

Toscana

CARTE DES VINS

Rouges

La bouteille 75 cl

Veneto

- **Valpolicella classico** – Luigi Righetti 18 €

Rouge rubis des collines de Vérone à la saveur sèche et harmonieuse, aux notes de fruits rouges, cerise bien mures, à la bouche pleine et gourmande. Une complexité inhabituelle pour cette appellation classique, Cépages 65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Molinara

Piémont

- **Barbera d’Asti Vigna Vecchia** – Cossetti 24 €

La Barbera d’Asti Cossetti a une couleur rouge rubis intense. Au nez, cerises, violettes. La bouche est fraîche et fruitée, avec un excellent équilibre. Cépage Barbera

- **Dolcetto d’Alba Fontanazza** – Marcarini 27 €

Tout en finesse avec ses arômes classiques d’épice et amande, belle structure (Dolcetto100%).

Toscane

- **Chianti Falmalgallo Bio** – San Fabiano 22 €

Plus riche et harmonieux entre douceur et matière/ Un chianti dans toute son élégance, cépages 90% Sangiovese,10% Canbenet Sauvignon

- **Brunello** – Col d’Orcia 68 €

Elégance et richesse d’un Brunello droit et racé, Cépages Sangiovese100%

- **Rosso Di Montalcino** – Col d’Orcia 38 €

Belle alternative à un grand Chianti, avec le charme fruité en plus, Cépages Sangiovese 100%

- **Messiio** – Fertuna 49 €

Aujourd’hui la plus belle expression du vin de la cote toscane,cépages 50% Sangiovese, Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 10 %

- **Pactio** – Fertuna 26 €

Aux confins du Montereio le sud de la toscane, une belle base minérale, un nez de fruits rouges la bouche est souple et équilibré, Cépages Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Merlot

Molise

- **Sangiovese I.G.T** – Di Majo Norante 22 €

Gourmand dans ses notes fruitées et intenses (Sangiovese 100%).

- **Contado Aglianico Riserva D.O.C** – Di Majo Norante 29 €

Plus Fruité et plus gourmand que l’aglianico de compagnie. (Aglianico 100%)

- **Moli I.G.T** – Di Majo Norante 18 €

Doté d’une belle couleur rubis, d’un fruit mur et rond légèrement épicé et d’un charme savoureux. (Montepulciano 100%).

Pouilles

- **Rupicolo DOC** – Rivera 21 €

Fruit et structure, complet et gourmand...une belle découverte pour les amateur curieux, Cépages Montepulciano 60%, Nero di Troia , 10% Cabernet Sauvignon.

Sardaigne

- **Grotta Rossa** – Santadi 24 €

Belles structure et trame enveloppées dans des arômes méditerranéens Carignano 100%

Sicile

- **Nero d’Avola** – Paccamora 22 €

La fougue du cépage Nero D’Avola, mais avec beaucoup de fruit et rondeur. Cépages Nero d’Avola

Blancs

La bouteille 75 cl

Toscane

- **Plato Bianco** – Fertuna 21 €

Allegro blanc fruité de Toscane, caractérisé par une belle fraîcheur finale. Un vin de toutes les occasions! Cépages Sauvignon,Chardonnay,Sangiovese.

Pouilles

- **Fedora Castel Del Monte** – Rivera 19 €

Sympathique Blanc d’un cépage local, souple et fruité, Cépages 60% Bombino Bianco, Pampanuto 25% et 15 % Chardonnay.

Sardaigne

- **Selegas Nuragus** – Argiolas 23 €

Original blanc de Sardaigne, souple et parfumé, Cépages Nuragus 100%

- **Vermentino Villa Solais** – Santadi 24 €

Une débauche d’arômes fragrant fruités et fleuris de Sardaigne, baroque mais intrigant ,Cépages Vermentino 80 % et Nuragus 15%

Sicile

- **Insolia** – Paccamora 22 €

Légèrement doré, bouquet intense avec des notes d’agrumes, sec, et d’une bonne persistance en bouche.Cépages Insolia 100%

Rosés

La bouteille 75 cl

Venétie

- **Costadolio Rosé** – Maculan 24 €

Merlot vinifié en rosé, un vin de qualité qui allie finesse et structure,Cépages Merlot 100 %

Toscane

- **Rosé DOC Maremma** – Fertuna 23 €

Rosé de la maremme riche et fruité, représente une nouvelle réalisation pour Fertuna caractérisé par une grande expression aromatique et une élégance gracieuse, Cépages Sangiovese 100%

Pouilles

- **Rosé Di Rivera** – Rivera 19 €

Rosé des pouilles riche et fruité , Cépages 100% Bombino Nero

Campania

- **Lacrimarosa** – Mastroberardino 29 €

Un des rosés les plus élégants d’Italie, Cépages 100% Aglianico

Cuisine COMPTOIR D'ITALIE

La carte des plats et menus est susceptible de changer au gré des achats sur les marchés de frais. Nos produits sont issus de productions locales en France comme en Italie

Vins pétillants

La bouteille 75 cl

Veneto

- **Prosecco Rustico** – Nino Franco 29 €

Le plus célèbre des apéritifs d'Italie. Friand, aux aromes de fruits blancs. Cépages Prosecco

- **Prosecco Deseo** 22 €

Emilie-romagne

- **Lambrusco Amabili** - Rinaldini 21 €

Un rouge pétillant aux aromes joyeusement fruité.

Cuvées prestige

Toscane

- **Sassicaia** – Tenuta San Guido 2013 185 €

Le terroir de Bolgheri, avec sa position unique proche de la mer, sa luminosité et son microclimat particulièrement favorables au Cabernet, permet la naissance d'un grand vin de Toscane. La réussite exceptionnelle de Sassicaia même dans des millésimes difficiles est une des bases de son succès et cette tendance s'est, dans la dernière décennie, renforcée. Sassicaia est d'un rubis intense, concentré et profond.

Le parfum est souvent complexe, avec des notes de fruits rouges très élégantes. Le goût est puissant, concentré, de grande épaisseur, avec des tannins doux et équilibrés ; il charme comme souvent par ses grandes richesses et son harmonie. De grande persistance aromatique, Sassicaia est d'une extraordinaire longévité.

- **Brunello Riserva Poggio Al Vento** – Col D'orcìa 2007 130 €

La Riserva Poggio al Vento est produite avec les raisins de la vigne homonyme (littéralement "le haut de la colline ventilée"), un endroit magique dominé par un chêne de quatre cent ans où la nature est totalement préservée. Invitant, enveloppant même dans sa jeunesse, avec toute la splendeur du fruit du grand Sangiovese à parfaite maturité. Un plaisir pour les sens, le bouquet explose avec pruneaux, mûre, fleurs capiteuses, violettes, sous bois, poivre rose, réglisse, tabac... Noblesse et élégance : la particularité de ce véritable grand cru réside dans le mariage d'un tissu classique avec une touche de contemporanéité. Si le concept de terroir dans un vin ne vous est pas clair, goûtez ce Brunello et vous n'aurez plus de doutes.

Venetie

- **Amarone Riserva** – Bertani 2007 145 €

L'Amarone, ou l'excès tempéré... : un vin génial, issu des trois cépages de la Valpolicella (Corvina, Rondinella, Molinara) passés à l'état de raisin sec, légèrement botrytisés, vinifiés en sec. Cela donne des taux d'alcool, d'acidité et d'extrait sec élevés mais qui « tirent » chacun de leur côté et maintiennent finalement le vin dans un équilibre instable de grand charme.

Bertani - contrairement à la grande majorité des producteurs de l'appellation qui ont abandonné cette pratique onéreuse - élève ses Amarone pendant plusieurs années avant de le mettre en commerce afin de leur donner l'épanouissement nécessaire pour profiter au maximum de leur génie.

Le 2007 offre une robe rubis intense avec des légers reflets grenat, un parfum très complexe où se bousculent avec joie gourmande compote de cerises noires, prune, chocolat, réglisse et la vanille épicée. Plein, rond de grandes structure et persistance en bouche : on retrouve au goût la complexité du nez avec le plaisir – assez rare dans un Amarone - par la souplesse de son fruit. Un bonheur avec tout plat ou toute personne à la personnalité exubérante...

Vino Della Casa

Verre	12 cl	25 cl	50 cl
■ Rouge – Casa Santadi (region: Sardaigne)	3,90 €	6,50 €	12 €
■ Rosé – Casa Luigi Righetti (region: Veneto)	3,90 €	6,50 €	12 €
■ Blanc – Casa Santadi (region: Sardaigne)	3,90 €	6,50 €	12 €

Digestifs

Verre 4 cl

- **Limoncello** Oro D'Amalfi 5 €
- **Mirto Di Sardegna** Tremontis 6 €
- **Vermouth** Etrusco Nero 6 €
- **Marsala** Superiore Riserva 6 €

Les grappas

Jacopo Poli 1898

Jacopo Poli est considéré aujourd'hui comme un des plus grands distillateurs en Europe. Il a su redonner à la grappa toute la finesse et l'élégance que ce produit peut offrir.

- | | Verre 4 cl |
|--|------------|
| ■ Sarpa Poli | 6 € |
| <i>Mars de Merlot et Cabernet sauvignon : Un grand classique de qualité au bouquet fruité de raisin rouge cerclé d'une harmonie floral de rose, menthe et herbes fraîches. Sincère, généreuse et virile à la fois.</i> | |
| ■ Morbida , moscato Poli | 6 € |
| <i>Séduisante, la grappa de muscat, souple et fruitée</i> | |
| ■ Sarpa , barrique Poli | 7 € |
| <i>Mars de Merlot et Cabernet sauvignon : issue de la grappa Sarpa passé un élevage de 4 ans en barrique de chêne français. Bouquet de fruits exotiques, cèdre, réglisse et vanille. Bouche raffinée dans ses méandres boisés, sec et ample à la fois.</i> | |
| ■ Cléopâtra , Amarone Oro .Poli | 8 € |
| <i>Bouquet de fruits secs, d'épices douces, de vanille et cacao finement fondus dans les notes de bois légèrement toasté. Bouche tendre, sincère et intense, à la finale délicatement parfumée de cerise.</i> | |
| ■ Amorasa di Settembre vespaiolo Poli | 9 € |
| <i>Mars de Vespaiolo di Breganze. Bouquet subtil de glycine en fleur, figue, melon et miel. Bouche tendre, élégante, aimable et gracieuse.</i> | |



Cuisine COMPTOIR D'ITALIE

La carte des plats et menus est susceptible de changer au gré des achats sur les marchés de frais. Nos produits sont issus de productions locales en France comme en Italie