

BAR SOTTO
PIANO

RISTORANTE · BAR

CAFFETTERIA

Espresso	2,5 €
Espresso Corretto	6 €
Doppio espresso	3,5 €
Decaffeinato	2,5 €
Espresso decaffeinato	2,5 €
Espresso macchiato	2,8 €
Caffe	2,5 €
Cappuccino	2,8 €
Latte macchiato	2,8 €
Assortiment de Thés Mariage Frères	5,0 €

BIBITE SOFT

San Pellegrino - 1L	7,5 €
San Pellegrino - 1/2 L	5,5 €
Acqua Panna - 1L	7,5 €
Acqua Panna - 1/2 L	5,5 €
Coca, Coca Zero	2,5 €
Ice Tea, Ice Tea Pêche	2,5 €
Orangeade San Pellegrino	3,0 €
Jus : oranges, tomates, Ace	2,5 €
Fever Tree Elderflower Tonic	4,5 €
Fever Tree Mediterranean Tonic	4,5 €
Fever Tree Premium Indian Tonic	4,5 €
Fever Tree Sicilian Lemon Tonic	4,5 €
Fever Tree Spring Soda Tonic	4,5 €
Fever Tree Premium Sicilian Lemonade	4,5 €
Fever Tree Premium Ginger Ale	4,5 €
Fever Tree Premium Ginger Beer	4,5 €

APERITIVI / BOLLICINE

Vermout Poli - blanc ou rouge,	9,00 €
Campari Frappé	10,00 €
Hugo - Prosecco, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche	8,00 €
Poli Spritz - Prosecco, apéritif Poli, olive, orange sanguine	8,00 €
Veneziano - Campari, Vermout rouge, vin blanc	8,00 €
Negroni - Campari, Vermout rouge, Gin	9,00 €
Campari - nature (suppl. si orange, soda, tonic)	5,00 €
Picon - nature (suppl. si vin blanc & grenadine ou bière)	6,50 €
Pineau des Charentes	6,00 €
Kir - vin blanc, crème de cassis	6,00 €
Bitter rosso - sans alcool	4,50 €
Crodino - sans alcool	4,50 €
Moscato d'Asti, vin doux - la coupe	7,50 €
Ca Del Bosco - la coupe	11,50 €
Moët & Chandon Brut - la coupe	12,50 €
Ruinart Blanc de Blancs Brut - la coupe	16,00 €
Dom Pérignon Brut - la coupe	35,00 €

SPUMANTI METODO CLASSICO

—————	MOSCATO FIOR D'ARANCIO (dolce) La bouteille 75 cl	7,50 € 34,00 €
—————	PROSECCO VALDOBBIADENE BRUT MILLESIMATO Villa Sandi La bouteille 75 cl	11,50 € 35,00 €
—————	CA DEL BOSCO PRESTIGE BRUT La bouteille 75 cl	69,00 €
—————	SPUMANTE FERRARI PERLÉ La bouteille 75 cl	75,00 €
—————	CA DEL BOSCO PRESTIGE ROSÉ La bouteille 75 cl	95,00 €
—————	CA DEL BOSCO SATÈN MILLESIMATO La bouteille 75 cl	99,00 €
	CA DEL BOSCO ANNA MARIA CLEMENTI La bouteille 75 cl	210,00 €

CHAMPAGNES

MOËT & CHANDON BRUT	
La coupe	12,5 €
La bouteille 75 cl	79 €
RUINART BLANC DE BLANCS BRUT	
La coupe	16 €
La bouteille 75 cl	95 €
RUINART ROSÉ	
La bouteille 75 cl	95 €
DOM PÉRIGNON BRUT	
La coupe	35 €
La bouteille 75 cl	220 €
DOM PÉRIGNON ROSÉ	
La bouteille 75 cl	450 €
DOM PÉRIGNON P2 GRAND CRU	
La bouteille 75 cl	650 €
DOM PÉRIGNON P3	
La bouteille 75 cl	

Prix sur demande
Selon les disponibilités

AMARI E DIGESTIVI

Amaro Averna	6,5 €
Digestif doux-amer à base d'amandes	
Amaro Ramazzotti	6,5 €
Créé en 1815, il est le plus vieil amaro italien, élaboré à base d'une trentaines d'herbes et racines... À boire sec ou sur glace !	
Amaro Montenegro	6,5 €
Digestif doux-amer composé d'une quarantaine d'herbes aromatiques dont la vanille et les pelures d'oranges	
Amaro d'erbe	7,5 €
Magnifique concert de sensations où se démarquent la rhubarbe, le calamus, le quinquina.	
Amordamaro	6,5 €
Digestif intrigant et doux, aux saveurs oubliées	
Fernet-Branca	6,5 €
Digestif peu sucré, épais et de couleur sombre, à l'odeur très typée	
Branca menta	6,5 €
Digestif peu sucré, épais et de couleur sombre, à l'odeur très typée	
Jägermeister	6,5 €
Liqueur à base de 56 plantes médicinales	
Amaretto Berta	7,5 €
Digestif ambré aux arômes intenses d'amandes.	
Crema al caffè Berta	6,5 €
Une combinaison parfaite d'alcool et des meilleurs cafés	

COCKTAILS

13 € / le Cocktail

Tequila Sunrise

Tequila, jus d orange, grenadine

Moscow Mule

Vodka, sucre de canne liquide, comcombres, ginger beer

Margarita

Tequila, Cointreau, jus de citron vert, sel en bord de verre

Cipollino

Rum blanc, Maraschino, citron vert, Angostura bitter,
sucre de canne liquide, Ginger Ale

Bambou

Amaretto, Rhum brun, citron vert, lait d amande, tonic limonade

Aloe Ibisenza

Gin ibisenza, lait d amande, jus d aloe vera, Matcha tonic

Daiquiri

Rhum blanc, sucre de canne liquide, jus de citron vert

Tequila Sunrise

Tequila, jus d orange, grenadine

Sotto-sud

Passito, campari bitter, angostura bitter, ginger beer, citron vert

COCKTAILS

13 € / le Cocktail

Cuba Libre

Rhum brun, sucre, citron vert, coca-cola

Mojito

Rhum blanc, citron vert, menthe fraiche, sucre de canna, soda water

Sex on the Beach

Vodka, liqueur de pêche, jus d orange, grenadine

Vodka Sour Maracuja

Vodka, Passoa, jus d orange , sucre de canna, sirop passion fruit

Long Island Ice Tea

Rhum blanc, Gin, Vodka, Triple sec, jus de citron,
sucre de canne liquide, coca-cola

Trocadero

Roach gin, orange, sucre de canne liquide,
menthe fraiche, tonic mediteranea

Milano

Airone Rosso Poli, orange, sucre, champagne

Espresso Martini

Caffe, cucre de canne liquide, Vodka, Kalua

Martini Coktails

Gin, Vermut dry, olive, zeste de citron

COCKTAILS

13 € / le Cocktail

Manhattan

Bourbon whiskey, Vermut Rosso, angostura bitter

Gin Mare

Gin Mare, tonic mediterranea, figue, chips de poire

Bombay

Gin Bombay, indian tonic, anie étoilée, citron vert

Marconi 46

Gin Poli, mediterranea, menthe fraîche, citron vert

Double You

Gin Double You, tonic elderflower , bâton de réglisse , cannelle , orange

SANS ALCOOL

Carribbean

9,50 €

Jus de mangue, jus d'orange, jus de citron vert

Playa del Sol

9,50 €

Jus Maracuja, jus d'orange, fraise , ananas

San Francisco

9,50 €

Jus d'ananas, jus d'orange, citron, jus de pamplemousse, grenadine

Martini Coktails

9,50 €

Gin, Vermut dry, olive, zeste de citron

WHISKY

Glenfarclas 17Y	15,50 €
The Arran 14Y	12,00 €
Chivas 21Y	30,00 €
Tomatin 12Y	10,00 €
Johnnie Walker Blue	40,00 €
Johnnie Walker Green	12,00 €
Johnnie Walker Platinum	20,00 €
Johnnie Walker Gold	12,00 €
Maccallan 12Y	15,00 €
Glenfiddich 18Y	17,00 €
Oban 14Y	12,00 €
Lagavulin 16Y	14,00 €
Caol Ila Riserva	20,00 €
Talisker 18Y	24,00 €
Teelling	10,50 €
Yoichi Sherry	42,00 €
Jack Daniel's	9,00 €
Blanton's Bourbon	13,00 €
Barr an Uisce 16Y	20,00 €

RHUMS

Matusalem 23 Riserva	12,50 €
Black Jamaica XO	8,50 €
Zacapa 23Y	14,00 €
Dom papa	10,00 €
Mount Gay Black XO	40,00 €
Plantation Perù 2004	12,00 €
Cartavio 7Y	7,00 €
Cartavio 12Y	9,00 €
Mombacho 12Y	11,00 €
Diplomatico	10,00 €

GRAPPE BERTA

TRE SOLI TRE 2011

22,00 €

Grappa riserva Invecchiata 8 anni

Cépages: Nebbiolo da Barolo e Nebbiolo da Barbaresco

Olfactif : Il exprime un parfum large et enveloppant doté d'une grande personnalité. (cassis, abricot, marasca), cacao et vanille.

Gustatif : cerises de marasca à la confiture d'abricot, de vanille, de caramel, de poivre blanc, de cacao et d'herbes médicinales. Doux, ample et caressant au goût, cohérent et avec une longue persistance.

MAGIA 2009

28,50 €

Grappa riserva Invecchiata 10 anni

Cépages: Barbera, Brachetto et Malvasia

Olfactif : des notes volatiles de fleurs d'oranger et de tabac, cerise griotte, écorces et raisins secs d'agrumes confits, vanille et herbes méditerranéennes.

Gustatif : il confirme pleinement les sensations olfactives en le caressant doucement et avec une belle persistance boisée.

GRAPPE BERTA

PAOLO BERTA 1998

35,00 €

Grappa invecchiata 20 Anni - Selezione del Fondatore

Cépages: Barbera, Nebbiolo

Olfactif : complexe, ample et très riche, avec des sensations grillées et des notes de fruits secs, d'agrumes confits, d'épices boisées, de tabac et d'amandes.

Gustatif : velouté, doux, intense et très complexe, riche en nuances aromatiques.

GRAPPA 70 ANNI RISERVA

38,00 €

Paolo Berta, nous proposons une édition limitée, 2500 exemplaires, la réserve de 70 ans. Un assemblage habile de dix millésimes de la réserve du fondateur, dans lesquels se trouve également un pourcentage de ce premier millésime, le millésime 1978.

GRAPPE GAJA

GRAPPA DI BAROLO Wood aged

10,50 €

Cépages: Nebbiolo

Olfactif : Grappa Sperss s'ouvre de façon surprenante sur des notes balsamiques, de résine, de bergamotte et de rose séchée. des arômes de fruits mûrs, de noisettes et de raisins secs.

Gustatif : Très harmonieuse au palais, douce sur une finale fruitée et amère.

GRAPPE BONOLLO

GRAPPA OF AMARONE Barrique 3ans

13,00 €

L'incomparable richesse de la Grappa Of Amarone

Les raisins Corvina, Corvinone et Rondinella, récoltés dans la région viticole appelée Valpolicella, sont séchés sur des grilles appropriés jusqu'au terme de l'année de récolte. Les raisins sont ensuite pressés et fermentés afin de produire le prestigieux vin Amarone.

Aspect : Or, Brillant léger.

Odorat : Fruit cuit ,prune et cerise .

Goût et toucher : Pénétrant, moelleux .

Arômes : explosif, goût fruité mûri, Boisé .

GRAPPA OF CENTENNIAL RISERVA

20,00 €

Brut de fût 58.9°c

Amarone Barrique, Imperial Taste, a été conçu à l'occasion du 100 e anniversaire de l'entreprise familiale comme un chef-d'œuvre d'intensité aromatique, digne de la tradition Bonollo avec sa passion et sa capacité d'innovation.

GRAPPE BONOLLO

GRAPPA TÊTE DE CUVÉE GRANDE RISERVA 7ans 25,00 €
42°C

Amarone Barrique Tête de Cuvée Grande Réserve est une grappa de réserve de grande valeur capable de surprendre par sa gentillesse et sa douceur.

Arômes des fruits rouges, noix, miel

GRAPPA LIGNEUM MOSCATO 2ans 7,00 €
40°C

Il se caractérise par l'arôme intense du cépage Moscato. Dans le bouquet, vous pouvez percevoir les arômes fruités fleuris et blancs. La douceur très élevée et les notes épicées sont le résultat du vieillissement en fûts chêne de Slovénie.

GRAPPA LIGNEUM PROSECCO 2ans 7,00 €
40°C

Il est le résultat de la distillation de lots sélectionnés de raisins à partir desquels le vin Prosecco est obtenu. Dans son caractère, vous pouvez percevoir des tons épicés persuasifs, dérivés du vieillissement en fûts de chêne de Slovénie, et une large gamme de notes fruitées délicates et élégantes.

GRAPPE DELLA POLI

BIANCHE

AMOROSA DI SETTEMBRE

11,00 €

40°c - Cépage : *Vespaiolo*

Grappa Millesimer , vieillie au moins 1 an en cuve inox,
Créée en 1983, cette ligne de Grappa Millésimer est désormais un classique intemporel.

Le Vespaiolo est un cépage blanc autochtone de la région de Breganza, le nom est dérivé de vespa(guêpe) , étant une variété avec un arôme particulièrement floral, il attirai les guêpes pendant la récolte. Cela donne des arômes très élégants et délicats avec des notes florales.

AMOROSA DI DICEMBRE

11,00 €

40°c - Cépage : *Glera di Valdobbiadene (Prosecco)*

Grappa Millesimer , vieillie au moins 1 an en cuve inox ,
Créée en 1983, la différence avec la Settembre est qu'ici les raisins sont mis a passeriller pour la production d'un vin doux : le Torcolato.
On retrouve des arômes de fruits exotiques et de fruits secs.
La bouche est douce et raffinée.

PO DI POLI MORBIDA

8,00 €

40°c - Cépage : *Muscat 100 %*

La Po di Poli Morbida, est une grappa élevée en cuve. Nez élégant de notes d'agrumes et fleurs d'oranger et qui rappelle de façon très nette le raisin muscat dont elle est issue.

La bouche, séduisante, souple et délicieusement ample.

GRAPPE DELLA POLI

BIANCHE

PO DI POLI AROMATICA

8,00 €

40°C - Cépage : *Gewürztraminer* 100 %

« Aromatica » signifie aromatique, comme le *Gewürztraminer*.
Le nez dévoile des sensations fruitées de lychees et d'agrumes évoquant le citron vert, le poivre et le gingembre.
Bouche, séduisante et souple, belle persistance.

PO DI POLI ELEGANTE

8,00 €

40°C - Cépages : *Pinot Noir* et *Pinot Blanc*

La Po di Poli Elegante est une grappa élevée en cuve. Nez de moût de raisin, d'herbe fraîche et jacinthe. La bouche garde toute la fraîcheur du *Pinot Noir*, avec un bel équilibre entre douceur et épices.

SARPA

16,00 €

40°C - Cépages : *Merlot* 60 %, *Cabernet* 40 %

La Sarpa est une grappa blanche, élevée en cuve inox.
Joli nez d'herbe fraîche, menthe, rose et géranium.
Bouche virile et franche, généreuse mais souple.

GRAPPE DELLA POLI

BARRICATE

BARILI DI SASSICAIA

16,00 €

Elevée en Barrique de Sassicaia

40°C - Cépage : Cabernet Sauvignon 90% Cabernet Franc 10%

Le Marquis Incisa della Rochetta, producteur du célèbre Sassicaia, a confié à Jacopo Poli le soin de produire « sa » grappa. Cette grappa millésimée est élevée 4 ans en barrique + 6 mois dans les barriques ayant contenu le vin Sassicaia. Nez complexe et aristocratique. Bouche élégante, souple et délicate, finale persistante et équilibrée.

LA PREMIÈRE

23,00 €

40°C - Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Poli La Première est une Grappa à base de marc de Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot venant de chez château Lafite, Grand Cru de Pauillac (Medoc), France.

Distillé par Jacopo Poli fin octobre 2007, la Grappa est affinée dans les barriques produites par le tonnellerie du château pendant 8 ans.

Le résultat, une Grappa majestueuse et solennelle qui préserve les arômes de la coupe bordelaise classique et les mélange avec une pure passion Vénitienne.

GRAPPE DELLA POLI

BARRICATE

POLI BARRIQUE SOLERA

15,00 €

55°C - Cépage : Plusieurs cépages typiques du Vicentino

La Solera Di Familia 18-98 a été créée à partir de 2001.

La méthode Solera est un système de vieillissement qui permet de mélanger plusieurs millésimes dans un mélange harmonieux au fil du temps.

Cela donne des arômes de vanille de cacao et de café légèrement toasté, La bouche est puissante et aromatique.

TORCHIO D'ORO

11,00 €

Elevée en Barrique de Torcolato

40°C - Cépages : Plusieurs cépages typiques du Vicentino

Grappa millésimée, élevée 3 ans en barrique de Torcolato. L'étiquette représente le « rossolo », tresse de grappe stylisée, qui représente les neufs seuls domaines produisant du Torcolato, et qui tous ont décidé de remettre leurs marcs en exclusivité à la Distillerie Poli.

La Grappa Barili di Torcolato, mûrit dans les barriques du vin Torcolato 3 ans, ce qui amplifie ainsi la mémoire des arômes du vin dans la grappa.

Parfumée, ronde et complexe elle reproduit toute la volupté du vin Torcolato, dans une longue finale complexe, ample et élégante.

GRAPPE DELLA POLI

BARRICATE

POLI MIELE

11,00 €

35°C - Cépage : cuvée de divers cépages

La Poli Miele est une liqueur fine à base de grappa au miel et de plantes de montagne. Arômes de pin, de baies de genévrier, de fleurs d'acacia et d'oranger.

Bouche douce et intense aux notes balsamiques, elle est digestive.

SARPA BARRIQUE

16,00 €

40°C - Cépages : Merlot 60 %, Cabernet 40 %

La Sarpa Barrique est une grappa élevée 4 ans en fût de chêne de l'Allier. Nez de fruits exotiques, cèdre, réglisse et jolies notes vanillées.

Bouche complexe et enrobée où l'on retrouve les arômes du nez, élégante et persistante.