



**CAFÉ PARISIEN
À L'ACCENT ITALIEN
08h—00h**



CAFÉ PARISIEN À L'ACCENT ITALIEN

Corso, c'est l'esprit de la brasserie et de la vie parisienne.
Corso, c'est avant tout une cuisine familiale à l'accent italien,
faite maison, qui évolue au grès des saisons.
Corso, c'est plus de 25 ans d'expérience dans la restauration.

CORSO, C'EST L'AMOUR DES BONS PRODUITS ET L'EXIGENCE DE LA QUALITÉ

C'est des fruits, des légumes, des produits Bio ou issus
de l'agriculture raisonnée.
Des sauces minutes, des plats exclusivement faits maison
et de la fraîcheur !
C'est l'envie de privilégier les petits producteurs Français
ou Italiens exclusivement.
C'est la soif de parcourir l'Italie à la rencontre de ses vigneron
et de ses agriculteurs passionnés de beaux produits.
Toutes nos viandes sont labellisées ou proviennent d'éleveurs
qui se soucient du bien-être animal.



CORSO C'EST AVANT TOUT, UN LIEU DE VIE, D'ÉCHANGE, DE PARTAGE.

On boit un verre, déguste un plat, partage un dessert.
En famille, entre amis, avec des collègues
Corso fait partie de ces lieux à Paris qui privilégient
la convivialité.

CORSO, C'EST AUSSI ET AVANT TOUT, LE SOUCI DE VOTRE SÉCURITÉ

Depuis notre création, nous procédons à des contrôles
internes d'hygiènes par un organisme agréé.
Nos cuisiniers sont équipés de masques et de gants jetables
de protection.
Nos équipes en salle ont toujours été sensibilisées aux
respects des règles d'hygiène.
Nous mettrons tout en oeuvre pour faire respecter
les mesures barrières.



BRUNCH

**TOUS LES DIMANCHES
ET JOURS FÉRIÉS**

21

Café filtre de la maison **LOMI**,
thé ceylan Bio du matin de la maison L'Autre Thé
ou chocolat chaud maison préparé avec du chocolat Valrhona
Jus d'orange, de citron ou de pamplemousse frais Bio ou non traité

Brioche maison, tartine
Beurre et confiture artisanale

&

Belle assiette comprenant
1 oeuf poché Bio sur une belle bruschetta
de tomates cerises d'atterino de Sicile
Légumes de saison à l'italienne issus de
l'agriculture raisonnée ou Bio exclusivement
Mozzarella di Bufala

SUPPLÉMENT 5 EUROS

Granola Bio, fromage blanc, fruits frais
et miel de Sicile

PETIT-DÉJEUNER

TOUS LES JOURS JUSQU'À 11H30

LE CLASSIQUE **8,5**

Café, thé ceylan Bio du matin de la maison L'Autre Thé
ou chocolat chaud maison préparé avec du chocolat Valrhona
Jus d'orange, de citron ou de pamplemousse frais Bio ou non traité
Tartine
Beurre et confiture artisanale

LE COMPLET **13**

Le Classique avec 2 œufs Bio au plat et salade de saison

LE PARFAIT **15,5**

Le Classique avec 2 œufs Bio au plat, salade de saison,
granola Bio, fromage blanc, fruits frais et miel de montagne

GARNITURES

Pommes de terre sautées **3,5**

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

Jambon Rostello, fromages **2**

MANIFESTE - BRUNCH & PETIT-DEJ

PARTAGER

GRAND

- 1-3 PERS.
- 🍷 🍷 **ASSORTIMENT CORSO** 11,5 26
Bruschetta de tomates de tomates cerises datterino de Sicile,
calamari, mozza di bufala mozza di bufala panée et jambon de Parme
- 2-3 PERS.
- 🍷 🍷 **TRÈS BELLE MOZZA DI BUFALA** 18
En direct d'Italie, 250g de plaisir !
- 🍷 🍷 **BURRATA EXTRA DES POUILLES** 9
Tout simplement et son filet d'huile d'olive (125g)
- 🍷 🍷 **BRUSCHETTA CLASSIQUE** 9,5
(3 PIÈCES)
Tomates cerises datterino rouges de Sicile, huile d'olive, basilic,
pointe d'ail
- 🍷 🍷 **PIZZETTA** 8,5
Sauce tomate, mozzarella, basilic
- 🍷 🍷 **CALAMARI** 9,5
Friture de calamars croustillants
- 🍷 🍷 **MOZZARELLA DI BUFALA** 9,5
PANÉES
5 boules de mozzarella di bufala panées
- PETITE ASSIETTE** 9,5
DE FROMAGES ITALIENS
Gorgonzola, Pécorigino Sarde Figù affiné 180 jours,
Taleggio di Bufala

🍷 🍷 Plats disponibles samedi et dimanche au déjeuner

ACCOMPAGNER

SÉLECTION DE VIN AU VERRE
Voir dans la partie «Boissons»



Tous nos produits sont de saison et cuisinés minute.
Nous laissons la part belle aux produits frais.
La majeure partie de nos fruits et légumes sont issus
de l'agriculture Bio ou raisonnée.

Prix nets en euros, TVA incluse au taux de 10% - hors boissons
alcoolisées au taux de 20%. La maison n'accepte pas les chèques.

COCKTAILS

APÉROL SPRITZ 16cl..... 8,5
Apérol, prosecco, Perrier

MARCELLO 16cl..... 8,5
Apérol, lambrusco, fruits rouges

BELLINI 12cl..... 8,5
Coulis de pêche, prosecco

CŒUR DE PIRATE 12cl..... 9
Rhum brun, liqueur de coco, citron, jus de mangue et passion

SHAKERITO 12cl..... 10
Rhum brun, Havana 3 ans, blanc d'oeuf, sucre de canne, menthe fraîche et des secousses

SGROPPINO 12cl..... 9
Sorbet citron, vodka, prosecco, le tout mixé daï daï (comme un colonel mais en mieux)

ITALIAN MOJITO 20cl..... 8,5
Limoncello, basilic frais, sucre de canne, prosecco

BLACK MOON 20cl..... 8,5
Vodka, espresso, liqueur de café, cannelle, sirop de vanille

TOSCANE 20cl..... 9
Vodka Sky, coulis de fruits rouges, basilic frais, jus d'ananas

MOSCOW MULE 16cl..... 9
Vodka Sky, gingembre frais, citron vert & ginger beer

BUTTERSCOTCH MANHATTAN 12cl.. 8,5
Whisky, vermouth rouge, ananas, caramel, piment d'Espelette

COOLING DOWN 12cl..... 9
Gin, concombre frais, St Germain, sucre de canne (un martini rafraîchissant)

VIRGIN COCKTAILS

THÉ GLACÉ BIO MAISON 20cl..... 5,5
Thé Bio à la pêche de la maison « L' autre thé »

GUILLAUME TELL 20cl..... 7
Gingembre frais, pomme Bio, citron jaune Bio

TOMATO ROSSO 20cl..... 8
Tomates datterino de Sicile, céleri, citron non traité,

ENTRÉES

ÉLABORÉES À PARTIR DE LÉGUMES FRAIS BIO OU ISSUS DE L'AGRICULTURE RAISONNÉE
TERROIRS D'AVENIR, ATELIER ITALIEN ET HALLES TROTTEMENT



Et aussi,
nos entrées
à partager !

- 🍷 🍷 TOMATES D'ITALIE** 10,5
Huile d'olive, oignons grelots, persil plat
- 🍷 🍷 L'AUBERGINE** 8,5
Confite au four, sauce tomate et anchois à l'huile de Siciles
- DUO DE HARICOTS VERTS FRAIS DE LA BOTTE ET DE NAVARRE** 9,5
Citron, coriandre et menthe fraîche, huile d'olive extra, piments frais.
- 🍷 🍷 BRUSCHETTA CLASSIQUE** 8,5
Tomates cerises datterino rouges de Sicile, huile d'olive, basilic, pointe d'ail

PLATS

🍷 🍷 Plats disponibles samedi et dimanche au déjeuner

- 🍷 🍷 VEGETARIAN BURGER** 15,5
Aubergines d'Italie, pesto rouge, taleggio, oignons confits, salade
- 🍷 🍷 CORSO BURGER (PAIN MAISON)** 16
Bœuf Charolais, taleggio, grana padano, oignons confits, tomates et salade
- 🍷 🍷 VEAU DU PAYS BASQUE** 21
COMME UNE MILANESE (TERROIRS D'AVENIR)
Coopérative de Belaun ou Axuria, élevé en plein air sans OGM
Salade de saison
- 🍷 🍷 BELLE ENTRECÔTE (VINTAGE BEEF SELECT)** 28
Grillée à la plancha, sauce pesto moutardée
- 🍷 🍷 FILETS DE MAQUEREAUX (SELON ARRIVAGE)**... 18,5
Et poêlée de courgettes croquantes

VIANDES

POISSON

SALADES

ÉLABORÉES À PARTIR DE LÉGUMES FRAIS BIO OU ISSUS
DE L'AGRICULTURE RAISONNÉE. TERROIRS D'AVENIR, PINTUS ET HALLES TROTTEMENT.
JAMAIS SURGELÉS. EN PRIVILÉGIANT LES PETITS PRODUCTEURS DE FRANCE OU D'ITALIE

- BURRATA EXTRA DES POUILLES** 16
Parpadelle de courgettes de Sicile, huile d'olive extra, citron non traité, grana, persil plat
- 🍷 🍷 BELLE ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON VEGAN** 14
Agriculture raisonnée ou Bio exclusivement
- CAPPREEEEZZE** 15,5
Mozzarella di Bufala extra, tomates cerises rouges de Sicile, huile d'olive, pointe d'ail et basilic frais

PÂTES

**SENZA GLUTINE ? NOUS VOUS PRÉPARONS NOS RECETTES AVEC LES PÂTES RUSTICHELLA ARTISANALES BIO (+1,5)
TOUTES NOS SAUCES SONT FAITES MINUTE AVEC DES LÉGUMES FRAIS BIO OU ISSUS DE L'AGRICULTURE RAISONNÉE.
TERROIRS D'AVENIR, PINTUS ET HALLES TROTTEMENT.
N'HÉSITEZ PAS À NOUS SOLLICITER SI UN INGRÉDIENT NE VOUS CONVIENT PAS.**

- 🍷🍷 **NOTRE SPAGHETTI À LA TOMATE**..... 12,5
Mijoté avec ail et basilic frais !
- 🍷🍷 **AUBERGINES AL CAPONE**..... 13,5
Spaghetti, anchois à l'huile extra, sauce tomate, câpres à queues et pointe d'ail
- 🍷🍷 **PARPADELLE DE COURGETTES**..... 14
De Sicile, citron jaune non traité, grana, herbes fraîches et des pâaaaaaaates évidemment
- 🍷🍷 **POLPETTINE DE BŒUF**..... 15,5
Boulettes de boeuf maison, sauce tomate et spaghetti
- 🍷🍷 **PENNE SAUCE BOSCAIOLA**..... 16
Champignons de chez Gregory Spinelli, jambon de Parme, crème et grana padano. Le best of de la maison !
- 🍷🍷 **STROZZAPRETI CORSO &**..... 19,5
SAUCISSE DE COCHON D'Auvergne (TERROIRS D'AVENIR)
Fermier élevé en plein air. Fenouil, crème truffée et grana padano

🍷🍷 FROMAGES & DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS**..... 9,5
Gorgonzola, Pécorino Sarde Figù affiné 180 jours, Taleggio di Bufala
- TIRAMISU**..... 8,5
Biscuit, mascarpone, café et marsala
- PANNACOTTA CLASSIQUE & SORBET FRAMBOISE** 7,5
Crème cuite sans gélatine, glacier artisanal maison Pedone
- LA TORTA CAPRESE**..... 7,5
Gâteau au chocolat noir et amandes (sans gluten)
- BRIOCHE PERDUE ET RETROUVÉE**..... 9
Glace vanille, et caramel beurre salé
- IL CORSO D'ÉTÉ**..... 9,5
Sorbet fraise, chantilly et meringue maison, fraises françaises ou Italiennes
- GLACES & SORBETS MAISON PEDONE**..... 3
La boule: Vanille, café, pistache de Sicile, citron, chocolat, abricot, fraise, framboise

ARTISANALES

Une carte des allergènes est à votre disposition sur simple demande.

CARTE

LES BOISSONS CHAUDES

BAR À THÉ

CEYLAN AHINSA BIO	5
Thé noir du matin - Infusion 5mn Produit dans les grands jardins de l'île de Ceylan à 600 mètres d'altitude	
YABUKITA BIO	6
Thé vert japonais primeur - Infusion 1mn30 Produit sur l'île de Kyushu, thé rond et végétal aux notes iodées et à la saveur umami marquée	
EARL GREY ROYAL BIO	5
Thé noir parfumé - Infusion 5 mn Produit dans les grands jardins de Darjeeling. Riche en bourgeons et pointes blanches aux arômes naturels de bergamote. Parsemé de fleurs de bleuet	
LA CIGALE BIO	5
Infusion à tout heure - Infusion 1mn30 Produit en Provence. Savant mélange équilibré de sauge, fleur de sureau, eucalyptus, réglisse, badiane	

BAR À CAFÉ

CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ	avant 12h 2,8 après 12h 3
NOISETTE	3
CRÈME, DOUBLE	4,5
Café ou déca	
FILTRE "LOMI"	3
Brésil, arabica, Mundo novo Rond et doux, notes de caramel et chocolat	

BAR À LAIT

CHOCOLAT CHAUD MAISON	5,5
Préparé avec le chocolat Valrhona et notre petit secret	
CAPPUCCINO	5,5
ITALIAN COFFEE	10
La grappa à la place du whisky	
CAFÉ LATTE GLACÉ	6,5
Préparé avec du café, du lait, de la chantilly et du sirop de noisette, vanille, caramel ou café	
AFFOGATO	5,5
Glace vanille et café	
IRISH COFFEE	10
SUPP CHANTILLY	1

LES APÉRITIFS

CAMPARI, KIR, PASTIS 4CL	5
AMERICANO 10CL	12
MARSALA 4CL	5,5
Curatolo Arini	
MARTINI 4CL	5
Rouge, blanc ou dry	
PUNT E MES 4CL	5

LES BOISSONS FRAÎCHES

BAR À JUS FRAIS MAISON

ORANGE OU PAMPLEMOUSSE	5,5
CAROTTE	6
POMME	6
CITRON D'ITALIE	4,5
GUILLAUME TELL	7
Pomme, citron, gingembre	
THÉ GLACÉ BIO MAISON 20CL	5,5
Thé Bio à la pêche de la maison « L' autre thé »	
TOSCA	7,5
Ananas, kiwi, orange, gingembre	
TOMATO ROSSO	8
Tomates datterino de Sicile, céleri, citron non traité	

RAFFRAÎCHISSEMENTS

SAN GIORGIO 75CL	6,5
Minérale plate ou gazeuse	
PERRIER, EVIAN 33CL	5
COCA-COLA 33CL	5
Rouge ou zéro	
LIMONADE BIO GALVANINA 35CL	6
Orange sanguine, citron, grenade ou mandarine	
NECTAR DE FRUITS 25CL	5
Fraise, abricot, tomate, mangue, ananas...	
SPRITE 33CL	5
ORANGINA, NESTEA, 25CL	5
SCHWEPES	
CHINOTTO 25CL	5
Le coca italien	

LES BIÈRES

bouteille - 33cl

BAPBAP ORIGINALE 5,8°	6,5
Interprétation parisienne des bières belges, rondes et épicées. Brassée à Paris	
BAPBAP VERTIGO 6°	6,5
Une IPA made in rue Saint-Maur. Ici c'est Paris !	
MORETTI	6,5
CORONA, LEFFE, HOEGAARDEN	7,5

pression - 25cl / 50cl

MORETTI	5/8
Italienne légère de soif.	
BAPBAP BLANC BEC	5,5/9
Artisanale. Blanche qui privilégie les arômes par un houblonnage à cru. Brassée rue Saint-Maur.	

VERRES & CARAFES DE VIN

LES BLANCS

14cl 25cl 50cl

SEC, FLORAL

SOAVE LA SOGORA 5 9 17
Vénétie - Cantine di Caprino
cépages : Garganega, Trebbiano

PAVIA 6,5 12 22
Lombardie - Castello di Stefanago **NATURE**
cépages : Muller thurgau, Riesling

L'ENFANT REBELLE 6 11 20
Loire - A.de Lafarge **NATURE**
cépage : Sauvignon

PASSERINA SUPERIORE 7 12 23
Abruzzes - Antica Tenuta Pietramore **BIO, VEGAN
DEMETER**
cépage : Passerina

COMME UN CHARDONNAY

DROPPELLO 6,5 12 22
Toscane - Fertuna
cépage : Sangiovese

SUAVE AUX NOTES FRUITÉES

PACCAMORA 5,5 10 18
Sicile - Curatolo Arini **BIO**
cépage : Catarratto

ANGHELIA 5 7,5 14
Sardaigne - Santadi
cépage : Vermentino

ORVIETO TORRICELLA 5 9 17
Ombrie - Bigi
cépage : Trebbiano

PINOT GRIGIO 6,5 11 20
Frioul - Paladin
cépage : Pinot Grigio

LES ROSÉS CLAIRS

14cl 25cl 50cl

BARDOLINO CHIARETTO 5 8 16
Vénétie - Zonin
cépage : Corvina, Molinara, Negrara & Rondinella
Un rosé clair, vif, sec, facile à boire entre amis mais avec modération
évidemment

FLOWER POWER 6,5 13 23
Toscane Podere 414 **BIO - NATURE**
cépages : Sangiovese

LES ROUGES

14cl 25cl 50cl

TRÈS GLOU GLOU

BIOLOGICO 5 9 17
Abruzzes - Cantina Tollo **BIO**
cépage : Montepulciano d'Abruzzo

PACCAMORA 5 10 18
Sicile - Curatolo Arini **BIO**
cépage : Nero d'Avola

ANGHELIA 5 7,5 14
Sardaigne - Santadi
cépage : Carignano & Monica

PLUS SOUTENU, ROND EN BOUCHE

PRIMITIVO I TRATTURI 5 9 17
Pouilles - Feudi di san Marzano
cépage : Primitivo

SANGIOVESE 6 11 20
Molise - Di Majo Norante
cépage : Sangiovese

COMME UN AIR DE BON BORDEAUX

VALPOLICELLA SUPERIORE 6,5 12 22
Vénétie - Zenato
cépages : Sangiovese, Rondinelle, Corvina

TRÈS NATURE

STEFANAGO ROSSO 6,5 12 22
Lombardie - Castello di Stefanago **NATURE**
cépages : Merlot, Croatina, Barbera

BARBERA DEL MONFERRATO 7 13 23
Piemont - Morando Silvio **BIO,
NATURE**
cépage : Barbera

MONTEPULCIANO 6,5 13 22
Abruzzes - Antica Tenuta Pietramore **BIO
DEMETER**
cépage : Montepulciano d'Abruzzo



VINS BLANCS

Cette sélection fait honneur aux terroirs de la Botte: son sol, ses cépages, mais aussi et surtout ses Vignerons. Des vins de plaisir, pour les amateurs que vous êtes. À déguster allegro ou pianissimo, selon votre humeur.

A. Lemaire

75cl

75cl

VENETIE	SUI LIEVITI 33	OMBRIE	ORVIETO TORRICELLA 24
	Alla Costiera - Frizzante NATURE cépage : Glera, Moscato Notre coup de cœur nature pour le printemps. Pétillant de fraîcheur aux notes de fruits blancs. Un vin comme un prosecco mais naturel.		Bigi cépage : Trebbiano, Verdello, Freschetto, Malvasia Parfum élégant & franc, aux arômes de musc et de fleurs d'aubépines.
CAMPANIE	SOAVE, LA SOGARA 25	TOSCANE	DROPPELLO 32
	Cantina di Caprino cépages : Garganega, Trebbiano Un soave vif, sec et très parfumé.		Fertuna cépage : Sangiovese Né de la volonté du Marquis Incisa de produire avec son ami Giuseppe Meregalli un vin agréable et accessible. Issu du Sangiovese, cépage à baies rouges vinifié en blanc. En bouche, on pourrait croire à un chardonnay.
LOMBARDIE	ISCHIA BIANCA 36	SICILE	PACCAMORA 26
	Casa d'Ambra AG RAISONNÉE cépage : Biancolella, Forestera Maison fondée en 1863 par Francesco d'Ambra. Les héritiers ont privilégié les cépages autochtones comme cette cuvée qui reflète parfaitement le travail minutieux de ce vignoble exceptionnel.		Curatolo Arini BIO cépage : Catarratto Le blanc de la famille Curatolo: frais, aux notes florales et exotiques.
ABRUZZES	PAVIA 31	FRIOUL	PINOT GRIGIO 30
	Castello di Stefanago NATURE cépages : Müller thurgau, Riesling Une belle approche du vin nature, facile à boire. Peut-être un peu trop !		Paladin cépage : Pinot grigio Carlo, Lucia et Roberto Paladin produisent un vin qui refuse de jouer les effets spéciaux. Couleur paille, fragrances de fleurs d'acacia et de poire. Fraîcheur acidulée.
	PASSERINA SUPERIORE 36	LOIRE	L'ENFANT REBELLE 30
Antica Tenuta Pietramore BIO, VEGAN DEMETER cépage : Passerina Notre coup de cœur de l'été. Un vin Bio, vif et nature avec un parfum de fleurs blanches et fruits tropicaux.	A.de Lafarge, VDF NATURE cépage : Sauvignon blanc Cuvée née à Menetou Salon, de la solidarité entre vignerons face aux forces invincibles des intempéries.		

VINS ROSÉS CLAIRS

75cl

75cl

ZONIN	BARDOLINO CHIARETTO 24	CÔTE DE PROVENCE	MINUTY ROSE ET OR 45
	Zonin cépage : Corvina, Molinara, Negrara & Rondinella Un rosé clair, vif, sec, facile à boire entre amis mais avec modération évidemment.		cépage : Tibouren, Grenache Un rosé de prestige, équilibré, gourmand qui résume à lui seul tout le savoir-faire de la maison Minuty. Vignoble en conversion Bio.
TOSCANE	FLOWER POWER 33		
	Toscane - Podere 414 BIO - NATURE cépage : Sangiovese Le rosé Peance and Love du Corso. Bienvenue dans les années 70 !		

VINS ROUGES

75cl

75cl

PIEMONTE

BARBERA D'ASTI 32 **LA VIGNA VECCHIA**

Cossetti & Figli
cépage : Barbera
Clementina Cossetti dirige ce domaine qui produit de la Barbera depuis 1891. Nez fruité aux nuances de terre mouillée et d'épices. Bouche souple et juteuse.

VENETIE

VALPOLICELLA 32 **CLASSICO SUPERIORE**

Zenato
cépages : Corvina, Rondinella et Sangiovese
Le Valpolicella a toujours été la passion de Sergio, Alberto et Nadia Zenato, famille historique de la Vénétie. Nez délicat d'amandes et de violette, juteux et onctueux en bouche.

BOURGOGNE

IRANCY 42

Gabin et Felix Richoux **BIO**
cépage : Pinot Noir
Découverte de l'été, Gabin et Felix ont repris le domaine familial qui a toujours respecté le terroir original d'Irancy ainsi que le caractère unique de chaque millésime. Un pinot noir vif, frais qui réveille les papilles.

TOSCANE

CHIANTI FAMILGALLO 26

San Fabiano **BIO**
cépages : Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Guido et Isa Serio mènent aujourd'hui leur domaine en bio. Un chianti à boire comme une entrée en matière, entre amis.

ROSSO DI MONTALCINO 45

Col d'Orcia **BIO**
cépage : Sangiovese
Dans les années 70, le comte Marone Cinzano voulait un Sangiovese à boire tous les jours. Voici comment est née cette appellation qui est maintenant mondialement connue. Depuis 2010, l'ensemble du domaine, oliveraies et terres arables sont cultivés en Bio.

BRUNELLO DI MONTALCINO 69

Col d'Orcia **BIO**
cépage : Sangiovese
Un Brunello gourmand et voluptueux, enveloppant et bien construit. Nez floral et épicé, riche et élégant en bouche. Une finale longue, avec des tanins fins et soyeux.

CAMPANIE

AGLIANICO 33

Casa d'Ambra
cépage : Aglianico
Les vignes situées sur les collines de la Campanie, donnent un vin rond et équilibré en bouche, aux arômes de fruits intenses et persistants. Notre coup de cœur.

LOMBARDIE

STEFANAGO ROSSO 31

Castello di Stefanago **NATURE**
cépages : Croatina, Barbera, Merlot
Giacomo, Antonio et Antonietta Baruffaldi mènent leur exploitation en Bio. Rubis intense aux reflets violacés, ample, souple, aimable, c'est une belle approche du vin nature.

MOLISE

SANGIOVESE 28

Di Majo Norante
cépage : Sangiovese
On respire l'Italie du sud avec ce vin qui a du caractère. Parfait pour accompagner les pâtes et la viande rouge.

ABRUZZES

BIOLOGICO 26

Cantina Tollo **BIO**
cépage : Montepulciano d'Abruzzo
Ricardo Brighigna nous démontre qu'il est possible de faire de bons vins Bio tout en étant un des plus importants producteurs en Italie.

MONTEPULCIANO 33

Antica Tenuta Pietramore **BIO, DEMETER VEGAN**
cépage : Montepulciano d'Abruzzo
Leone Mariapa tient d'une main de maître ce domaine magnifique, il perpétue le travail précis et attentionné initié par son grand père. Un rouge avec du caractère et une très belle tenue en bouche. Lors de la dégustation au domaine, nous avons été conquis, à vous de jouer maintenant.

SARDAIGNE

GIBA 33

6 Mura agricola **AG RAISONNÉE**
cépage : Carignano
Ce vin de tradition et de terroir est extrait des dunes sablonneuses de Porto Pino. Généreux, frais aux notes de cerise et de fraise. En bouche, une acidité bien équilibrée.

CALABRE

CHORA ROSSO 34

L'Acino **NATURE**
cépages : Magliocco, Guarnaccia néro, Greco néro
La cantina est née en 2006 grâce à la volonté de 3 amis et à leur passion de faire découvrir les vins qui avaient pratiquement disparus. Pari réussi avec ce vin de caractère, intense et merveilleux.

SICILE

PACCAMORA 25

Curatolo Arini **BIO**
cépage : Néro d'Avola
Paccamora en sicilien veut dire « pour le moment » : chaque chose en son temps et un temps pour toute chose. Ce qui sied bien au vin.

ETNA ROSSO 45

Graci **AG RAISONNÉE**
Alberto Graci fait les vins qu'il aime. Fatalement, ses vins lui ressemblent : ambitieux. De son exploitation menée en bio, il tire des vins racés et typiques qui donnent à boire la beauté du paysage. Un vin élégant et soyeux aux notes florales et fruitées.

POUILLES

PRIMITIVO 24

Feudi San Marzano
cépage : Primitivo
Née en 1962, cette cooperative réunit les vignerons de cette terre rouge prise entre les mers Ionienne et Adriatique. Un terroir méditerranéen, exposé au soleil et aux vents. Nez fruité de cassis et de framboise où perce le maquis. La bouche est gourmande et légèrement tannique.

ROCCAMORA NARDO 36

Schola Sarmenti
cépage : Negroamaro
Alessandro Calabrese avec sa famille, exploite en bio ce domaine du XIXème. Au nez : épices, cuir et tabac. En bouche : velours et tanins souples.

PROGETTO CALCARIUS IL - 42

CA 40.08 **BIO, NATURE**
cépage : Negroamaro
Domaine prédominant en calcaire, situé dans la région du Gargano. Le fruit de l'amitié de deux vignerons, Valentina et Danilo nous donne un vin typé naturel aux arômes de terre de réglisse qui laissent dévoiler en bouche de beaux fruits rouges frais.



	LES FORTES	4cl
GIN	BULLDOG	8,5
	SIPSMITH	10
	ROKU JAPANESE CRAFT GIN	10
	MARCONI 46, POLI ITALIAN DISTILLERIE	8
RHUM	HAVANA CLUB 3 ANS (CUBA)	6
	HAVANA CLUB 7 ANS (CUBA)	8,5
	APPLETON ESTATE (JAMAÏQUE)	15
	SANTA TÉRÉSA 1796 (VÉNEZUELA)	15
	SAGATIBA CACHAÇA	7
VODKA	SKYY (USA)	7,5
	SKYY CITRUS (USA)	8
	GREY GOOSE (FRANCE)	9,5
TEQUILA	SAUZA	7,5
	PATRON SILVER	12
	GLEN GRANT Major's Reserve Speyside	8
WHISKIES	JIM BEAM RYE	8,5
	HIGHLAND PARK 12 ANS Orkney Islands	8,5
	LAPHROAIG Quarter Cask, Island single malt	12
	AUCHENTOSHAN 12 ANS Single malt	14
	MACALLAN Amber Speyside	16
	HIBIKI Japanese Harmony	15

LES BULLES

12cl 75cl

CHAMPAGNE

PIPER HEIDSIECK	12	65
Cuvée brut		
CHAMPAGNE ULLENS	90	
AGRICULTURE RAISONNÉE		
Domaine de Marzilly		
Maxime Ullens à redonné vie au domaine de Marzilly, en biodynamie et en « circuit court ». Un vrai coup de cœur et un excellent champagne de vigneron		
LAMBRUSCO	6,5	28
Le vin rouge sec pétillant d'Italie		
MOSCATO D'ASTI	7,5	35
Légèrement perlant et sucré		
PROSECCO	6,5	28
Riccadonna		
ALLA COSTIERA	33	
Blanc nature frizzante, une petite pépite NATURE		

LES DIGESTIFS

4cl

ITALIENS

LIMONCELLO, SAMBUCA	5,5
AMARETTO DISARONNO	7
AMARO DISTILLERIE POLI	6
GET 27, COINTREAU	6,5
COGNAC COURVOISIER VSOP	9,5
COGNAC COURVOISIER XO	20

GRAPPA

POLI SARPA BARRIQUE	7,5
Affinée 4 ans	
PO DI POLI, MORBIDA DI MOSCATO	9
Arômes de muscat	
POLI CLEOPATRA AMARONE	12
Fait avec le raisin d'Amarone	
POLI TORCHIO D'ORO	20
Idéal pour les amateurs de bons cognacs	

