

## EAUX (5DL)

San Pellegrino / Acqua Panna	5.-
BE WTR Microfiltre - gazeuse / naturelle	5.-

## SODAS

Coca-Cola / Cola-Cola Zéro (33cl)	5.-
Bitter San Pellegrino (10cl)	5.-
Crodino (17,5cl)	5.-
Sodas artisanaux bios « La Galvanina » (35,5cl)	5.50
<i>Gazzosa, Chinotto, Aranciata, Cedrata, Limonada, Tè alla pesca, Mandarino, Melagrana</i>	
Fever Tree (20cl)	5.-
<i>Ginger Ale, Giner Beer, Tonic Water</i>	
Jus de fruits (20cl)	4.-
<i>Orange, tomate, ananas, cranberry</i>	

## BIÈRES

Peroni 2,5dl	5.-
Peroni 5dl	7.-
Brasserie du Virage 33cl	7.50
<i>Étincelle - Bière ambrée aux malts genevois, 5,5%</i>	
<i>Discorde - Blanche, 4,8%</i>	
<i>Unicorne - IPA, blonde légère et fruitée, 3,8%</i>	
Brasserie du Chien Bleu 33cl	7.50
<i>Bamse - blonde</i>	
<i>Pomelo - IPA blanche</i>	

## COCKTAILS

Aperol Spritz	12.-
<i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i>	
Hugo	12.-
<i>Saint-Germain, Prosecco, menthe, eau gazeuse</i>	
Americano	12.-
<i>Campari, Martini rouge, tonic</i>	
Negroni	14.-
<i>Gin, Campari, Vermouth rouge</i>	
Espresso Martini	16.-
<i>Vodka, liqueur de café, café,</i>	

## VINS MOUSSEUX

	1dl	Btl
Prosecco Costaross	8.-	48.-
<i>Glera – DOC (Veneto)</i>		
Ferrari « Brut »	13.-	65.-
<i>Chardonnay – DOC (Trentino)</i>		
Ferrari « Perlé Rosé »		110.-
<i>Pinot noir, Chardonnay - DOC (Trentino)</i>		
Bollinger « Spécial Cuvée »		150.-
<i>Pinot noir, Chardonnay, Meunier - DOC (Champagne)</i>		
Jacques Lassaigne « 1 + UN »		110.-
<i>Chardonnay - DOC (Champagne)</i>		
R. Pouillon & Fils « Grande Vallée »		110.-
<i>Pinot noir, Chardonnay, Meunier - DOC (Champagne)</i>		
Huré Frères « Invitation »		120.-
<i>Pinot noir, Chardonnay, Meunier - DOC (Champagne)</i>		
Dom Pérignon		360.-
<i>Pinot noir, Chardonnay - DOC (Champagne)</i>		
Louis Roederer « Cristal » 2006		1100.-
<i>Pinot noir, Chardonnay - DOC (Champagne)</i>		

## VINS BLANCS

	VINS OUVERTS	1dl	Btl
Riff		8.-	48.-
<i>Pinot Gris – biodynamique (Veneto)</i>			
Ciavolich « Aries »		9.-	54.-
<i>Pecorino – biodynamique (Abruzzo)</i>			
Judeka « Blandine »		9.-	54.-
<i>Chardonnay, Zibibbo – IGP (Sicilia)</i>			

## FRIULI-VENEZIA & ALTO ADIGE

Italo Cescon			55.-
<i>Pinot gris – DOCG</i>			
Elena Walch			55.-
<i>Pinot blanc – DOC</i>			
Castelfeder « Raif »			65.-
<i>Sauvignon blanc – IGT</i>			
Alois Lageder « Sou Ma »			75.-
<i>Sauvignon gris – vin orange, biodynamique</i>			
Alois Lageder « Se Rou Ma »			75.-
<i>Roussanne, Sémillon – vin orange, biodynamique</i>			
Castelfeder « Burgum Novum Riserva»			85.-
<i>Chardonnay – DOC</i>			
Zidarich « Prulke »			90.-
<i>Sauvignon, Vitoska, Malvasia – biodynamique</i>			

## MARCHE & UMBRIA

La Distesa « Terre Silvate »			65.-
<i>Verdicchio, Trebbiano – biodynamique</i>			
Marco Merli « Bruscisco »			65.-
<i>Trebbiano, Grechetto, Malvasia – Nature</i>			
Marco Merli « Tristo »			68.-
<i>Trebbiano – IGT nature</i>			

## TOSCANA

Le Mortelle « Vivia » 54.-  
*Vermentino, Viognier – DOC*

## EMILIA-ROMAGNA

La Stoppa « Ageno » 90.-  
*Malvasia, Ortrugo, Trebbiano – Nature*

## ABRUZZO

Emidio Pepe « Trebbiano d'Abruzzo » 160.-  
*Trebbiano – DOC biologique*

Emidio Pepe « Pecorino Colli Aprunti » 180.-  
*Pecorino – DOC biodynamique*

## SICILIA

Marco Sferlazzo « Voria » 60.-  
*Catarrato – Pet-nat biodynamique*

Terre Nere « Etna Bianco » 65.-  
*Carricante – DOC biologique*

Occhipinti « Contrada SM » 120.-  
*Grillo – biodynamique*

## VINS ROSES

1dl Btl

## BASILICATA

Colli Cerentino 8.- 42.-  
*Aglianico – IGP*

## SUD TYROL

Elena Walch « 20/26 » 60.-  
*Merlot, Pinot Noir, Langrein – IGT*

## VINS ROUGES

VINS OUVERTS	1dl	Btl
Judeka « Vittoria » <i>Nero d'Avola – DOCG (Sicilia)</i>	8.-	48.-
Tenuta di Valgiano « Mazzapink » <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon – biodynamique (Toscana)</i>	9.-	54.-
Monte Dall'Ora « Salseti » <i>Valpolicella – biodynamique (Veneto)</i>	9.-	54.-

## UMBRIA

Marco Merli « 0001822022 » <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet, Malvasia, Cilieggiolo – Nature</i>		60.-
Tennuta Bellafonte « Collenottolo » <i>Segrantino – DOCG</i>		90.-

## SICILIA

Terre Nere « Etna Rosso » <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio – DOC biologique</i>		70.-
Vino di Anna « Jeudi 15 » <i>Nerello Mascalese</i>		70.-
Terre Nere « Etna Calderara Sottana Rosso » <i>Nerello Mascalese – DOC biologique</i>		110.-
Occhipinti « Siccagno » <i>Nero d'Avola – DOC</i>		110.-

## ABRUZZO & PUGLIA

Masca del Tacco « Lu Rappaio » <i>Primitivo</i>		52.-
Ciavolich « Divus » <i>Montepulciano</i>		62.-
Francesco Marra « Rosso Salento » <i>Negroamaro</i>		70.-
Emidio Pepe « Montepulciano d'Abruzzo » <i>Montepulciano – DOC biodynamique</i>	2000 2015	480.- 250.-

## SARDEGNA

Giuseppe Sedilesu « Mamuthone » <i>Cannonau – DOC biodynamique</i>	64.-
Cantina Sannas « Bobotti » <i>Cannonau – nature</i>	90.-

## PIEMONTE

Oddero « Langhe » <i>Nebbiolo – DOC</i>	72.-
Elio Grasso « Vigna Martina » <i>Barbera d'Alba – DOC</i>	75.-
Giuseppe Mascarello « Bricco in Castiglione » <i>Dolcetto d'Alba – DOC</i>	75.-
Gaja « Sito Moresco Langhe » <i>Nebbiolo, Merlot, Barbera, Cabernet Sauvignon – DOP</i>	85.-
Giovanni Rosso « Barolo del Comune di Serralunga » <i>Barolo – DOCG</i>	90.-
Bruno Rocca « Barbaresco » <i>Nebbiolo – DOCG</i>	90.-
Antoniolo « Gattinara Riserva » <i>Nebbiolo – DOCG</i>	95.-
Mascarello Giuseppe e Figlio « Barolo Santo Stefano » <i>Barbera d'Alba – DOC</i>	115.-
Gaja « Ca'Marcanda Magari » <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, – DOP</i>	160.-
Mascarello Giuseppe e Figlio « Barolo Monprivato » <i>Barolo – DOCG</i>	280.-
Gaja « Barbaresco » <i>Nebbiolo – DOP</i>	380.-

## BASILICATE & CAMPANIA

Grifalco « Damaschito » <i>Aglianico – DOC biodynamique</i>	75.-
Cantine Barone « Pietralena » <i>Aglianico, – DOC biologique</i>	75.-
Migliozzi « Rampaniuci Falerno del Massico » <i>Aglianico, Piediroso – DOC biologique</i>	85.-
Galardi « Terra di Rosso » <i>Piediroso – IGT</i>	85.-
Montevetrano « Colli di Salerno Rosso » <i>Aglianico, Cabernet Sauvignon, Merlot – DOC</i>	110.-

## ALTO ADIGE

Alois Lageder « LA SAI XX » <i>Lagrein – biodynamique</i>	80.-
Foradori <i>Teroldego – DOC</i>	120.-

## TOSCANA

Terenzuola <i>Vermentino Nero – DOCG</i>	48.-
Tenuta di Corleone « Chianti Classico » <i>Sangiovese – DOCG</i>	70.-
Il Borghetto « Montedesassi » <i>Sangiovese – DOC biodynamique</i>	75.-
Le Mortelle « Botrosecco » <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – DOC</i>	80.-
Le Potazzine « Rosso di Montalcino - Gorelli » <i>Sangiovese – DOC</i>	85.-
Stefano Amerighi « L'Antica Luna» <i>Syrah – biodynamique</i>	90.-
Col d'Orcia « Nearco Sant'Antimo » <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot – DOC</i>	90.-
Monteverro « Terra di Monteverro » <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot – IGT</i>	130.-
Fontodi « Flaccianello » <i>Sangiovese – IGT</i>	2019 170.-
Gaja « Brunello di Montalcino - Pieve Santa Restituta » <i>Sangiovese – DOP</i>	2015 180.-
Antinori « Tignanello » <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – IGT</i>	2020 210.-
Gaja « Brunello di Montalcino - Rennina » <i>Sangiovese – DOP</i>	2015 270.-
Stella di Campalto « Brunello di Montalcino - Cielo » <i>Sangiovese – IGT</i>	2018 350.-
Tenuta San Guido « Sassicaia » <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – DOC</i>	2019 350.-
Antinori « Solaia » <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc – IGT</i>	2016 750.-
Masseto <i>Merlot – IGT</i>	2018 950.-