

4,8% alcool/vol.

LA
PILS

CHIARA • PILS



DOPPIO MALTO

7,0% alcool/vol.

LA
ZINGI

AMBRATA • GINGER ALE

doppiomalto.com

Suivez-nous sur

FACCIAMO BIRRA,
FACCIAMO CUCINA,
VI FACCIAMO FELICI

NOS CLIENTS MÉRITENT
D'ÊTRE À LA UNE

Prenez-vous en photo, postez votre photo et taggez-la "Doppiomalto_People".
Vous pourriez être en première page de notre carte!



ON FAIT DES BIÈRES EN PENSANT À VOUS

LA
PILS

POUR LES VERTUEUX ET ÉNIGMATIQUES

C'est une bière qui doit être prise avec douceur. Inutile de s'obstiner. C'est toujours elle qui a raison. Goûtez-la sans la mordre.

Classique, style Pils. A fermentation basse.
4,8% alcool/vol. IBU 35

LA
LEILA

POUR LES PURS ET LES PIQUANTS

Soyons clairs, c'est la bière idéale pour un après-midi au milieu des fleurs d'une prairie alpine. Quoi qu'il en soit, il vous suffira de quelques gorgées pour vous sentir en altitude.

Allemande, style lager. A fermentation basse.
4,8% alcool/vol. IBU 21

LA
BRASS

POUR LES NOSTALGIQUES ET LES NATURALISTES

Lorsque vous pensez être complètement claqué, vous vous surprenez grâce à cette bière. Essayez-la au milieu d'un marathon (de toute nature).

Levée, style Weiss. A fermentation haute.
5,0% alcool/vol. IBU 9

LA
SUMMER

POUR LES PARESSEUX ET LES OISIFS

C'est mardi, il pleut, on vous attend pour un dîner de famille? Mettez votre maillot de bain et volez au beau milieu de l'été. Vous n'avez plus qu'à déboucher.

Style session IPA, estivale, légère.
4,3% alcool/vol. IBU 38

LA
BITTER

POUR LES AMBITIEUX ET LES DIFFICILES

Votre ruée vers l'or est terminée. Asseyez-vous, mettez un morceau de Springsteen. C'est mieux si vous êtes deux ou trois. Goûtez, elle vous épatera.

Style Extra Special Bitter. Avec 5 houblons américains.
5,0% alcool/vol. IBU 60

LA
CRASH

POUR LES PARFUMÉS ET LES SPLENDIDES

A ne surtout pas mélanger avec le cynisme, la présomption, l'indifférence et l'arrogance. Elle n'a pas peur des larmes, des sourires et des passions. Une expérience romanesque.

Triple Honey IPA. A fermentation haute.
7,5% alcool/vol. IBU 37

LA
STONE

POUR LES AROMATIQUES ET LES INTRÉPIDES

Un corps parfait n'est rien sans force intérieure, c'est ça son secret. A boire avant un rendez-vous important. Et aussi après.

Forte, style English Ale. A fermentation haute.
6,5% alcool/vol. IBU 32

LA
ZINGI

POUR LES BALSAMIQUES ET LES ÉBOURIFFÉS

Vous avez rêvé d'errer parmi les senteurs d'un marché oriental pendant qu'un souffle balsamique ébouriffait vos cheveux? Réveillez-vous, ce n'était que la première gorgée de cette bière.

Épicée, ginger Ale. A fermentation haute.
7,0% alcool/vol. IBU 30

LA
COCOA

POUR LES SAUVAGES ET LES EXPLORATEURS

A consommer si on vous a absolument interdit le chocolat. Effets secondaires: si vous la buvez régulièrement, elle pourrait vous faire changer d'avis sur la samba.

Style américain IPA. A fermentation haute.
7,0% alcool/vol. IBU 49

LA
RUST

POUR LES EXTRAVAGANTS ET LES EXOTIQUES

Vous aimez le golf? La voile? Les diamants? Les vêtements sur mesure? Cette bière est si luxueuse que vous oublierez ces fixations futiles.

Fruitée, style English Ale. A fermentation haute.
5,5% alcool/vol. IBU 23

LA
MAHO
GANY

POUR LES CHARMANTS ET LES IMPERTINENTS

A boire après avoir fait sa valise, acheté des billets pour une destination vraiment exotique, jeté les livres de Fabio Volo et avoir donné sa démission. Convient également pour des usages moins extrêmes.

Coloniale, style IPA. A fermentation haute.
6,0% alcool/vol. IBU 54

LA
IMPERIAL

POUR LES DIVINES ET LES GLADIATEURS

Si vous avez eu votre moment Daniel Craig ou Jennifer Lawrence (et que c'est fini), vous comprendrez. A boire en écoutant *Una carezza in un pugno* d'Adriano Celentano.

Style Black Imperial IPA.
9,0% alcool/vol. IBU 80

LA
OLD
JACK

POUR LES EFFRONTÉS ET LES SUCRÉS

Elle est recommandée pour les blind dates. L'odeur de votre haleine sera balsamique. Votre confiance en vous atteindra des sommets et vous oublierez que vous êtes incurablement timide.

Style Chocolate Stout. A fermentation haute.
6,3% alcool/vol. IBU 33

20 cl	3
40 cl	5,8
150 cl	19

BIRRA COMANDA COLORE

Regardez la carte dédiée et essayez
l'une de nos propositions:
un tour de houblon, de malt ou d'arômes

8€



POUR COMMENCER

SATISFAITES VOTRE ENVIE		
Crostone Burrata e alici LA PILS	5,8	Fromage frais et crémeux des Pouilles <i>Stracciatella di burrata</i> , filets d'anchois de Sicile et tomates jaunes datterino à l'huile sur des crostini croustillants de pain aux céréales
Mini gnocco fritto, crudo di Parma e Mortadella di Bologna LA BRASS	8,2	Petits <i>gnocchi fritti</i> servis avec du jambon cru de Parme DOP, Mortadelle de Bologne IGP Negrini et une crème de Grana Bella Lodi
Parmigiana di melanzane LA BRASS	6,2	Aubergines noires frites, mozzarella <i>Fior di latte</i> Sabelli et sauce aux tomates rustiques. Servie avec de fines lamelles de Grana Bella Lodi, basilic et croûtons de pain aromatisés
Guttiau, grana Bella Lodi e pancetta LA PILS	6,4	Feuilles minces de pain <i>Guttiau</i> de la Sardaigne avec crème de Grana Bella Lodi et poitrine de porc croustillante Piacentina DOP La Rocca
SI VOUS FRÉMISSEZ D'IMPATIENCE		
Pizza croccante LA PILS	5,8	Pizza levée naturellement 36 heures et frite. Sauce tomate rustique, de fromage rapé Grana Bella Lodi et feuilles de basilic frais
Pollo fritto LA LEILA	7,2	Ailes de poulet croustillantes, marinées et frites. Légèrement épicées, elles sont accompagnées de mayonnaise aux tomates cerises séchées
Anelli di cipolla LA PILS	5,6	Beignets de rondelles d'oignon sucrées à la bière avec une crème de Grana Bella Lodi
Mozzarella in carrozza LA PILS	5,8	Cubes de mozzarella de la Campanie panés et frites, farcies de jambon cuit, accompagnés de mayonnaise aux poivrons jaunes et rouges
Rondelle di melanzana LA PILS	5,8	Rondelles dorées d'aubergine panées au maïs. Légèrement épicées, elles sont accompagnées de mayonnaise à la bière



SOYEZ BONS, PARTAGEZ		
Fritto Assoluto LA MAHOGANY	13,8	Alette di pollo, Mozzarella in carrozza, Anelli di cipolla, Rondelle di melanzana, servis avec de la mayonnaise à la bière et de la mayonnaise aux tomates cerises séchée

LES PÂTES NOS PÂTES FRAÎCHES DU PASTAIO MAFFEI

Orecchiette ai due pomodori LA BRASS	11,2	Orecchiette traditionnelles intégrales des Pouilles à la sauce tomate rustique, aux tomates jaunes datterino à l'huile, aux fines lamelles de fromage affiné <i>Raspadura</i> Bella Lodi, aux feuilles de basilic et à l'huile d'olive extra vierge
Chitarre Cacio e pepe LA OLD JACK	11,5	Spaghetti alla chitarra à la crème de fromage doux de chèvre <i>Pecorino Sardo</i> DOP Fratelli Pinna, aux fines lamelles de fromage affiné <i>Raspadura</i> Bella Lodi et au poivre noir
Chitarre all'Amatriciana LA ZINGI	10,8	Spaghetti alla chitarra avec sauce tomate pelée, joue de porc, fromage doux de chèvre <i>Pecorino Sardo</i> DOP Fratelli Pinna, piment rouge et fines lamelles de fromage affiné <i>Raspadura</i> Bella Lodi
Fusilli al pesto LA BRASS	10,5	Fusillis avec pesto génois au basilic et Parmigiano Reggiano, fromage frais et crémeux des Pouilles <i>Stracciatella di burrata</i> et feuilles de basilic



LES PIZZAS 36 HEURES DE LEVAGE

San Marzano e grana Bella Lodi LA BRASS	10,8	Sauce tomate San Marzano DOP, de fines lamelles de fromage affiné <i>Raspadura</i> Bella Lodi, émulsion au basilic et huile d'olive extra vierge à cru
Parmigiana e Fior di latte LA BRASS	11,6	Sauce tomate, tranches d'aubergines frites, mozzarella <i>Fior di latte</i> Sabelli, crème de Grana Bella Lodi et feuilles de basilic frais
'Nduja e Fior di latte LA OLD JACK	11,2	Sauce Tomato San Marzano DOP, saucisson molle avec piment 'Nduja di Spilinga, mozzarella <i>Fior di latte</i> Sabelli, fines tranches d'oignon rouge de Tropea et émulsion au basilic
Crudo e Pachino LA ZINGI	13,2	Mozzarella <i>Fior di latte</i> Sabelli, jambon de Parme DOP, tomates de Pachino IGP en quartiers, de fines lamelles de fromage affiné <i>Raspadura</i> Bella Lodi, feuilles de basilic frais et huile d'olive extra vierge à cru
Mortadella e Burrata LA BRASS	12,5	Mortadelle de Bologne IGP Negrini, fromage frais et crémeux des Pouilles <i>Stracciatella di burrata</i> , tomates de Pachino IGP en quartiers, feuilles de roquette et huile d'olive extra vierge à cru
Pancetta e Pecorino LA BRASS	13,5	Poitrine de porc croustillante Piacentina DOP La Rocca, fromage doux de chèvre <i>Pecorino Sardo</i> DOP Fratelli Pinna, mozzarella <i>Fior di latte</i> Sabelli et poivre noir



LES PANINIS

Servis avec une ficelle (filoncino) à la farine de froment, des frites allumettes non épluchées et une mayonnaise à la bière		
Suprema di pollo e Pecorino LA BRASS	10,8	Blanc de poulet tranché cuit lentement au four et terminé à la braise, fromage doux de chèvre <i>Pecorino Sardo</i> DOP Fratelli Pinna, quartiers de tomates datterino jaunes à l'huile, feuilles de roquette et mayonnaise
Tagliata e Raspadura LA PILS	13,2	Black Angus tranché cuit à la braise, fines lamelles de fromage affiné <i>Raspadura</i> Bella Lodi, quartiers de tomates datterino jaunes à l'huile, feuilles de roquette avec de la mayonnaise à la bière et de l'huile d'olive extra vierge
Salamelle alla birra e Provola affumicata LA STONE	11,8	Saucisse de Mantoue à la bière Crash cuite au four et terminée à la braise, fromage de la Campanie à pâte molle et fumée <i>Provola</i> Stella, feuilles de roquette et mayonnaise à la bière
Provola affumicata e Vesuviano LA BITTER	12,5	Fromage de la Campanie à pâte molle et fumée <i>Provola</i> Stella, tomates du Vésuve aromatisées au thym, tranches de chou rouge, olives de Taggia et mayonnaise aux poivrons rouges et jaunes

Encore quelque chose?	Quartiers de pomme de terre au four / Pommes de terre coupées en allumette	3,6	Jardinière de légumes / Salade mixte	3,6	Sauce en pot	1
			Avec du pain aux céréales		ketchup, mayonnaise, moutarde	

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération – Les photos ne sont pas contractuelles



Le bon n’est jamais suffisant pour vous?	Double steak	3,5
--	--------------	-----

LA BRAISE

CUISSON A LA BRAISE AVEC DU CHARBON DE BOIS VÉGÉTAL

Tous les plats sont servis avec des quartiers de pommes de terre non épluchés, une salade de chou cabus et roquette et de la mayonnaise à la bière

	
Gran tagliata LA PILS 16,6 Faux-filet tranché, race Black Angus, 220 g. Coupe tendre et savoureuse, complété de flocons de sel de Trapani et d’huile d’olive extra vierge. Accompagné de légumes frais croquants assaisonnés de citron et de basilic	Costine di maiale LA STONE 17,8 Travers de porc marinés aux épices, 700 g, cuits à basse température et fumés à la braise. Accompagnés d’une jardinière de légumes frais croquants et sauce aigre-douce méditerranéenne
Gran tagliata speciale LA PILS 18,8 Faux-filet tranché, race Black Angus, 220 g, fines lamelles de fromage affiné Raspadura Bella Lodi, tomates de Pachino IGP en quartiers, complété de flocons de sel de Trapani et de l’huile d’olive extra vierge. Accompagné de légumes frais croquants assaisonnés de citron et de basilic	Salamelle alla birra LA MAHOGANY 14,8 Saucisse de Mantoue à la bière Crash, 300 g, cuite au four et terminée à la braise. Authentique et tendre, accompagnée d’une jardinière de légumes frais croquants
La gigante LA STONE 21,2 Entrecôte de boeuf, race Black Angus, 350 g. Un steak juteux et savoureux, sélectionné par nos soins et rehaussé de flocons de sel de Trapani et d’huile d’olive extra vierge. Accompagnée de légumes frais croquants assaisonnés de citron et de basilic	 Suprema di pollo LA PILS 14,2 300 g de blanc de poulet en tranche avec du paprika doux, du poivre noir et du sucre de canne. Cuisson lente au four et terminée à la braise. Accompagné de légumes frais croquants assaisonnés de citron et de basilic
Filetto Premium lardellato LA STONE 21,8 Filet de Black Angus supérieur, 220 g, bardé de lard aux herbes. Coupe tendre et savoureuse, complété de flocons de sel de Trapani et d’huile d’olive extra vierge. Accompagné de légumes frais croquants assaisonnés de citron et de basilic	Cosce in crosta LA BRASS 13,8 Après une marinade épicée, les cuisses de poulet sont cuites à la braise dans une croûte de café. Accompagnés de légumes frais croquants assaisonnés de citron et de basilic

LES POULETS RÔTIS		
Mediterraneo alla birra LA PILS 16,8 Coquelet fermier, élevé en plein air, doré à la braise et glacé à la bière Crash, au miel et aux épices	Al fuoco rosso LA STONE 16,8 Coquelet fermier, élevé en plein air, glacé à l’huile et au piment de Calabre et doré à la braise servi avec sauce épicée	

TOUS ENSEMBLE		
Brace mista LA BRASS 22,8 par personne - min 2 personnes Gran tagliata, Costine di maiale, Cosce in crosta, Salamelle alla birra, accompagnés d’une jardinière de légumes frais et croquants, des quartiers de pommes de terre non épluchées, de flocons de sel de Trapani et de la mayonnaise à la bière		



HIP, HIP BURGER!

BUN BRIOCHÉ 180 GR DE VIANDE HACHÉE DE BOEUF FRAÎCHE!

Servés avec du pain brioché, des frites allumettes non épluchées et une mayonnaise à la bière

Pecorino e Vesuviano LA LEILA 13,6 Hamburger frais de boeuf avec des tranches de fromage doux de chèvre <i>Pecorino Sardo</i> DOP Fratelli Pinna, des tomates du Vésuve aromatisées au thym, un oignon rouge haché de Tropea IGP en sauce aigre-douce, de la salade verte et de la mayonnaise	Mortadella e Provola affumicata LA BRASS 14,6 Hamburger frais de boeuf avec de la Mortadelle de Bologne IGP Negrini, fromage de la Campanie à pâte molle et fumée <i>Provola Stella</i> , de la salade verte et mayonnaise
Pancetta e Fontal LA STONE 13,6 Hamburger frais de boeuf avec des tranches de fromage à pâte demi-dure <i>Fontal Nazionale</i> Rognoni, de la poitrine de porc croustillante Piacentina DOP La Rocca, de la salade verte et de la mayonnaise à la bière	Crudo e Fior di latte LA STONE 15,2 Hamburger frais de boeuf avec du jambon de Parme DOP, de la mozzarella <i>Fior di latte</i> Sabelli, des tomates du Vésuve aromatisées au thym, de la salade verte et de la mayonnaise aux tomates cerises séchées
Burrata e ‘Nduja LA BITTER 13,8 Hamburger frais de boeuf avec du fromage frais et crémeux des Pouilles <i>Stracciatella di burrata</i> , saucisson molle avec piment ‘Nduja di Spilinga et du chou rouge	Caprino e cipolla LA CRASH 13,8 Hamburger frais de boeuf avec une onctueuse <i>Robiola</i> de chèvre Fior di Maso, une poitrine de porc Piacentina DOP La Rocca croustillante, de l’oignon rouge haché de Tropea IGP en sauce aigre-douce, de la salade verte et de la mayonnaise

LES BURGERS VEGETARIENS		
Mais e Provola affumicata LA BITTER  12,8 Hamburger de maïs, fromage de la Campanie à pâte molle et fumée <i>Provola Stella</i> , tomates du Vésuve aromatisées au thym, oignon rouge haché de Tropea IGP en sauce aigre-douce, chou rouge et mayonnaise	Fagioli e verdure croccanti LA BITTER  12,5 Hamburger de haricots, légumes frais croquants assaisonnés de citron et de basilic, salade verte et mayonnaise	



LES SALADES

Servies avec du pain aux céréales

Vesuviano, olive e Guttiau LA PILS  9,4 Salade verte, tomates du Vésuve aromatisées au thym, olives de Taggia, feuilles minces de pain Guttiau de la Sardaigne et feuilles de basilic frais. Servie avec de l’huile au basilic et à l’origan	Caprino, pere e miele LA BITTER  10,2 Salade verte, onctueuse <i>Robiola</i> de chèvre Fior di Maso, poires Williams en tranches, tomates du Vésuve aromatisées au thym et croûtons de pain frits. Servie avec du miel Millefiori
Verdure croccanti e alici LA ZINGI 9,8 Salade verte, légumes frais croquants assaisonnés de citron et de basilic, tomates de Pachino IGP, filets d’anchois siciliens et croûtons de pain frits. Servie avec de l’huile au basilic et à l’origan	Manzo e Fior di latte LA LEILA 12,8 Salade verte, Black Angus tranché cuit à la braise, mozzarella <i>Fior di latte</i> Sabelli, tomates de Pachino IGP en quartiers et croûtons de pain frits
	Suprema e Pachino LA BRASS 11,8 Salade verte, blanc de poulet en tranches cuit lentement au four et terminé à la braise, tomates de Pachino IGP en quartiers et croûtons de pain frits. Servie avec de la crème de Grana Bella Lodi

LES DESSERTS

FAITES-VOUS UN DESSERT,
C'EST ARTISANAL

LES GÂTEAUX		
Birramisù <i>LA OLD JACK</i>		6
Tiramisu blanc avec biscuits à la cuillère plongés dans la bière Old Jack et des pépites de chocolat noir		
Cheesecake all’italiana <i>LA RUST</i>		6,6
Fromage onctueux Robiola et crumble de gâteau aux amandes Sbrisolona avec sauce au chocolat ou aux mirtilles		
Tortino Pere e zenzero <i>LA IMPERIAL</i>		5,7
Gâteau à la bière Zingi et aux poires Williams, servi avec de la glace à la vanille et du sucre glace		
Nu Bbabbà <i>LA IMPERIAL</i>		6,6
Savarin servi imbibé d’un sirop au rhum avec crème fouettée et sauce au chocolat ou aux mirtilles		
La Sbrisolona <i>LA IMPERIAL</i>		5,7
Dessert typique de Mantoue aux amandes, au sucre et au beurre servi avec de la glace à la vanille		
Torta Caprese <i>LA MAHOGANY</i>		6,8
Le gâteau au chocolat et aux amandes de l’île de Capri servi avec avec de la glace à la vanille et du sucre glace		

LES GLACES ET LES PARFAITS		
Supercoppa <i>LA BRASS</i>		7,5
Coupe de glace à la vanille avec une salade de fruits. Servie avec crème fouettée et sauce au chocolat ou aux mirtilles		
Parfait Zuppa inglese <i>LA STONE</i>		6
Parfait à la soupe anglaise, génoise et liqueur Alchermes, servi avec une sauce au chocolat, feuilles de menthe et crumble de gâteau aux amandes Sbrisolona		
Parfait Pistacchio <i>LA OLD JACK</i>		6
Parfait à la pistache, servi avec une sauce au chocolat des feuilles de menthe et crumble de gâteau aux amandes Sbrisolona		

LES SORBETS		
Mandarino <i>LA SUMMER</i>		5
Sorbet artisanal à la mandarine		
Limone e zenzero <i>LA BRASS</i>		5
Sorbet artisanal au citron et au gingembre		

LES MINIS GLACES BÂTONNETS		
Fior di panna <i>LA LEILA</i>		3
Un classique pour toutes les saisons à la crème de lait: doux, artisanal et recouvert de chocolat noir		
Caffè <i>LA RUST</i>		3
Délicate glace artisanale au café recouverte de chocolat noir		

LE PLAISIR DE PARTAGER		
Mini cannoli siciliani <i>LA SUMMER</i>		8,4
6 minis cornets croquants, parfumés à la cannelle et au Marsala, à garnir de crème de ricotta sucrée avec une poche à douille. Servis avec des grains de pistaches et pépites de chocolat noir		
Il trionfo di Bbabbà		11,4
Deux savarins servis imbibés d’un sirop au rhum avec crème fouettée et sauce au chocolat et crème fouettée et sauce aux mirtilles		

LES COUPLES			
CAFÉ & BIÈRE	4,5	CAFÉ & CHOCOLAT	3,5
Imperiale		Capadolce	
Café illy secoué avec notre Impérial adouci au sucre et fini avec de la crème fouettée, un crumble de gâteau aux amandes Sbrisolona et saupoudré de cacao amer		Café illy, crème fouettée, chocolat, un crumble de gâteau aux amandes Sbrisolona et poudre de cacao amer	
Ginger Nero		Micamale	
Café illy secoué avec notre Zingi, de la crème fouettée, du sucre et fini avec du gingembre en poudre		Café illy, miel, crème brassée, saupoudré de cacao amer	
		Brigantino	
		Café illy secoué et sucré, servi avec de la crème fouettée et des pépites de chocolat noir	
CAFÉ & SPIRITUEUX	4,5	Messico e Nuvole	
		Café illy, liqueur de café Kahlua, avec de la crème brassée et des pépites de chocolat noir	
		Irlandese	
		Café illy, liqueur Baileys avec de la crème fouettée et des pépites de chocolat noir	



PAS QUE LA BIERE

BOISSONS ARTISANALES

 27,5 cl **3,6**

Aranciata
Toute la saveur, l’arôme et la fraîcheur du jus naturel des oranges siciliennes
Limonata
Fabriquée selon l’ancienne recette, avec le jus naturel des citrons siciliens
Tonica
Un extrait naturel à l’arrière-goût aromatique et amer à la quinine
Cola
Frais, vif et artisanal
Gassosa
La boisson d’autrefois avec des extraits naturels de citrons siciliens
Thé au citron/à la pêche

EAU MINERALE		
Eau naturelle Panna	75cl	3,5
Eau pétillante S. Pellegrino	50cl	3,3

CAFE 	1,9
Café Arabica 100% / Déca / Au lait	
Café spécial (Guatemala, Ethiopie, Brésil)	
Cappuccino / Café arrosé	
Chocolat chaud	

THE ET TISANE	2,5
Thé noir parfumé Caramel, Quatre fruits rouges / Thé vert parfumé à la menthe Touareg / Roiboos parfumé citrus / Tisane Tilleul Menthe, Verveine	

LIQUEURS ET SPIRITUEUX		
Sambuca / Limoncello / Baileys		
Jägermeister		4,4
Ricard		3,2
Whisky, Rhum, Grappa		
Demandez la carte à notre personnel		

VINS	verre 15 cl	bouteille 75 cl
Chianti D.O.C.G. – <i>Renzo Masi, Fattoria di Basciano</i>	5	20
Son goût est doux et harmonieux, son parfum intensément fruité et floral. Il est issu des raisins des meilleures régions du Chianti et vous le rappellera à chaque gorgée		
Valpolicella Ripasso DOC Superiore – <i>Santa Sofia</i>	6	22
D’une intensité gustative remarquable, soyeuse et veloutée, elle possède des notes de cerises noires à l’alcool, de pruneaux, de clous de girofle et de racine de réglisse. Son caractère est inoubliable		
Greco di Tufo DOC – <i>Santa Sofia</i>	6	22
De couleur jaune paille vif, le nez a un goût intense et long tandis que la saveur est sèche et harmonieuse. Un vin sans prétention, mais délicat		
Benaco Bresciano IGP – <i>Ca’Maiol</i>	6	22
Un vin mi-corsé, frais et équilibré, qui apporte au nez le parfum des baies sauvages avec de légères notes de tabac et d’épices		
Classico DOP – <i>Chiaretto</i>	5	20
Vin rosé au goût élégant, suave avec des notes d’amande blanche, de fraise et de fleurs du printemps. Frais et avec beaucoup de corps, il a une saveur franche et tenace		
Lambrusco IGT – <i>Medici Ermete & figli</i>	5	20
C’est un vin rouge pétillant, doux et frais en bouche. Son parfum est fruité grâce aux notes de violette qui ravissent le nez		
Prosecco DOC – <i>Spago nero, Cantine Riondo</i>	5	20
Pétillant, frais et velouté. C’est le Prosecco que tout le monde peut aimer, avec de véritables notes de pomme Golden, de poire et de fleurs d’acacia		