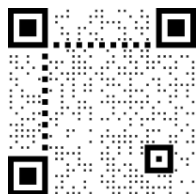


# *Amarone*

R I S T O R A N T E

*“Mangiare è una necessita, mangiare bene è un'arte”*

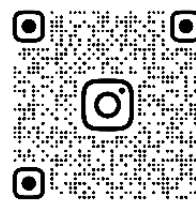
*Notre Carte digital*



*Google laissé nous vos avis*



*Nous suivre*



AMARONE.BLR

## APERTIVI

|                                                              |    |                                                                           |    |
|--------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Kir Maison</i> 8cl.....                                   | 6  | <i>Cocktail Maison</i> 10cl.....                                          | 8  |
| <i>Kir Royal</i> 8cl.....                                    | 8  | <i>Cocktail Americano</i> 10cl.....                                       | 9  |
| <i>Coupe de Prosecco</i> 8cl.....                            | 8  | <i>Cocktail spritz</i> 20cl prosecco, aperol, orange.....                 | 9  |
| <i>Coupe de Champagne</i> 8cl.....                           | 8  | <i>Cocktail spritz Hugo</i> 20cl prosecco, st germain, citron, menthe.... | 12 |
| <i>Martini, Marsala, Porto</i> 5cl.....                      | 6  | <i>Cocktail Gin</i> 20cl Gin, tonic, crème de pêche, st germain...10      |    |
| <i>Ricard</i> 2cl.....                                       | 5  | <i>Cocktail Bellini</i> 10cl crème de pêche, prosecco.....                | 8  |
| <i>Gin, Vodka, Rhum</i> 4cl.....                             | 8  | <i>Cocktail Mojito</i> 25cl rhum sucre canne, menthe.....                 | 10 |
| <i>Whisky</i> 4cl.....                                       | 8  | <i>Cocktail sans alcool</i> 20cl.....                                     | 8  |
| <i>Whisky Chivas, Nikka, Lagavulin, Glenfiddich</i> 4cl..... | 12 |                                                                           |    |

## DIGESTIVI 4cl

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| <i>Limoncello</i> .....                   | 6  |
| <i>Grappa</i> .....                       | 6  |
| <i>Grappa Riserva</i> .....               | 9  |
| <i>Sambuca, Amaretto, Amaro</i> .....     | 6  |
| <i>Rhum Diplomatico</i> .....             | 10 |
| <i>Rhum Zacapa</i> .....                  | 15 |
| <i>Cognac, Calvados, Get 27 /31</i> ..... | 9  |

## BEVANDE

|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| <i>San pellegrino, Vittel</i> .....50cl. 3.50 100cl. 6.50 |      |
| <i>Jus orange, ananas, abricot, pomme</i> .....           | 4.50 |
| <i>Coca, Coca Zero, Limonade, Schweppes</i> ...           | 4.50 |
| <i>Arancia Rossa Bio sicilia</i> .....                    | 7    |
| <i>Limonata bio sicilia</i> .....                         | 7    |
| <i>Birra Artigianale Ambrée italiana</i> 33cl.....        | 7    |
| <i>Birra Italiana Peroni</i> 33cl.....                    | 5    |
| <i>Bière Pression Moretti</i> ..... 25cl 4.50 50cl 7.50   |      |

## À Partager pour l'apéro

|                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Pinsa Romana</i> avec mozzarella di bufala, jambon de parme, roquette.....                                  | 17 |
| <i>Street food all'italiana</i> ( arancini siciliani, olive ascolane, mozzarella panée, fleurs de courgette) . | 13 |
| <i>Duo de stracciatella</i> avec crème de truffe et Pesto de basilic à tartiner sur une focaccia.....          | 15 |
| <i>Antipasto della casa</i> couvient pour 2 pers.....                                                          | 23 |

## *ANTIPASTI*

|                                                                                                      |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Bresaola della valtellina</i> .....                                                               | 15     |
| <i>Fines tranches de viandes de bœuf séchées avec roquette et tomates confites et parmesan</i>       |        |
| <i>Supplément burrata des pouilles : 5€</i>                                                          |        |
| <i>Tagliere di salumi</i> .....                                                                      | 15     |
| <i>Sélection de charcuteries italiennes</i>                                                          |        |
| <i>Antipasti della casa</i> ( convient pour 2 pers ) ( charcuterie /fromages/ légumes grillés) ..... | 23     |
| <i>Mozzarella</i> .....                                                                              | 12     |
| <i>Mozzarella de bufala Campana sur lit de roquette et tomates cerises</i>                           |        |
| <i>Burrata des pouilles</i> ( supplément truffe 2€) .....                                            | 12     |
| <i>Mozzarella crémeuse des pouilles</i>                                                              |        |
| <i>Duo de stracciatella</i> .....                                                                    | 15     |
| <i>Cœur de burrata avec crème de truffe et pesto de basilic et focaccia</i>                          |        |
| <i>Scomorza grigliata</i> .....                                                                      | 14     |
| <i>Mozzarella fumée grillée avec cèpes, tomate cerise, parmesan, roquette et huile olive</i>         |        |
| <i>Vitello Tonnato</i> .....                                                                         | 16     |
| <i>Fines tranches de veau froides nappées de sauce au thon, anchois et câpres</i>                    |        |
| <i>Antipasto di mare...(1-2pers)</i> .....                                                           | 14 /22 |

## *SALADES*

|                                                                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Salade Caesar</i> .....                                                               | 16 |
| <i>Salade, blanc de poulet, copeaux de parmesan, bacon, croûtons, sauce Caesar</i>       |    |
| <i>Salade Amarone</i> .....                                                              | 16 |
| <i>Salade, jambon de parme, tomate cerise, gorgonzola, parmesan, pomme, noix</i>         |    |
| <i>Insalatone</i> .....                                                                  | 16 |
| <i>Salade, tomate cerise, artichaut mariné, bresaola, mozzarella, copeau de parmesan</i> |    |

### *À Partager*

|                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Pinsa Romana avec mozzarella di bufala, jambon de parme, roquette</i> .....                  | 17 |
| <i>Street food italiana</i> ( arancini, mozzarella panée, olives ascolane, fior di zucca) ..... | 13 |

## ***PIZZE***

### **LE PIZZE CLASSICHE**

|                                                                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>MARGHERITA</b> .....                                                                                   | 13 |
| <i>Sauce tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, basilico</i>                                       |    |
| <b>TONNO</b> .....                                                                                        | 14 |
| <i>Sauce tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, poivrons, thon.</i>                                |    |
| <b>REGINA</b> .....                                                                                       | 16 |
| <i>Sauce tomate san Marzano, fiordilatte, champignons, jambon</i>                                         |    |
| <b>CALZONE</b> .....                                                                                      | 16 |
| <i>Pizza soufflée avec tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, jambon et jaune d'oeuf</i>           |    |
| <b>CAMPIONE</b> .....                                                                                     | 16 |
| <i>Sauce tomate san Marzano, fiordilatte, lardons, oeuf.</i>                                              |    |
| <b>CAPRICCIOSA</b> .....                                                                                  | 17 |
| <i>Sauce tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, champignons, artichaut, jambon. olives</i>         |    |
| <b>4 FORMAGGI</b> .....                                                                                   | 17 |
| <i>Sauce tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, scamorza fumée, gorgonzola, chèvre.</i>            |    |
| <b>CONTADINA</b> .....                                                                                    | 17 |
| <i>Sauce tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, aubergine, artichaut, champignons, poivron</i>     |    |
| <b>PICCANTE</b> .....                                                                                     | 17 |
| <i>Sauce tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, spianata piccante.</i>                             |    |
| <b>RUSTICA</b> .....                                                                                      | 17 |
| <i>Sauce tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, jambon, spianata piccante, mortadella.</i>         |    |
| <b>AMARONE</b> .....                                                                                      | 18 |
| <i>Sauce tomate San Marzano, fior di latte, champignons, artichauts, poivrons, chorizo, jambon, oeuf.</i> |    |
| <b>LATTE e MIELE</b> .....                                                                                | 18 |
| <i>Base crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, oignons confits et miel</i>                          |    |
| <b>CAMPANA</b> .....                                                                                      | 18 |
| <i>Sauce tomate san Marzano, mozzarella fior di latte, speck, scamorza fumée, champignons, roquette.</i>  |    |

## *PIZZE*

### LE PIZZE GOURMET

|                                                                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>PARMA</i> .....                                                                                                                 | 18 |
| <i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon de Parme</i>                                                         |    |
| <i>NORDICA</i> .....                                                                                                               | 18 |
| <i>Base crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé</i>                                                                           |    |
| <i>SORRENTO</i> .....                                                                                                              | 18 |
| <i>Sauce tomate cerise, mozzarella bufala dop, pesto de basilic, huile evo</i>                                                     |    |
| <i>AL TARTUFO</i> .....                                                                                                            | 18 |
| <i>Base crème, crème de truffe d'été, mozzarella fior di latte</i><br><i>supplément Burrata 5,00€</i>                              |    |
| <i>PUGLIESE</i> .....                                                                                                              | 18 |
| <i>Sauce tomate san Marzano, burrata cruda, bresaola, roquette, copeaux de parmesan</i><br><i>et filet d'huile d'olive.</i>        |    |
| <i>BRONTE</i> .....                                                                                                                | 18 |
| <i>base crème, crème de pistache, mozzarella fior di latte, mortadella, granelli de pistache</i><br><i>supplement Burrata 5.00</i> |    |
| <i>SALSICCIA e FRIARIELLI</i> .....                                                                                                | 18 |
| <i>Mozzarella fior di latte, scamorza fumée, jeunes pousses de brocolis napolitains,</i><br><i>saucisse au fenouil.</i>            |    |
| <i>STRACCIATELLA</i> .....                                                                                                         | 18 |
| <i>Sauce tomate san Marzano, olive taggiasche, tomates confites,</i><br><i>stracciatella e anchois e capres</i>                    |    |

### SUPPLÉMENTS 1.50

|                                                                                                  |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <i>Jambon de Parme, saumon fumé, bresaola, speck, mozzarella di bufala, scamorza fumée</i> ..... | 3 |
| <i>stracciatella, saucisse au fenouil</i> .....                                                  | 3 |
| <i>Burrata des pouilles</i> .....                                                                | 5 |

## *PASTE*

|                                                                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Spaghetti alla Carbonara</i> .....                                                                                                   | 14 |
| <i>Penne alla Norma</i> .....                                                                                                           | 16 |
| <i>Sauce tomate avec aubergines et ricotta sèche</i>                                                                                    |    |
| <i>Paccheri ai Porcini</i> .....                                                                                                        | 16 |
| <i>Sauce crème aux cèpes et copeaux de parmesan</i>                                                                                     |    |
| <i>Paccheri allo scoglio</i> .....                                                                                                      | 22 |
| <i>Sauce avec palourdes, moules , calamars, gambas, tomates cerises</i>                                                                 |    |
| <i>Spaghetti alle Vongole</i> .....                                                                                                     | 18 |
| <i>Trofie al Tartufo</i> .....                                                                                                          | 17 |
| <i>Sauce aux truffes noires d'été, viande hachée de boeuf, et copeaux de parmesan</i>                                                   |    |
| <i>Gnocchi alla Genovese</i> .....                                                                                                      | 18 |
| <i>Sauce crème de pesto de basilic, tomates séchées, stracciatella</i>                                                                  |    |
| <i>Paccheri all'Astice</i> .....                                                                                                        | 30 |
| <i>Sauce tomate, tomate cerise, bisque et homard entier (350 gr env)</i>                                                                |    |
| <i>Risotto agli Scampi</i> .....                                                                                                        | 22 |
| <i>Sauce safran avec queue de gambas et courgette</i>                                                                                   |    |
| <i>Ravioloni con ricotta e spinaci</i> .....                                                                                            | 19 |
| <i>Gros ravioli farcis avec ricotta, épinards avec sauce tomate</i>                                                                     |    |
| <i>Panciotti con melanzane</i> .....                                                                                                    | 17 |
| <i>Gros raviolis farcis avec aubergines, scamorza, pecorino et sauce tomate</i>                                                         |    |
| <i>Tortelli aux Crustacés</i> .....                                                                                                     | 22 |
| <i>Gros ravioli farcis avec crevettes, homard, crabe et gambas</i>                                                                      |    |
| <i>Agnoli con tartufo</i> .....                                                                                                         | 19 |
| <i>Petits raviolis farcis à la truffe noire d'été et à la ricotta,<br/>servis avec une crème aux truffes noires d'été et aux cèpes.</i> |    |

## *CARNE*

|                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Scaloppina alla Milanese</i> .....                                                     | 23 |
| <i>Escalope de veau panée</i>                                                             |    |
| <i>Saltimbocca alla Romana</i> .....                                                      | 23 |
| <i>Escalope de veau avec crème, jambon de Parme, sauge</i>                                |    |
| <i>Scaloppina alla Parmigiana</i> .....                                                   | 23 |
| <i>Escalope de veau, sauce tomate, aubergines, parmesan</i>                               |    |
| <i>Quasi de veau ai Porcini</i> .....                                                     | 28 |
| <i>Pavé de veau avec sa sauce aux cèpes</i>                                               |    |
| <i>Noix d'entrecôte d'Argentine</i> .....                                                 | 29 |
| <i>Tagliata di Manzo</i> .....                                                            | 30 |
| <i>Émincé de filet de bœuf sur un lit de roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive</i> |    |
| <i>Filetto Rossini</i> .....                                                              | 33 |
| <i>Château filet avec sa sauce foie gras sur pain toasté</i>                              |    |
| <i>Filetto alla Gorgonzola</i> .....                                                      | 32 |
| <i>Château filet avec sa sauce au gorgonzola</i>                                          |    |

## *PESCE*

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Frittura di calamari (Friture de calamars et gambas)</i> .....                   | 26 |
| <i>Calamari alla Griglia</i> .....                                                  | 26 |
| <i>Filetto di Branzino alla piastra (bar grillé, oignons, câpres, olives)</i> ..... | 21 |
| <i>Polpo alla Siciliana (poulpe sauce tomate, olives, câpres)</i> .....             | 29 |
| <i>Polpo alla Griglia (poulpe grillé sur un lit de stracciatella)</i> .....         | 29 |

*Toutes nos viandes et poissons sont servis avec l'accompagnement de votre choix :  
purée frite maison, salade, pâtes ou frites.*

*Supplément garniture: 3€*

### *Menu bambino 12 ans max*

|                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Nuggets de poulet ou pate sauce tomate ou pizza marguerite et glace enfant</i> ..... | 8.50 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|

## **GELATI**

|                                                                                             |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Coppa Amarena</b> .....                                                                  | 9 |
| <i>Coupe glacée aux cerises griottes italiennes</i>                                         |   |
| <b>Coppa Limoncello</b> .....                                                               | 9 |
| <i>Coupe glacée de citron et limoncello</i>                                                 |   |
| <b>Coppa Stracciatella</b> .....                                                            | 9 |
| <i>Coupe glacée stracciatella, coulis de chocolat, éclats de noisettes, cacao en poudre</i> |   |
| <b>Coppa Fior di latte e caffè</b> .....                                                    | 9 |
| <i>Coupe de glace à la fleur de lait, au café et aux pépites de chocolat</i>                |   |
| <b>Coppa Pistacchio</b> .....                                                               | 9 |
| <i>Coupe glacée à la pistache, marbré chocolat, éclats de pistaches pralinées</i>           |   |
| <b>Coppa Cioccolato e Nocciola</b> .....                                                    | 9 |
| <i>Coupe glacée chocolat et noisettes, coulis de chocolat et cacao en poudre</i>            |   |
| <b>Coppa Yogurt e Frutti Rossi</b> .....                                                    | 9 |
| <i>Coupe glacée au yaourt, coulis de fruits rouges</i>                                      |   |
| <b>Semifreddo</b> .....                                                                     | 7 |
| <i>Glace au nougat et aux amandes pralinées</i>                                             |   |
| <b>Tartufo al cioccolato</b> .....                                                          | 8 |
| <i>Dôme au sabayon, glace au chocolat, éclats de noisettes</i>                              |   |
| <b>Tartufo al Limoncello</b> .....                                                          | 8 |
| <i>Glace citron, cœur coulant limoncello enrobé de pépites de meringue</i>                  |   |
| <b>Affogato al Caffè</b> .....                                                              | 9 |
| <i>Glace fior di latte noyée avec un café et saupoudrée de pistache</i>                     |   |

## *DOLCI*

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Tiramisù della casa</i> .....                                      | 9  |
| <i>Panna Cotta avec son coulis de fruits rouges ou pistache</i> ..... | 8  |
| <i>Délice aux pommes maison</i> .....                                 | 8  |
| <i>Crème fouettée au mascarpone et pommes caramélisées</i>            |    |
| <i>Torta al Limone meringata</i> .....                                | 7  |
| <i>Torta al Cioccolato con crema inglese</i> .....                    | 7  |
| <i>Babà al rhum</i> .....                                             | 8  |
| <i>Cannolo Siciliano</i> .....                                        | 8  |
| <i>Macedonia di Frutta ( Salade de fruits)</i> .....                  | 6  |
| <i>Assiette de fromages ( gorgonzola/parmesan/provolone)</i> .....    | 8  |
| <i>Assiette de fromages mixte</i> .....                               | 10 |

## *CAFFETERIA*

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Caffè Goloso Italiano ( café gourmand)</i> .....                     | 9    |
| <i>Café</i> .....                                                       | 2,50 |
| <i>Décaféiné</i> .....                                                  | 2,50 |
| <i>Cappuccino</i> .....                                                 | 4,50 |
| <i>Thé/infusion</i> .....                                               | 4    |
| <i>Affogato al Caffè</i> .....                                          | 9    |
| <i>Glace fior di latte noyée avec un café et saupoudrée de pistache</i> |      |

## CARTA DEI VINI

|                                                              | <i>vere 12cl</i>                                     | <i>pichet 25cl</i> | <i>pichet 50cl</i> | <i>btle</i> |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|-------------|
| <i>Regione Toscana.....</i>                                  |                                                      |                    |                    |             |
| <i>Chianti San Lorenzo</i>                                   | <i>cépage Sangiovese</i>                             |                    |                    | 26          |
| <i>Chianti Riserva "Villa Antinori"</i>                      | <i>cépage 90% Sangiovese, 10% Cabernet</i>           |                    |                    | 48          |
| <i>Brunello Montalcino "Pian delle Vigne Antinori"</i>       | <i>cépage Sangiovese</i>                             |                    |                    | 95          |
| <i>Tignanello Antinori</i>                                   | <i>cépage 90% Sangiovese, 10% Cabernet sauvignon</i> |                    |                    | 160         |
| <i>Regione Piemonte.....</i>                                 |                                                      |                    |                    |             |
| <i>Barbaresco tenuta "Punotto"</i>                           | <i>cépage Nebbiolo</i>                               |                    |                    | 76          |
| <i>Barolo tenuta "Ca Bianca"</i>                             | <i>cépage Nebbiolo</i>                               |                    |                    | 52          |
| <i>Barbera tenuta "Ca Bianca"</i>                            | <i>cépage Barbera</i>                                |                    |                    | 36          |
| <i>Regione Veneta.....</i>                                   |                                                      |                    |                    |             |
| <i>Valpolicella classico Bolla</i>                           | <i>cépage Corvina, Rondinella</i>                    |                    |                    | 26          |
| <i>Bardolino chiaretto <b>Rosé</b></i>                       | <i>cépage Corvina, Molinara</i>                      |                    |                    | 26          |
| <i>Amarone Bolla</i>                                         | <i>cépage Corvina, Rondinella</i>                    |                    |                    | 62          |
| <i>Amarone Santi</i>                                         | <i>cépage Corvina, Rondinella</i>                    |                    |                    | 72          |
| <i>Amarone Tommasi</i>                                       | <i>cépage Corvina, Rondinella, Molinara</i>          |                    |                    | 82          |
| <i>Prosecco</i>                                              | <i>vino spumante secco</i>                           |                    |                    | 32          |
| <i>Regione Abruzzo.....</i>                                  |                                                      |                    |                    |             |
| <i>Montepulciano Zaccagnino <b>corsé</b></i>                 | <i>cépage Montepulciano</i>                          |                    |                    | 38          |
| <i>Don Camillo <b>tanique</b> Terra di Chieti</i>            | <i>cépage Sangiovese, cabernet Sauvignon</i>         |                    |                    | 38          |
| <i>Regione Puglia.....</i>                                   |                                                      |                    |                    |             |
| <i>Primitivo di Manduria Leone de Castris <b>tanique</b></i> | <i>cépage Primitivo di Manduria</i>                  |                    |                    | 38          |

|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| <i>Regione Basilicata</i> ..... |                                 |
| <i>Sensuale <b>Rosé</b></i>     | <i>cépage Aglianico</i> .....32 |

|                                      |                                        |
|--------------------------------------|----------------------------------------|
| <i>Regione Sardegna</i> .....        |                                        |
| <i>Primo Rosso del Sulcis "Mesa"</i> | <i>cépage Carignano, Syrah</i> .....35 |

|                                                   |                                             |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <i>Regione Campania</i> .....                     |                                             |
| <i>Lacryma Christi rosso Vesuvio</i>              | <i>cépage piedirosso, Aglianico</i> .....35 |
| <i>Fiano Avellino Bianco "feudi San Gregorio"</i> | <i>cépage Fiano</i> .....36                 |

|                                        |                                    |                   |                    |                    |             |
|----------------------------------------|------------------------------------|-------------------|--------------------|--------------------|-------------|
|                                        |                                    | <i>verre 12cl</i> | <i>pichet 25cl</i> | <i>pichet 50cl</i> | <i>btle</i> |
| <i>Regione Sicilia</i> .....           |                                    |                   |                    |                    |             |
| <i>Nero Avola rosso <b>fruité</b></i>  | <i>cépage nero d'Avola</i>         | 6                 | 12                 | 24                 | 36          |
| <i>Nero Avola <b>Bianco fruité</b></i> | <i>cépage Grillo</i>               | 6                 | 12                 | 24                 | 36          |
| <i>Nero Avola <b>rosato</b></i>        | <i>cépage nero avola perricone</i> | 6                 | 12                 | 24                 | 36          |

|                                      |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| <i>Regione Lazio</i>                 |                                       |
| <i>Frascati <b>bianco fruité</b></i> | <i>cépage Malvasia bianca</i> .....26 |

|                                                             |                                |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <i>Regione Marche</i> .....                                 |                                |
| <i>Pecorino <b>Bianco sec</b> "Il Conte Villa Prandone"</i> | <i>cépage pecorino</i> .....38 |

|                                              |                                       |
|----------------------------------------------|---------------------------------------|
| <i>Regione Emilia Romagna</i> .....          |                                       |
| <i>Lambrusco rosso "Terre Verdiana Ceci"</i> | <i>cépage Maestri, Marani</i> .....32 |
| <i>Lambrusco <b>rosato</b></i>               | <i>cépage di sorbara</i> .....26      |

|                                                                      |   |                   |                    |                    |
|----------------------------------------------------------------------|---|-------------------|--------------------|--------------------|
|                                                                      |   | <i>verre 12cl</i> | <i>pichet 25cl</i> | <i>pichet 50cl</i> |
| <i>Vini d'Italia in Carafe (rosso, <b>rosato</b>, <b>bianco</b>)</i> | 4 | 8                 | 12                 |                    |
| <i>Champagne Mercier 75 cl</i>                                       |   |                   |                    | 60                 |
| <i>Champagne Ruinart 75 cl</i>                                       |   |                   |                    | 110                |

# WINE REGIONS of ITALY

