Chardonnay, Italie, VÉGANE, 1.7 g/L	
<b>ALTOPIANO</b> ♦ . . . . .	11 / 43
Abruzzes, Italie, BIO, 2.4 g/L	
<b>MOMA</b> . . . . .	10 / 44
Trebiano, Italie, 7.3 g/L	
<b>FOLONARI</b> . . . . .	11 / 47
Pinot Gris, Italie, 4.2 g/L	
<b>ANSELMI.</b> . . . . .	47
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Italie, 4.5 g/L	
<b>CEDAR ROCK</b> ♦ . . . . .	49
Chardonnay, États-Unis	
<b>TERRA SANA</b> ♦. . . . .	51
Sauvignon Blanc, France, BIO, 5.5 g/L	
<b>FRICO</b> ♦ . . . . .	51
Scarpetta, Italie	
<b>CHÂTEAU STE-MICHELLE</b> . . . . .	14 / 52
Riesling, États-Unis, 26 g/L	
<b>SANTA MARGHERITA</b> . . . . .	52
Pinot Gris, Italie, 1.7 g/L	
<b>DOMAINE DE FOURNIER</b> ♦ . . . . .	55
Sauvignon, France, 2.7 g/L	
<b>CHÂTEAU TUILERIE DU PUY</b> ♦. . . . .	58
Bordeaux, France	
<b>CLOS LACHANCE</b> ♦ . . . . .	78
Chardonnay, États-Unis	

# ROSATO RAMATO

<b>ALBIA ROSÉ</b> . . . . .	12 / 60
Sangiovese, Toscane, Italie, 2 g/L	
<b>GRAPPOLO ROSSO MONTEMELINO</b> . . . . .	75
Sangiovese, Italie	

# BULLES

<b>VILLA CONCHI</b> . . . . .	13 / 51
Cava, Espagne, 13 g/L	
<b>SANTA MARGHERITA</b> . . . . .	52
Prosecco, Italie, 12 g/L	
<b>SCARPETTA</b> . . . . .	68
Glera, Chardonnay, Italie	
<b>PIPER HEIDSIECK</b> . . . . .	19 / 84
Champagne, France, 9.4 g/L	
<b>VEUVE CLIQUOT.</b> . . . . .	160
Champagne, France, 10 g/L	