

## CAVAS INTERNATIONAUX ET VINS EFFERVESCENTS



### **Masia Salat-Artesanal**

Macabeo, xarello i parellada

Penedés

Brut nature

Sec, équilibré .. Recommandé pour accompagner n'importe quel plat

€3.5

€16

### **Montesquieus-Naturelovers reserva**

Macabeo, xarello i parellada

D.O. Cava 2017

Brut nature

Goût frais et agréable. Finition longue. Versatile

€18

### **U mes U fan tres-Cygnus Albireo ( Vegano).**

Macabeo, xarello i parellada

D.O. Cava

Brut organic

Frais et savoureux. Apéritifs, fruits de mer et poissons

€19.5

### **Bortolomiol - Prosecco di Treviso D.O.C**

Glera

Veneto- Italia extra dry

Frais et légèrement fruité.

€4

€19.5

### **Torre Fornello - 'Olubra' extra dry Millesimé**

Masanne- Malvasia di Candia aromática 2013

Emilia- Romagna - Italia

Préféré pour les apéritifs, les entrées, le poisson et les fruits de mer

€32

### **Bollinger - special Cuvée Champagne**

Pinot Noir. Chardonay. Pinot meunier

A.O.C Champagne - Francia

Complexe et élégant. Recommandé pour accompagner le poisson, la viande blanche et fromage savoureux

€85

## BLANCS ITALIE



**Nicola Bergaglio - Gavi di Gavi 'La Minala'**

€22

Cortese

Piemonte - 2019

Élégant, minéral Viande séchée, pâtes, viandes blanches, ..

**Kellerei Kaltern - Weißburgunder Alto Adige D.o.c**

€19

Pinot Bianco

Trentino - Alto Adige 2018

Frais, bonne acidité avec une intensité fruitée. Apéritif, entrées, soupes et parfait pour les poissons

**I feudi di Romans - Friuli Isonzo D.o.c**

€19.5

Sauvignon blanc

Friuli 2019

Floral, aromatique, haute intensité de saveur ... Apéritifs, grillés légumes et poisson

**Ca'Rugate - 'San Michele' Soave Classico D.o.c**

€3.5

€17.5

Garganega

Veneto 2019

Sec, frais, ..Risotto, viande blanche et poisson

**Colmello di Grotta - Friuli Isonzo D.o.c**

€19.5

Friulano

Friuli Venezia-Giulia 2018

Sec, avec intensité et goût amer. Entrées, soupes et poissons



**Colmello di Grotta - Friuli Isonzo D.o.c**

€16.5

Pinot Grigio

Friuli Venezia-Giulia 2018

Vin floral, fruité et corsé. Viande salée, poisson et viande blanche

**Colmello di Grotta - Friuli Isonzo D.o.c**

€3.5

€16.5

Chardonnay

Friuli Venezia-Giulia 2018

Plat structuré intense, aromatique et intense

**Torre Fornello - 'Donna Luigia'. Malvasia  
Colli Piacentini D.o.c**

€30

Malvasia di Candia aromatica

Emilia-Romagna 2016

Intense et aromatique ... Fromage, charcuterie et poisson savoureux

**Villa Raiano**

€22

Falanghina

Campania 2019

Intense, bonne acidité et goût salin ... Entrée, pâtes, fruits de mer et poisson.

**Cooperativa Valdibella - 'Munir' Catarratto D.o.c**

€3.5

€16

Catarratto

Sicilia - Viticultura Ecológica 2019

Fruity, fresh and soft structure... Pasta , tasty fish dishes.

**Contini - 'Tyrso' Vermentino di Sardegna D.o.c.**

€16.5

Vermentino

Sardegna 2019

Fruité, enveloppant et élégant. Premiers plats avec du poisson



**Perlagioia - Ancarani**

**€21**

Albana

Emilia Romagna 2019

Sent les fleurs jaunes, les fruits, les agrumes et les herbes sauvages et a une fraîcheur, goût savoureux et agréable. Accords avec pâtes, poisson, fromage frais

**Kellerei- Meran Cantina Burggräfler**

**€19.5**

100% Gewürztraminer

Trentino -Alto Adige - 2018

Est harmonieux, frais et doux avec un arrière-goût persistant. s'occuper des apéritifs, des crustacés.

## BLANCS ESPAGNE



### **Adegas Castro Rey - Sin Palabras**

Albariño

D.O. Rias Baixas 2019

Fruité, frais et élégant. Fruits de mer, poisson et viande blanche

€19.5

### **Adegas Valdavia - Cuñas Davia**

Treixadura, Albariño, Godello, Lado

D.O. Ribeiro 2017

Agrumes, frais et bonne acidité. Poisson grillé

€19

### **Mas Llunes - Nivia**

Garnacha blanca, Samsó blanco

D.O. Empordà 2019

Floral, agrumes, balsamie et crémeux --- Poisson, viandes savoureuses et risotto

€18

### **Bodegas Verdeal - Verdeal**

Verdejo

D.O. Rueda 2019

Finale florale, intense, complexe et longue. Risotto, poisson, fruits de mer et fromage.

€3.5

€16.5

### **Parés Baltà - Calcari**

Xarello

D.O. Penedés - Viticultura Ecológica 2019

Légèrement fruité, bonne acidité .. Pâtes, risotto, salades

€17.5

### **Mas Rodó - Montonega**

Montonega

D.O. Penedés 2017

Bien équilibré entre fleurs et fruits. Acidité et intense. Risottos, crèmes, fruits de mer et soupe de poisson

€16.5



**Parés Baltà - Blanc de Pacs**

Parellada, Macabeu, Xarello

D.O. Penedés - Viticultura ecológica 2019

Acidité intense, fraîche et bonne. Pas beaucoup de plats structurés

€3.

€13

**Bodega Mas Foraster - Blanc selecció 2018**

Garnacha blanca, Macabeu, Chardonnay

D.O.Conca de Barberà

Acidité originale, complexe et surprenante. Poissons gras

€19.5

**Si Senyor - Blanc 2019**

Xarello ecologic

D.O.Penedés

Arôme joyeux et puissant, fruité (fruits à noyau), avec une bonne intensité et grande élégance. Bouche fruitée, ronde avec une finition douce

Fruits de mer et risotto

€22

## VINS ROSÉ



### **Monte del Frà - Bardolino Chiaretto D.o.c.**

Corvina, Rondinella, Sangiovese  
Veneto (Italia) -2018  
Touche fraîche, fruitée et épicée

€18.5

### **U més U fan tres - Vinya Anals**

Cabernet Sauvignon, Syrah  
D.O.Penedés - Ecológico 2017  
Fruité, floral, frais et enveloppant ... Pâtes, risotto, viandes blanches  
et le poisson.

€3.5 €16.5

### **Parés Baltà - Ros de Pacs**

Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon  
D.O.Penedés - Viticultura ecològica - 2019  
Acidité douce, fraîche et bonne .. Pâtes, viandes et poissons.

€3 €13

## VINS DOUX

### **Penja d'un fil - Masia Can Roda**

Pansa Blanca 2017  
D.O.Alella  
Doux, un peu épicé, ... et sucré ... Idéal avec un dessert,  
les fromages

€4.5 €30

### **Ben Rye - Donnafugata**

Zibibbo  
Complexe et enveloppant, ... Idéal avec dessert, fromage

€6 €45

## VINS ROUGES ITALIE



**Cecilia Beretta - Amorone della  
Valpolicella D.o.c.g**

€49

Corvinone, Corvina Veronese, Rondinella  
Veneto -2015

Bon équilibre entre les notes de fruits rouges et d'épices. Plats savoureux  
s de viande et de fromage

**Bertani - Valpolicella 'Ripasso' D.o.c**

€29

Corvina veronese, Rondinella, Merlot  
Veneto - 2018

Équilibre entre fraîcheur, élégance et structure. Rencontre rouge,  
plats de chasse et salés

**Camporeno - Monte dall'Ora - Valpolicella  
Classico superiore D.o.c.**

€32

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta,  
Molinara

Veneto - 2017

Complexe et bien structuré. Pour toutes pâtes, légumes,  
boulettes de riz et fromage semi-affiné

**Ronco del Tassi - 'Clic' Venezia Giulia I.g.p**

€3.5

€16.5

Refosco del Peduncolo Rosso

Friuli Venezia - Giulia - 2017

Fruité, touche d'épices, intense ... Recommandé pour accompagner  
avec des plats savoureux et tout

**Ca 'de' Medici - 'Remigio 100 Lambrusco  
Grasporossa. Colli di Scandano e Canossa D.o.p**

€14

Lambrusco Grasporossa

Emilia-Romagna - 2017

Floral, avec du corps plein mais moelleux ... Pâtes ... pâtes spécialement farcies





**Fattoria Casablanca - Chianti 'Coll Senesi' D.o.c.g**

€21

Sangiovese, Merlot, Cab Sauvignon, Canaiollo,  
Colorino

Toscana - 2018

Touche florale, intense .. Pâtes à la viande en sauce, grillades blanches

**Fattoria di Magliano- 'Heba' Morellino  
di Scansano D.o.c.g**

€21

Sangiovese, Syrah

Toscana - 2016

Bonne personnalité fruitée et fraîche .. Avec n'importe quel aliment

**Castello Romatorio- Brunello di Montalcino D.o.c.g**

€54

Sangiovese

Toscana -2013

Élégance et complexité. Viande rouge et chasse ,. Fromage très savoureux

**Cantina Velenosi - 'Querciantica' Lacrima D.o.c**

€17.5

Lacrima di Morro d'Alba

Marche - 2018

Intéressant, fleurs, fruits et structure douce .. Excellent avec le ragoût de poisson,  
plats de pâtes et légumes

**Dino Illuminati - 'Ilico' Montepulciano  
d'Abruzzo D.o.c**

€17.5

Montepulciano

Abruzzo- 2019

Enveloppant, harmonieux et intense. Viandes blanches, ragoûts et  
fromage semi-affiné



**Varvaglione-Papale 'Oro' Primitivo di Manduria D.o.p**

€29

Primitivo di Manduria

Puglia - 2017

Fruité, touche balsamique et structure morbis. Viande rouge, chasse, plats structurés et fromage à pâte dure

**Castello Monaci - 'Pilùna' Primitivo del Salento I.g,t**

€17.5

Primitivo

Puglia - 2019

Corps, structure et onctuosité .. Viandes rôties, brase et fromage à pâte dure

**Cooperativa Valdibella - 'Jaki'**

€3.5

€16.5

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

Sicilia - 2018

Fruité, équilibré et intense. Charcuterie, fromage et plats de viande

**Contini - 'Tonaghe' Cannonau di Sardegna D.o.c**

€16.5

Cannonau

Sardegna - 2018

Fruité, végétal, intense et moelleux à la fois. Premier et deuxième plats avec de la viande

**Il Pumo - 'San Marzano' I.g.t.**

€3.5

€16.5

Negroamaro

Puglia - 2019

Corps, lisse et harmonieux, avec une longue finale et du sel. Premiers plats lourds, viande et fromage



**Carussin -Asinoi - Barbera d'Asti  
Biodinamico -Orgánico**

€23

Barbera

Piemonte - 2019

Tanins moyennement souples, acidité moyenne. Lumière et élégant. Très polyvalent des viandes aux pâtes

**Weingut In der Eben - Sankt Anna**

€30

Schiava

Trentino -Alto Adige - 2018

Vin fort. Bon pour les pâtes savoureuses

**Ayunta**

€25

Norello Moscalase rosso

Sicila- 2019

Rich et intense. Bon pour le bœuf et le chevreuil

## VINS ROUGES ESPAGNE



### **Bodega Vagal - 'Cuvée Joana'**

100% Tempranillo

D.O. Valtiendas - Viticultura Biodinámica -2017

Harmonieux avec des fruits, une touche balsamique et grillé ... Charcuterie, viande rouge et fromage affiné

€18

### **Dominio Romano - Camino Romano**

Tinto fino

D.O. Ribera del Duero - 2018

Aromatique, bonne acidité et intense. Plats de viande grillée

€19.5

### **Heredad García de Olano - Crianza**

Tempranillo

D.O. Ca - Rioja - 2016

Mélange tendre de fruits et de bois, équilibré et long. Viande salée, plats très savoureux

€3 €16.5

### **Hacienda del Carche - Tavs 'Selección'**

Monastrell, Cabernet Sauvignon y Syrah

D.O. Jumilla - 2018

Frutal, balsamique et puissant. Plats succulents

€3.5 €16

### **Bodega Cata Cruz - Mal Criat**

Merlot, Garnacha Tintorera

D.O. Utiel Requena - 2018

Un vin ludique, gourmand et corsé. Risotto, poisson bleu

€3 €14.5

### **Gratavinum- 2 p r**

Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah

D.O. Ca - Priorat - 2017

Vin rond ... appétissant

€33



**I tant vins - I Tant Negre**

€16.5

Garnacha tinta

D.O. Montsant - 2018

Fruits rouges, notes balsamiques et onctuosité jeune

**Bodega Vinyes de l'Albà - I Por Pue No?**

€3

€13

80% Merlot joven, 10% Merlot con barrica y  
10% Sumoll

D.O.Catalunya

Fruité et floral, jeune avec du corps ... Pour tous les aliments

**Mas Blanch i Jové - Saó Abrivat**

€19.5

Garnacha, Cabernet Sauvignon, Ull de llebre

D.O.Costers del Segre - 2017

Bonne intégration des fruits et des épices. Doux et structuré .. Pâtes et viande avec sauce aigre-douce

**Parés Baltà - Mas Irene**

€27

Cabernet Franc, Merlot

D.O.Penedés - Viticultura Ecológica - 2017

Intense et succulent au nez et en bouche. Plats savoureux, ragoûts et plats salés

**D3 Enòlegs Calatayud tinto**

€25

Garnacha de pizarra

D.O.Calatayud

Grenache mûr et sucré Saveur grillée fine et subtile avec un bon  
du volume en bouche et des tanins puissants mais très dociles et polis

Viande rouge, viande blanche cuite au four, dattes et raisins secs, gâteau Massini

### **Sodas. Boissons**

Eau mineral sans gas	50cl	€2
Eau mineral sans gas	1L	€3.5
San Pellegrino.	50cl	€2.5
Sodas. (Coca-cola, Fanta,..)		€2
Jus de fruits (Pêche, Orange, Ananas)		€2

### **Bière**

Moritz	€2
Poretti	€3
Epidor Moritz	€3
Sin Moritz	€2.5

### **Bière pression**

#### **Stella Artois (Belgique)**

Bière 0,20L	€2
Bière 0,30L	€3
Bière 0,50L	€4.5
Bière au citron 0,20L	€2
Bière au citron 0,30L	€3
Bière au citron 0,50L	€4.5

### **Sangria**

verre	€6
Cruche 1L	€18

### **Sangria de Cava**

verre	€7
Cruche 1L	€20

### **Apéritifs**

Vermut de Reus	€4
Vermut Martini	€4
Spritz (Prosecco, soda, aperol)	€5

### **Boissons chaudes**

Espresso	€1.3
Espresso macchiato	€1.4
Café décafeiné	€1.4
Espresso macchiato décafeiné	€1.4
Iced coffee	€1.4
Iced espresso macchiato	€1.4
Barley coffee or ginseng	€2
Carajillo	€2
Trifásico	€2
Café au lait	€1.7
Cappuccino	€1.8
Café américain	€1.6
Infusions	€1.7



### Liqueur

Limoncello	€2	
Sambuca	€2	€4
Amaretto di Saronno	€2	€4
Fermet Branca	€2	€4
Cynar	€2	€4
Averna	€3	€5
Amaro Lucano	€3	€5
Amaro 'Sibona'	€3	€5
Jägermeister	€2.5	€4.5
Montenegro	€2.5	€4.5
Baileys	€2	€4
Tequila	€2	€2
Marie Brizar	€2	€2
Amaro del capo	€2	€2
Ramazzotti (Amaro)	€3	€3
	€3	€3

### Grappe

Libarna Rocca Berica (Bianca)	€2	€4
Sibona 'Grappa di Chardonnay' (Piemonte)	€3.5	€6
Sibona 'Grappa di Moscato' (Piemonte)	€3.5	€6

### Brandy

Veterano	€2	€3.5
Mascaró	€3.5	€5
Torres 5	€3	€4
Torres 7	€4	€5
Magno	€2	€3.5





### Whisky

Jack Daniel's	€4	€6
Four Roses	€3	€5
Cutty Sark	€3	€5
J&B	€3	€5
Ballantine's	€3	€5
Jameson	€3	€5

### Ron

Habana Club 3	€3	€5
Habana Club 7	€4	€6
Barceló añejo	€3.5	€5.5
Brugal añejo	€3.5	€5.5
Pujol	€3	€5
CAcique	€3	€5

### Vodka

Absolut	€2	€4.5
Eristoff	€2	€4.5
Smirnoff	€2.5	€5

### Gin tonic

Beefeater	€7
Hendricks	€9
Tankeray	€8
Bombay Sapphire	€8
Bombay Sapphire dry	€7