

BAR SOTTO
PIANO

RISTORANTE · BAR

CAFFETTERIA

Espresso	3,00 €
Espresso Corretto	7,50 €
Doppio espresso	5,00 €
Decaffeinato	3,10 €
Espresso decaffeinato	3,10 €
Espresso macchiato	3,20 €
Caffe	3,00 €
Cappuccino	4,00 €
Latte macchiato	4,00 €
Assortiment de Thés Mariage Frères	7,00 €

BIBITE SOFT

San Pellegrino - 1L	8,00 €
San Pellegrino - 1/2 L	6,00 €
Acqua Panna - 1L	8,00 €
Acqua Panna - 1/2 L	6,00 €
Coca, Coca Zero	3,00 €
Fuzetea, Fuzetea pêche	3,00 €
Limonade, orangeade San Pellegrino	3,50 €
Jus : orange, poire, Ace	3,00 €
Acqua tonica	5,50 €

NON SOLO SPRITZ APERITIVI

Brazil Spitz Passoa, Prosecco, purée de maracujá	10,00 €
P31 Spritz P31 bitter, Prosecco, citron	10,00 €
Limoncello Spritz Limoncello fait maison, Prosecco	11,00 €
Hugo Prececco, sirop de fleur de sureau, menthe fraiche, lime	10,00 €
Spritz: Prosecco, Aperol, orange	10,00 €
Veneziano Campari, Vermouth rouge, vin blanc	11,00 €
Negroni Campari, Vermouth rouge, Gin	13,00 €
Pineau des Charentes	7,50 €
Kir vin blanc, crème de cassis	8,00 €
Vermouth Poli blanc ou rouge	10,00 €
Porto rouge ou blanc	10,00 €
Sherry San Emilio 18 ans	8,00 €
Spritz: sans alcool	11,00 €
Cuba Libre: sans alcool	11,00 €
San Bitter sans alcool	5,50 €
Crodino sans alcool	5,50 €

**Notre Barman est à votre disposition
pour toutes autres propositions et conseils.**

BOLLICINE ALLA COPPA

MOSCATO D' ASTI : VIN DOUX

La coppa

7,50 €

PROSECCO VILLA SANDI

La coppa

10,00 €

CA DEL BASCO PRESTIGE

La coppa

11,50 €

RUINART BLANC DE BLANC

La coppa

22,50 €

DOM PERIGNON

La coppa

45,00 €

SPUMANTI METODO CLASSICO

MOSCATO FIOR D'ARANCIO (dolce) La bouteille 75 cl	34,00 €
PROSECCO VALDOBBIADENE BRUT MILLESIMATO Villa Sandi La bouteille 75 cl	45,00 €
SPUMANTE FERRARI PERLÉ La bouteille 75 cl	95,00 €
CA DEL BOSCO PRESTIGE BRUT La bouteille 75 cl	69,00 €
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 €
GIULIO FERRARI La bouteille 75 cl	250,00 €

CHAMPAGNES

RUINART BLANC DE BLANCS

La bouteille 75 cl

140 €

RUINART ROSÉ

La bouteille 75 cl

135 €

DOM PÉRIGNON BRUT

La bouteille 75 cl

280 €

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	7,5 €
Digestif doux-amer à base d'amandes	
Amaro Ramazzotti	7,5 €
Digestif à base d'une trentaine d'herbes et racines	
Amaro Montenegro	7,5 €
Digestif doux-amer composé d'une quarantaine d'herbes aromatiques.	
Amordamaro	7,5 €
Digestif intrigant et doux, aux saveurs oubliées	
Branca menta	7,5 €
Digestif peu sucré à la menthe	
Jägermaster	7,5 €
Liqueur à base de 56 plantes médicinales	
Amaretto Berta	8 €
Digestif ambré aux arômes intenses d'amandes.	
Limoncello	10 €
Maison	
Amaro Cinar	7,5 €
Liqueur à base d'artichauts et 14 herbes aromatiques	
Amaro Lucano	7,5 €
Infusion hydroalcoolique d'herbes médicinales	

COCKTAILS

Tequila Sunrise	13,5 €
Tequila, jus d'oranges, grenadine	
Ukraine Mule	13,5 €
Vodka, sucre de canne liquide, Angostura Bitter, comcombre, ginger beer	
Margarita	13,5 €
Tequila, Cointreau, jus de citron vert, sel en bord de verre	
Cipollino Spécial	13,5 €
Rum blanc, Maraschino, citron vert, Angostura bitter, sucre de canne liquide, Ginger Ale	
Bamboo	13,5 €
Amaretto, Rhum brun, citron vert, lait d amande, tonic limonade	
Daiquiri	13,5 €
Rhum blanc, sucre de canne liquide, jus de citron vert	
Sotto-sud	13,5 €
Passito, campari bitter, angostura bitter, ginger beer, citron vert	
Amber Martini	13,5 €
Gin Marconi 42 , Amaretto Berta , sirop d agave et orange bitter	
Old Fashioned	13,5 €
Bourbon, sucre, Angostura bitter, Soda water	

COCKTAILS

Ginger Caipirinha	13,5 €
Cachaca , sucre , lime , Angostura bitter , sirop de gingembre	
Cuba Libre Pestato	13,5 €
Rhum , sucre , citron vert et coca cola	
Mojito	13,5 €
Havana 3Y , citron vert , menthe fraiche , sucre de canne , soda water	
Sex on the Beach	13,5 €
Vodka , liqueur de pêche , jus d'orange et grenadine	
Vodka Sour Maracuja	13,5 €
Vodka , Passoa , jus d'orange , sucre de canne , sirop de fruits de la passion	
Long Island Ice Tea	13,5 €
Rhum blanc , Gin , Vodka , Triple sec , jus de citron , sucre de canne et coca cola	
Milano	14 €
Aperol , jus d'orange , sucre et champagne	
Espresso Martini	13,5 €
Espresso , Vodka , Liqueur de café et sucre de canne liquide	
Malibù	13,5 €
Rhum au coco et coca cola	

COCKTAILS

Mezcal Mule 13,5 €
Mezcal , Ginger Béer , jus de citron vert , purée de fruits de la passion

Pornostar Martini 14 €
Vodka à la vanille, Passoa , jus de maracuja , sirop de vanille ,
jus de citron vert , Shot de champagne

MOCKTAILS

Cocktail à base de jus de fruits 10 €
Selon les suggestions du Barman

GIN TONIC

Gin Mare Capri	13,5 €
Gin Mare , Tonic méditerranéen , citron Bio , Tomate et Romarin	
Bombay	13,5 €
Gin Bombay , indian tonic , anis étoilée , citron	
Marconi 46	13,5 €
Gin Poli , Tonic méditerranéen , menthe fraîche , citron vert	
Double You	13,5 €
Gin Double You , Tonic edelflower , baton de réglisse , cannelle , orange	
Roach	13,5 €
Gin Roach , Tonic méditerranéen , Menthe fraîche , Cannelle , Agrume	
Engin Gin	13,5 €
Gin Engin , Indian Tonic , sauge fraîche et citron	

RHUMS

La Cruz Panama Gran Reserva 18Y Vive, boisée et fruitée avec un corps rond.	15 €
La Cruz Panama Reserva de la casa 21Y Fruits secs et chocolat , doux et équilibré	18 €
La Cruz Panama Gran Selección 25Y Entrée aromatique piquante et épicée, note de réglisse et de café, caramel et fruits secs	23 €
Diplomatico 12Y Caramel au beurre , chocolat , noix et fruits noirs	10 €
Passador Del Oro - Guatemala - XO - 40% La méthode hispanique très dessert avec ses saveurs de caramel au beurre et d'orange confite. Ce Ron vieillit entre 6 et 10 ans dans des anciennes barriques de bourbon.	13 €
Progressiva 13 ans - Ron - Cuba - 41% La Progresiva est un assemblage de rhums de mélasse cubains de la distillerie Vigia située au centre de Cuba en périphérie de La Havane. Vieillit en fûts de bourbon pendant un minimum de 13 ans, ce Ron est doux, épicé, sur les fruits confits et légèrement boisé.	20 €

RHUMS

- Engenho Do Norte - Millésime 2010 - Île De Madère - 40%** **22 €**
Fondée en 1927, la distillerie est située à Porto Da Cruz sur l'île de Madère. Produit à partir du pur jus de la canne à sucre, cette cuvée de l'année 2010 a produit 1500 bouteilles. Très atypique au niveau aromatique, ce rhum en surprendra plus d'un : sous-bois, tabac et poivre noir.
- Sample X - Bonne Mère - Guadeloupe - 6 ans - 59,6%** **25 €**
Attention, pépite en approche. Ce rhum Guadeloupéen provenant de la distillerie/ sucrerie Bonne Mère est issu d'un fût unique de 242 bouteilles. Sélectionné pour sa justesse et son bonheur gustatif, cet Antillais très concentré évolue sur des notes herbacées et piquantes ainsi que des saveurs de pruneau et de datte.
- Sample X - Nicaragua - 16 ans - 55,3 %** **23 €**
Direction le Nicaragua pour ce fût unique de 16 ans d'âge ayant au compteur 249 bouteilles et pas une de plus. Sélectionné pour sa qualité gustative, ce single cask brut de fût vous surprendra avec son côté gourmand mais puissant évoluant sur des saveurs de noix de coco, cacao et noisette.
- Dzama - Madagascar - 5 ans finition vieux fûts de Cognac - 40%** **24 €**
Direction le Nicaragua pour ce fût unique de 16 ans d'âge ayant au compteur 249 bouteilles et pas une de plus. Sélectionné pour sa qualité gustative, ce single cask brut de fût vous surprendra avec son côté gourmand mais puissant évoluant sur des saveurs de noix de coco, cacao et noisette.

WHISKY

Lagavulin 16Y - Ecosse saveurs fruitées et fumée	14 €
Chivas 21Y - Ecosse mélange de whisky Ecosse à base de céréale et malt provenant de 75 distilleries	30 €
Blanton's Bourbon - USA saveurs douces et fleuries, léger parfum de vanille et agrumes	18 €
Evan Williams Black - USA - bourbon - 40% Tourné sur un profil aromatique plutôt vanillé et épicé, ce Kentucky Straight Bourbon remplacera à merveille votre Jack Daniel's de malheur.	11 €
The Tottori - Japon - 3 ans ex-scotch barrel - 43% Issu d'un assemblage de malt et de maïs, ce Japonais a vieilli 3 ans en ex-fût de scotch whisky. Le profil aromatique est riche est concentré évoluant sur des notes torréfiées et de fruits noirs. Pointe fumée en fin de bouche.	10 €
Fuji - Japon - Single Grain - 46% Composé à 100% de maïs Japonais, ce single grain ultra gourmand et pâtissier produit à la distillerie/brasserie Kirin est un véritable dessert liquide pour l'amateur : vanille confite et poire cuite.	22 €

WHISKY

- Currach - Irlande - Wakame Cask Finish - 46%** 18 €
On débarque en Irlande avec ce whiskey triplement distillé provenant de la distillerie Westcork et ayant subi un finish dans des barriques qui ont été brûlées avec des algues wakame. Iodé à souhait avec une superbe fraîcheur herbacée.
- Stauning El Clasico - Danemark - Vermouth cask finish - 46%** 24 €
Rencontre improbable entre un whisky de seigle malté Danois et d'un fût ayant contenu du vermouth. Le vermouth blanc à plein nez et une bouche très seigle malté avec son lot d'épices poivrées. On continue sur l'herbacé du vermouth avec une super longueur chocolatée.
- Edradour Ballechin - Écosse - 8 ans - Double Barrel - 46%** 20 €
Pour cette cuvée, on a mixé une barrique d'Edradour vieillie en ex-fût de sherry et 3 barriques de Ballechin tourbé vieilles en ex-fût de bourbon. Le résultat est équilibré à souhait et évolue sur un mélange aromatique vineux, poivré, chocolat noir et jambon fumé.
- Linkwood - Golden Cask - Écosse - Single Cask - 13 ans - 55,3%** 26 €
Bouteille numérotée issue d'un fût numéroté, ce scotch sélectionné par l'embouteilleur indépendant Écossais 'Golden Cask' est ultra complexe et rafraîchissant à souhait : Pomme verte, cidre, agrume, ananas frais. Un véritable panier de fruits frais. Maîtrisé.
- Cu Bocan - Creation #3 - Cognac et Porto finish - 46%** 15 €
Assemblage de scotchs whiskys de chez Tomatin légèrement tourbés et affinés dans 2 types de barriques différentes (Porto et Cognac), ce small batch est finement fumé avec des saveurs chocolatées, d'abricots secs et légèrement iodée.

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 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 AMARONE MIELE E TIGLIO

12,00 €

Grappa miel - 2 ans en fût Slovène

Les notes de fruits rouges mûrs et les nuances épicées de cette grappa vive et intense vieillie par Casa Bonollo s'unissent aux nuances balsamiques propres au miel de tilleul italien spécialement sélectionné pour donner une origine à une délicieuse, gratifiante et inimitable combinaison de velouté, rondeur et caractère plus corsé.

GRAPPE BONOLLO

GRAPPA LIGNEUM MOSCATO 2ans

10,00 €

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

10,00 €

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

13,00 €

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 attire les guêpes pendant la récolte. Cela donne des arômes très élégants et délicats avec des notes florales.

AMOROSA DI DICEMBRE

13,00 €

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 à 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

10,00 €

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

10,00 €

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

10,00 €

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

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.

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.