

Apéritifs

<i>Campari orange</i>	7,50€
<i>Bellini prosecco, pêche, coulis de framboise</i>	6,50€
<i>Furlan Campari, vin blanc</i>	5,00€
<i>Porto - Sherry</i>	5,00€
<i>Lineau des Charentes</i>	5,50€
<i>Xir classique</i>	5,50€
<i>Gin Tonic - Whisky coca</i>	7,00€

Softs, bières et infusions

<i>Orange pressée</i>	6,00€
<i>Jus de fruits</i>	3,00€
<i>Fanta - Coca</i>	2,50€
<i>Eau plate ou pétillante ½ litre</i>	3,00€
<i>Jupiler</i>	2,50€
<i>Labm - Hoegaarden rosée</i>	4,00€
<i>Leffe blonde</i>	4,00€
<i>Infusion thé</i>	2,50€
<i>Café</i>	2,50€
<i>Cappuccino</i>	3,00€

Suggestions

<i>Assiette de saumon fumé et crevette grises</i>	17,50
<i>Assiette de légumes grillés et jambon d'Ombrie</i>	15,00
<i>Salade Caprese buffalo</i>	13,50
<i>Aubergine farcie</i>	12,50
<i>Tian de légumes au chèvre frais</i>	13,00
<i>Salade de coquille St-Jacques garnie</i>	22,00
<i>Pannelloni farcis à la viande</i>	14,00
<i>Pannelloni farcis ricotta truffe</i>	14,00
<i>Filet de dorade royale au vin blanc</i>	19,50
<i>Dos de saumon au gros sel</i>	16,50
<i>Noisette de veau aux champignons</i>	19,00
<i>Filet de pintadeau à l'estragon</i>	16,50

Les Blancs

	Verre	Bouteille
Champagne brut Liébart-Régnier		45,00€
Prosecco di Valdobbiadene docg Supérieur 2013	7,00€	30,00€
Soave Dasqua doc 2012	3,60€	17,50€
Pinot grigio Dasqua igt 2012	4,50€	22,00€
I Frati lugana Pà dei Frati doc 2012		33,00€
Srolettino Pà dei Frati lugana doc 2012		38,00€
Fumaiò Sanfi igt 2013	4,80€	23,00€
Grecanico Terre Siciliane Madaria igt 2013	3,80€	19,50€
Planeta La Segreta doc 2013	5,50€	26,00€
Chardonnay Mandrarossa 2012	5,00€	26,00€
Vignier Mandrarossa 2012	3,80€	17,50€
Tramin Gewurztramine Doc 2013	5,00	25,00
La Caplana Chardonnay Dor 2013	5,00	24,00
Fermentino Vecchia Torre Tgp 2013	4,80	24,00
Rigmentum Colombari 2011	4,00	22,50

Les Rouges

	Verre	Bouteille
Pasale Teston Rosso 2009	4,80	24,00
Barbera D' Asti Docg 2012	5,00	25,00
Col Di Rosso Sanfi Tgt 2013	4,50	22,00
San Jacopo Chianti Docg 2013	7,00	30,00
Chianti Nozzoleto Docg 2011	7,00	30,00
Villa Antinori Tgt 2011		39,00
Roggio Al Ginepri Bolgheri Doc 2010		38,50
Mobile Di Montepulciano Il Ferro 2010		43,00
Brunello Di Montalcino Docg 2006		63,00
Montepulciano D'Abruzzo Doc 2008		65,00
Salice Salentino Masseria	4,50	19,00
Regaleati Nero D'Avola 2012	4,50	22,00
Natolicella Villa Novare ripasso doc 2010		26,00€
Sangiovese Cesari riserva doc 2010		34,00€
Primitivo di Manduria 2010		26,00€
Negroamaro Torrequaceto 2011	4,50€	19,00€
Sedara Donnafugata 2011		29,00€

Vins autochtones du Frioul

<i>Ronco del Gnemiz Friulano 2010</i>	45,00€
<i>Russiz Superiore Pinot Bianco 2013</i>	38,00€
<i>Vante Matrasia 2012</i>	40,00€
<i>Venica Ribolla Gialla Bianco</i>	38,00€
<i>Sauvignon Collio Reys 2013</i>	28,00€
<i>Antico Troilo Schioppettino 2012</i>	36,00€
<i>Vante Terrano Rosso 2009</i>	44,00€
<i>Gabernet Sauvignon Collio Reys Rosso 2013</i>	29,00€

Vins autochtones de Vénétie

<i>Prosecco Ga' Madresca DOP</i>	6,50€	32,00€
<i>Recantina Montello e Colli Asolani</i>		36,00€

Desserts maison

<i>Crème caramel</i>	5,00€
<i>Mousse au chocolat</i>	6,50€
<i>Crème brûlée</i>	6,50€
<i>Froquant au chocolat</i>	5,50€
<i>Gâteau d'Alessandra</i>	6,00€
<i>Crème Catalane</i>	6,50€
<i>Panna cotta</i>	6,50€

Desserts du pâtissier

<i>Soufflé au Grand Marnier</i>	5,00 €
<i>Nougat glacé</i>	5,00 €
<i>Charlotte à la mandarine</i>	5,00 €
<i>Wacherin framboise et lait d'amande</i>	5,00 €
<i>Tarte tatin</i>	5,00 €
<i>Assiette de fromage</i>	8,00 €