



# Coffee MENU

KNOW YOUR  
Coffee

**ESPRESSO**



2€

**RISTRETTO**



2€

**DOPPIO**



4€

**LATTE MACCHIATO**



3€

**AMERICANO**



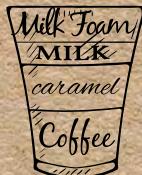
2€

**CAPPUCCINO**



3€

**CARAMEL MACCHIATO**



3.50 €

**GIANDUIA**



Small 3€ / Big 4€

**CAFE LATTE**



3€

**ALL DAY SERVICE**





## APERITIVO

### WAY OF LIFE

apérol, martini blanco, schweppes agrum'

7,50 €

### SPRITZ 'classico'

apérol, prosecco, eau gazeuse, orange zest

7 €

### SPRITZ 'yellow style'

limoncello di sorrento, prosecco, angustura bitter eau gazeuse, basilic

8,50 €

### MARTINI Fiero SPRITZ,

Dry Prosecco Martini, Perrier

8 €

NEGRONI SBAGLIATO  
Vermouth blanc & rouge, Martini Fiero,  
sparkling water

8 €

### MARSALA fine D.O.C. MANDORLA / CREMOVO

5,20 €

### Kir

4,20 €

### Kir reale avec Prosecco

6,50 €

### TARINO bianco

4,20 €

### TARINO rosso

5,20 €

### Rossini jus de fraise, prosecco

8,50 €

### Bellini

8 €

crème de pêche, prosecco D.O.C

## SOFT

### fuzetea

pêche

3,40 €

### Coca-Cola, zero

3,40 €

### Schweppes Agrum'

3,40 €

### Chinotto X L'URSIÀ

4,20 €

### FEVER-TREE GINGER BEER ou TONIC

4,20 €

### S.PELLEGRINO

50cl

4 €

75cl

5 €

### S.PELLEGRINO aranciata / limonata

33cl

3,40 €

### ACQUA PANNA

75 cl

5 €

supplément sirop

0,50 €

### PAGO

JUS / Orange, ACE,  
Fraise, Tomate

3,80 €

## BIÈRES

### PRESSION

25cl 50cl

### Moretti

3,40 6,60

### Panaché

3,40 6,60

### Mort Subite blanche

3,60 6,70

### BOUTEILLE

33 cl

### Peroni

5,20

### Brooklyn lager N.Y

6,70





## ITALIAN WINES

### ROSSI

|                                    |  75cl |    | 75cl                                          |    |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------|----|
| Montepulciano <i>d'abruzzo DOP</i> | 5,50                                                                                   | 25 | Montepulciano <i>d'Abruzzo DOP organic</i>    | 35 |
| Lambrusco <i>DOP amabile</i>       | 6,50                                                                                   | 22 | BIO primitivo <i>des Pouilles IGP organic</i> | 44 |
| Néro d'avola <i>Sicile</i>         | 6,50                                                                                   | 27 | Chianti <i>castiglioni frescobaldi</i>        | 35 |
| Bardolino <i>villa mura</i>        | 7                                                                                      | 30 | Valpolicella <i>villa mura</i>                | 36 |
| Chianti <i>mario primo</i>         | 7,50                                                                                   | 31 | Regolo <i>valpolicella/ripasso</i>            | 40 |
| Gran passione <i>Sicile DOP</i>    |                                                                                        | 33 | Amarone <i>della valpolicella sartori</i>     | 69 |
|                                    |                                                                                        |    | Barolo <i>DOC batasiolo</i>                   | 80 |

### BIANCHI

|                                       |  | 75cl |                                        |    |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------------|----|
| Prosecco <i>DOC martini extra-dry</i> | 7                                                                                 | 27   | Trebbiano <i>d'Abruzzo DOP organic</i> | 29 |
| Soave <i>Villa Mura</i>               | 6,50                                                                              | 26   | Moscato <i>d'asti Batasiolo</i>        | 34 |
| Pinot <i>grigio IGT</i>               | 6,50                                                                              | 26   |                                        |    |

### ROSÉ

|                                 |  75cl |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tèrès antique <i>VDP du Var</i> | 5,50 24                                                                                  |
| Chiareto bardolino              | 6 29                                                                                     |



Francis Ford Coppola offre une large gamme de vins, dont les fameux Diamond Collection. Vinifiés à Geyersville, dans la région de Sonoma, dans une winery flambant neuve, les vins proviennent de raisins récoltés dans toute la Californie et privilégient le fruité, la rondeur et la souplesse typiques des vins californiens.

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Chardonnay 2015 Californie                            | 38 |
| Zinfandel Diamond Collection 2015 Californie          | 48 |
| Cabernet Sauvignon Diamond Collection 2014 Californie | 56 |
| Red Blend Diamond Collection 2013 Californie          | 54 |



# Cocktails

**APEROL  
SPRITZ**

CLASSICO 7€  
Apérol,  
Prosecco D.O.C.,  
Sparkling Water

**YELLOW  
SPRITZ**

8,50€  
Limoncello,  
Prosecco D.O.C.,  
Sparkling Water

**WAY OF LIFE**

apérol, martini blanco,  
schweppes agrum' 7,50€

**MARTINI**

*Bellini*

Crème de Pêche,  
Prosecco D.O.C.  
8€

**FIERO  
SPRITZ**

Dry Prosecco Martini,  
Perrier 8€

**NEGRONI  
SBAGLIATO**

Vermouth blanc & rouge,  
Martini Fiero, sparkling water

8€

*Rossini*

jus de fraise,  
dry prosecco

8,50€

