



## DA DIVIDERE

À partager - *To share*

### FOCACCIA AL ROSMARINO

Focaccia au romarin  
*Rosemary focaccia bread*

9 €

### FOCACCIA CON TOMATE

Focaccia à la tomate  
*Focaccia with tomato*

9 €

### FOCACCIA AL FORMAGGIO

Focaccia farcie au stracchino  
*Stracchino stuffed focaccia bread*

12 €

### FOCACCIA ALLA MORTADELLA E PISTACCHIO

Focaccia à la mortadelle et pistache  
*Mortadella and pistachio focaccia bread*

16 €

### PIZZATA

Focaccia fromage, tomate et olives  
*Cheese, tomato and olive focaccia*

14 €

### MINI BURGERS AL TARTUFO

Trois mini burgers à la truffe  
*Three mini burgers with truffle*

19 €

## SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI

Charcuterie et Fromages - *Delicatessen and Cheeses*

### TAGLIERE DI SALUMI

Plateau de charcuterie - *Selection of delicatessen*  
Pour 2, 22 €/pax

### PIATTO DI FORMAGGI

Assiette de fromages - *Cheese platter*  
25 €

### PROSCIUTTO DI MANZO

Jambon d'entrecôte de boeuf mûré - *Beef prosciutto*  
25 €

### PROSCIUTTO DI KOBE BEEF

Jambon de Kobe beef, unique au monde  
*Kobe beef prosciutto, worldwide exclusive*  
39 €

### PROSCIUTTO DI PARMA GALLONI ORO 30 MESI

Jambon de Parme - *Parma ham*  
19 €

### CINTA SENESE TOSCANA

Jambon de Cinta Senese - *Cinta Senese ham*  
27 €

### SALAME DI CINGHIALE

Saucisson de sanglier - *Boar salami*  
15 €

## DEGUSTAZIONI

Dégustations

3 étiquettes in un assaggio  
3 vins par dégustation

Ogni bicchiere da 7cl  
Verre de 7cl

### DEGUSTAZIONE "GRANDI BIANCHI"

"Les Grands Vins Blancs"  
29.00 €

PIETRABIANCA 2022  
*Castel del Monte D.O.C.,*  
Tenuta Tormaresca  
Chardonnay, Fiano

CONTE DELLA VIPERA 2022  
*Umbria I.G.T.,*  
Tenuta Castello della Sala  
Sauvignon Blanc e Sémillon

CERVARO DELLA SALA 2021  
*Umbria I.G.T.,*  
Tenuta Castello della Sala  
Chardonnay e Grechetto

### DEGUSTAZIONE "VINI CLASSICI"

"Nos Incontournables"  
29.00 €

PÈPPOLI 2021  
*Chianti Classico D.O.C.G.,*  
Tenuta Pèpoli  
Sangiovese, Merlot, Syrah

BOTROSECCO 2020  
*Maremma Toscana Cabernet D.O.C.,*  
Tenuta Le Mortelle

BADIA A PASSIGNANO 2015  
*Chianti Classico D.O.C.G.,*  
Riserva, Tenuta Tignanello  
Sangiovese

### DEGUSTAZIONE "GRANDI TOSCANI"

"Les Grands Vins Rouges"  
59.00 €

TIGNANELLO 2020  
*Toscana I.G.T.,*  
Tenuta Tignanello  
Sangiovese Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

CONTUGO 2018  
*Bolgheri D.O.C.,*  
Tenuta Guado al Tasso  
Merlot

PIAN DELLE VIGNE 2018  
*Brunello di Montalcino D.O.C.G.,*  
Tenuta Pian delle Vigne  
Sangiovese

 Vino Biologico / Vin Bio - *Organic Wine*

## VINI AL BICCHIERE

### Vins au Verre

#### BOLLICINE / Pétillants

Cuvée Royale, Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa	NV	19.00	€
Rosé, Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa	NV	20.00	€
Perrier-Jouët Grand Brut, Champagne, Epernay, France	NV	30.00	€

#### VINI BIANCHI / Blancs

Conte della Vipera, Umbria I.G.T., Tenuta Castello della Sala	2022	20.00	€
Cervaro della Sala, Umbria I.G.T., Tenuta Castello della Sala	2021	35.00	€
Mezzo Braccio, Toscana I.G.T., Tenuta Monteloro	2020	19.00	€
Vivia, Maremma Toscana D.O.C., Tenuta Le Mortelle	2022	14.00	€
Pietrabianca, Castel del Monte D.O.C., Tenuta Tommaresca	2022	19.00	€

#### VINI ROSATI / Rosés

Calafuria, Salento I.G.T., Tenuta Tomaresca	2022	14.00	€
Furia di Calafuria, Rosato Salento I.G.T., Masseria Maime	2021	25.00	€

#### VINI ROSSI / Rouges

Pèppoli, Chianti Classico D.O.C.G., Tenuta Pèppoli	2021	16.00	€
Botrosecco, Maremma Toscana Cabernet D.O.C., Tenuta Le Mortelle	2020	18.00	€
Badia a Passignano, Gran Selezione, Chianti Classico D.O.C.G., Tenuta Tignanello	2015	31.00	€
Achelo, Cortona D.O.C., Syrah, Tenuta La Braccesa	2021	15.00	€
Cont'Ugo, Bolgheri D.O.C., Tenuta Guado al Tasso	2018	30.00	€
Tignanello, Toscana I.G.T., Tenuta Tignanello	2020	61.00	€
Pinot Nero della Sala, Umbria I.G.T., Tenuta Castello della Sala	2020	32.00	€
Prunotto, Barolo D.O.C.G., Tenuta Prunotto	2019	29.00	€
Vie Cave, Maremma Toscana I.G.T., Tenuta Aldobrandesca	2019	23.00	€
Pian delle Vigne, Brunello di Montalcino D.O.C., Tenuta Pian delle Vigne	2018	33.00	€

#### VINI DA DESSERT / Dessert

Vinsanto, Umbria D.O.C., Tenute Marchese Antinori	2018	19.00	€
Prunotto, Moscato d'Asti D.O.C.G., Piemonte, Tenute Prunotto	2022	13.00	€

## SIGNATURE COCKTAILS

### ELY X THE BEEFBOY

15 €

#### DRUNKEN FAIRY

Vodka infusée au thé perle de jasmin, cordial de gingembre maison, Cointreau, bitter pamplemousse, jus de citron, jus de cranberry

*Jasmine pearl tea infused vodka, homemade ginger cordial, Cointreau, grapefruit bitter, lemon juice, cranberry juice*

#### TIP TAP TEA

Gin, liqueur de thé rooibos, thé blanc à la myrtille, cordial de citron et gingembre, bitter teapot, eau de fleur d'oranger bio

*Gin, rooibos tea liquor, blueberry white tea, lemon and ginger cordial, teapot bitter, organic orange blossom water*

#### MATCHA CHILL

Vodka infusée au thé matcha et thé vert, liqueur St Germain, cordial de miel et citron, jus de citron

*Matcha tea and green tea infused vodka, St Germain liquor, lemon and ginger cordial, lemon juice*

#### BANGKOK MULE

Vodka, liqueur de sureau, gingembre, citron, feuille de citron kaffir

*Vodka, elderberry liquor, ginger, lemon, kaffir leaf*

## COCKTAILS

### NEGRONCINO

Vermouth di Torino, Bitter Scuro et gin  
*Vermouth di Torino, Bitter Scuro and gin*  
14 €

### SAKETINO

Heavensake Junmai 12, jus de mangue, citron et basilic  
*Sake, mango juice, lemon and basil*  
16 €

### CAP CHERRY

Cap Gin, manzanita, jus de cranberry, citron vert et bitter cerise  
*Cap Gin, manzanita, cranberry juice, lime and bitter cherry*  
15 €

### AMALFITZ

St Germain, mûres, citron et Prosecco  
*St Germain, blackberry, lemon and Prosecco*  
15 €

### SPRITZ ROSATO

Martini rosé, jus de pamplemousse, Prosecco, menthe  
*Rosé Martini, grapefruit juice, Prosecco and mint*  
14 €



## MOCKTAIL

### ISPIRAZIONE

Jus de poire, sirop de gingembre, citron, cannelle  
*Pear juice, ginger syrup, lemon, cinnamon*  
10 €

## LE BEVANDE FRESCHE

### Les Boissons Fraîches

#### SOFT

Jus de Fruits	9 €
Agrumes Pressés	12 €
¼ Vittel, San Pellegrino, Limonade 18cl	8 €
Sanbitter 10cl, Ginger Ale 18cl,	8 €
Coca Cola, Coca Cola Zero 33cl, Sprite 33cl	9 €
Perrier 33cl, Tonic 25cl, thé glacé 25cl	9 €
Eau plate ou pétillante 75cl	10 €

#### LE BIRRE

Bière Becks sans alcool	9 €
Noam	11 €
Monte Carlo Beer	12 €

## APERITIVI

### Apéritifs

#### PORTOS

Adriano Ramos Pinto	10 €
Ramos Pinto Réserve	13 €

#### VODKAS

Zubrowka Biala	15 €
Belvedere	17 €
Grey Goose	18 €
Beluga Gold Line	29 €

#### GINS

Cap Gin	16 €
Opilr Oriental Spiced	14 €
Hendrick's	18 €
Bombay Sapphire	17 €
Monkey 47	20 €

#### TEQUILAS & MEZCAL

Milagro Silver	16 €
Patron Silver	19 €
Amore Mio Silver	26 €
Amore Mio Silver Reposado	31 €
Clase Azul Reposado	40 €
Mezcal Union	15 €
Mezcal Cuish Espadín Capon	24 €
Destilado de Agave Neta Bicuixe	27 €

#### RHUMS & CACHAÇA

Havana Club (3 ans)	16 €
Havana Club (7 ans)	17 €
Bacardi (8 ans)	18 €
Pyrat XO	23 €
Zacapa (23 ans)	26 €
Cachaça Leblon	15 €

#### WHISKIES

JB	14 €
Chivas Regal (12 ans)	17 €
Glenfiddich (15 ans)	19 €
Jack's Daniels	14 €
Johnny Walker - Black Label	16 €
Johnny Walker - Blue Label	48 €
Makers Mark	17 €
Lagavulin (16 ans)	18 €
Macallan (12 ans)	22 €
Macallan (18 ans)	49 €
Dead Rabbit - Irlandais	16 €
Karayoshi - Sherry Cash - Matsui Whisky	26 €
Drambuie	14 €

## FRANCIACORTA E CHAMPAGNE

### Franciacorta et Champagne

#### CONTE AYO

Marchese Antinori, 2016 Blanc de Noir, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa	130 €
--	-------

#### CONTESSA MAGGI

Marchese Antinori, 2015 Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa	130 €
---	-------

#### BLANC DE BLANCS

Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa	105 €
--	-------

#### CUVÉE ROYALE

Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa	94 €
--	------

#### ROSÉ

Marchese Antinori, Franciacorta D.O.C.G., Tenuta Montenisa	99 €
--	------

#### PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

Champagne, Epernay, France	140 €
----------------------------------	-------

#### PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE

Champagne, 2014 Epernay, France	350 €
---------------------------------------	-------