

Casa Nostra

Restaurant - Pizzeria



Wine List

NOS BULLES ET APERITIFS PREMIUM

/ coupe 75 cl

Champagne TAITTINGER, Brut Réserve

L'honneur du Champagne Taittinger est de concevoir un brut sans année d'exception par une forte proportion de chardonnay et un vieillissement de minimum 3 ans en cave. Les bulles sont fines. La mousse persistante. Le nez, très expressif et ouvert, est à la fois fruité et brioché. Il exhale des arômes de pêche, de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de gousse de vanille.

75.00



Alta Langa Brut Millesimato D.o.c.g "BOLLA CIAO", FONTANAFREDDA

Né d'une sélection de pinot noir et chardonnay (comme en champagne) cette méthode traditionnelle offre un bouquet frais et fruité aux saveurs de miel, pêche blanche, pamplemousse et basilic. La bouche est fruitée, avec une longue finale. Un excellent apéritif convivial avec une belle personnalité.

50.00



Prosecco BOSCO DEL MERLO Brut Millesimato DOC

Voici un grand Prosecco proposé, de plus, dans un très joli flacon. Il est brut et millésimé. Et son producteur, la famille Paladin, a reçu voici quelques années le titre de "Best Sparkling Wine Maker". On peut le déguster dans les grands restaurants et palaces du monde, dont le célèbre "Danieli" de Venise".

7.00 30.00

BOSCO DEL MERLO Brut Rosé

Si le prosecco existait en rosé, ce serait celui-ci. Un vrai pinot Noir de la région de Valdobbiadene ! Belle robe rosé pâle, sous une mousse fine et persistante. Les effluves fraîches de petits fruits rouges sont très agréables. Apéritifs, cuisine de la mer avec une préférence pour les plats méditerranéens.

30.00



Moscato d'Asti DOCG, FONTANAFREDDA

Ancré sur des coteaux de Serralunga et d'Alba dans le Piémont, les raisins de muscat blanc sont à la base de ce vin festif. Une vinification adaptée permet de réaliser ce vin avec seulement 5% d'alcool et une finale douce, savoureuse et chatoyante. On y découvre des arômes de fruits frais, de raisins fraîchement cueillis, de musc, de miel, de sauge et de fleurs d'oranger. Il s'apprécie au moment des fêtes et passe bien avec tous les desserts pour clôturer un repas. Il faut le boire bien frais.

30.00

Cocktails et Digestifs Sélectionnés

SPRITZ Originale « 1814 » CASONI

1/3 CASONI « 1814 » + 2/3 Prosecco BOSCO DEL MERLO Brut

Ice cubes & a slice of orange

8.00

Découvrez notre AMERICANO fait comme dans les années 1920 !

(1/2 CASONI & 1/2 Vermouth La Quintinye Rouge & Soda)

7.00

ITALIANO MOJITO

Moscato d'Asti + menthe fraîche + jus de citron vert

8.00

Kangourou MOJITO

Zibibbo australien + menthe fraîche + jus de citron vert

8.00

AMARO DEL CICLISTA

5.00

GRAPPA DI BAROLO RISERVA FONTANAFREDDA

9.00



NOTRE APERITIVO BIO



NEW ! FRIZZO Bio BLANC ou ROSE

/ verre 75 cl
6.50 27.00

NOTRE SELECTION PREMIUM AU CENTIMETRE

BLANC : Sicile, **COSÌ È Bianco**,
Catarratto-Insolia-Grillo-Zibibbo BIO L'assemblage des deux
cépages autochtones ; Catarratto et Insolia offrent un bouquet et des
saveurs florales, de fruits exotiques sur un fond minéral.

/ verre 75 cl
4.50 25.00

ROUGE : Sicile, **COSÌ È Rosso**, **Nero d'Avola BIO**
Ce Nero d'Avola, cépage fort répandu en Sicile, provient de la région de
Trapani.
Il offre un bouquet et un goût intense qui rappelle les senteurs de cerises et
fruits rouges.

4.50 25.00

ROSÉ : Puglia, **LA TORRE ROSATO**
Ce vin chatoyant est élaboré avec 85 % de negroamaro et 20 % de
malvoisie, qui macèrent seulement 6 à 7 heures avant pressurage et
conduite d'une vinification à basse température. Doté d'une couleur rose
pivoine, d'un bouquet de fruits tropicaux frais et d'une fraîcheur exaltante.

4.00 22.00

COSÌ
È



NOS CRUS PRESTIGE AU VERRE

ROUGE : Toscane, **BRUNELLO di Montalcino DOCG**
VILLA POGGIO SALVI 92 au Wine Spectator

Le cépage 100% sangiovese rosso confère au vin ses tanins puissants
dans sa jeunesse qui s'estomperont après 30 mois de garde en fûts.

9.00 59.00



100 cl

ROUGE : Piemonte, **BAROLO Cru di Serralunga**
D.o.c.g. FONTANAFREDDA
93/100 au Parker & Gold Medal WINE SPECTATOR
C'est le seigneur des vins piémontais! Le Barolo s'exprime avec des
expressions multiples selon son âge : des évocations qui vont de notes
florales (rose, violette) à d'autres de thé noir, de bois fumé, de fruits
confiturés.

9.50 "Idéal
pour
4 pers."
75.00



LES BLANCS

37.5 cl 75 cl

ALSACE

Pinot Gris, Kuehn

Ce pinot gris a emprunté toutes les qualités de son cépage et de son terroir composé de parcelles calcaires d'Ammerschwahr. Il exalte des notes de fruits mûrs, de fruits secs, d'abricot, de miel et cire d'abeille.

16.00 32.00



VENETO

DUE UVE BERTANI (Sauvignon Blanc-Pinot Griggio)

Due Uve est le résultat du mariage harmonieux de deux cépages du Frioul, celui du pinot griggio d'où l'on extrait la puissance et l'élégance et du sauvignon blanc qui apporte des notes fraîches de sauge, d'agrumes, de fleurs de sureau et de poivre vert.

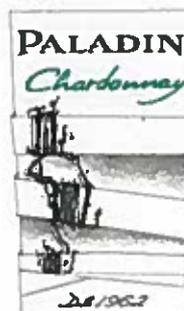
26.00



Chardonnay, IGT, PALADIN

Le chardonnay planté dans la région donne un vin raffiné, fruité, avec des notes de pommes vertes. En bouche, on lui découvre une légère touche d'amande. Idéal pour accompagner des plats de pâtes et de riz (risotto) aux légumes et coquillages.

26.00



Pinot Grigio, Venezia DOC, PALADIN

Un pinot gris jeune et frais, aux notes de fleurs d'acacia, de fruits à chair blanche et aussi une légère touche de muscade. Crustacés, poissons et viandes blanches (veau) l'accompagnent à merveille.

28.00

Soave Vintage DOC, BERTANI

40% des raisins du cépage Garganega sont cueillis à date normale et fermentent de manière classique et les 60% restant (plus riches) sont récoltés à fin octobre. L'assemblage des deux donne un vin sec avec une puissance fruitée marquée par les arômes de groseilles, de sureau, de pêche, d'abricot, et une note minérale qui en font un "Roi" du Soave ! Ce vin est doté d'une grande personnalité et complexité.

32.00



PIEMONTE

Gavi di Gavi D.o.c.g, FONTANAFREDDA

Cette appellation piémontaise se distingue par un caractère délicat et son élégance. Ce vin issu du cépage cortese a un joli fruité (fruits exotiques), Un bel équilibre et une bonne longueur en bouche.

35.00

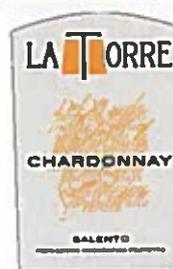


MARCHE

Verdicchio D.O.C. Classico, FAZI BATTAGLIA

Jaune paille aux reflets verdâtres. Bouquet complexe de pêches, pommes. A la fois floral et minéral. Riche et long en bouche, une touche d'amande amère prolonge la finale. Il accompagne tous les poissons et coquillages dont il soulignera l'authenticité si la préparation se fait « à l'italienne ».

21.00



PUGLIA

LA TORRE, Chardonnay, IGP Salento

Les Pouilles, le talon de la Botte, vivent actuellement un essor qualitatif exceptionnel pour leurs vins. On y découvre même l'universel chardonnay qui, bien vinifié, apporte rondeur, fruit et finesse.

22.00



SARDEGNA

Vermentino di Sardegna DOC, Nuraghe Supramonte

Le cépage vermentino s'exprime de manière optimale sur cette île qui lui apporte une spontanéité rafraîchissante. Arômes d'agrumes, de fruits tropicaux, le tout soutenu par des notes minérales.

21.00



SICILE

SARENAS, Grillo, Feudi di Castellazzo BIO

De couleur jaune paille, ce vin blanc de cépage grillo (typique de l'île), s'apprécie pour sa pureté et sa fraîcheur.

26.00

LES ROSÉS

VENETO

BERTAROSE Chiaretto IGT, BERTANI

BERTAROSÉ est un vin historique de Bertani produit depuis les années 1930. Aujourd'hui, il a été modernisé afin de faire ressortir les caractéristiques de fraîcheur et de minéralité recherchées dans un rosé. L'excellent microclimat apporté par les montagnes du lac de Garde, combiné à une utilisation experte des cépages régionaux (75% Molinara & 25% Merlot) et le soin rigoureux apporté au vignoble, nous permettent de produire ce rosé à la couleur pâle, frais et bien équilibré. Un vin aux arômes frais de grenade et de groseille avec des notes de fleurs blanches. Une bouche nette et délicate, avec du corps procurant une excellente longueur. Parfait à l'apéritif, il se marie également bien avec les salades, les plats froids, les grillades de poissons et les viandes blanches.

PIEMONTE

Solerose , Langhe Rosato D.o.c., FONTANAFREDDA

Un sol chaud, sablonneux et bien drainé sur les coteaux du Lange, des cépages emblématique de la région ; barbera, dolcetto, nebbiolo, et une vinification adaptée avec macération à froid procurent à ce vin toute la goulayance souhaitée. Les arômes rappellent la framboise, myrtille, fraises avec une belle fraîcheur savoureuse en bouche. Excellent en apéritif, avec fruits de mer, les pâtes et charcuteries.

PUGLIA

LA TORRE, Rosato, IGP Salento

Ce vin chatoyant est élaboré avec 85% de negroamaro et 20% de malvoisie, qui macèrent seulement 6 à 7 heures avant pressurage et conduite d'une vinification à basse température. Doté d'une couleur rose pivoine, d'un bouquet de fruits tropicaux frais et d'une fraîcheur exaltante. Il accompagne tous les plats méridionaux, avec un rayon de soleil dans une bonne ambiance.

75 cl

26.00



30.00



22.00



LES ROUGES SERVIS FRAIS

ALSACE

Pinot Noir d'Alsace, Kuehn

Ce pinot noir d'Amerschwihir a été vinifié dans les plus anciennes caves d'Alsace (1675). Léger, frais avec son bouquet fruité. Il est fait pour accompagner les plats d'été et une cuisine sans frontières.

VENETO

Salbanello, IGT, PALADIN

Fruit de l'assemblage de cabernet et de malbec. Le résultat? Un vin à la couleur rubis, au bouquet intense de notes framboisées. La bouche est légère et fruitée. Idéal pour les plats d'été.

EMILIA-ROMAGNA

LAMBRUSCO DONELLI "Cuvée 1915", Amabile Reggiano DOC

Rafraîchissant! Ce vin rouge 'frizzante' est élaboré dans la région italienne d'Emilie-Romagne (où l'on produit aussi le Parmesan et le jambon de Parme). Avec ses 8,5° d'alcool, il est léger, plein de douces saveurs de petits fruits rouges et une fraîcheur équilibrée. A déguster à l'apéritif, avec des antipasti et sur nos pizzas et pâtes relevés.

AUSTRALIE (VICTORIA)

Tarrango, BROWN BROTHERS

Un cépage unique qui donne un rouge léger, glissant ("gouleyant") et très fruité. Il faut le servir frais. Le compagnon idéal des repas estivaux.

37.5 cl 75 cl

16.00 32.00



24.00



30.00



27.00



LES ROUGES DE CAVE

37.5 cl 75 cl

FRANCE

Côtes de Bordeaux, Blaye, Château Les Aublines

Le château des Aublines est une propriété de 18 ha qui appartient à la famille Raynaud depuis 50 ans. Elle est située à Sainte Luce, à Blaye, connu pour la qualité de ces vins à la fois charpentés et très fruités. Le vin est composé de 75% de merlot, complété par 25% de cabernet-sauvignon. Nez de fruits noirs bien mûrs avec beaucoup de fraîcheur. En bouche, les tanins sont souples à l'attaque. La finale est longue, suave, avec un bel équilibre.

14.00 25.00



Médoc, Château Les Carréades

28.00



Montagne Saint Emilion, Château Tourteau

Ce vin est un pur-sang merlot, sans artifice boisé et confère par cela beaucoup de charme au vin: nez fruité, très gourmand, suave et très typique, même dans les petites années ce vin est extraordinaire.

28.00

Graves, Château Haut Mayne "Réserve de la famille"

La «Réserve de Famille» est élaborée par assemblages de cuvées qui répondent spécifiquement aux exigences de la gastronomie. Il se caractérise par sa grande finesse, sa structure à la fois élégante et corsée.

29.00



Rhône, Côtes du Rhône "Caprices d'Antoine Ogier"

25.00

VENETO

DUE UVE BERTANI, IGT VERONA

Ce vin provient de deux vignobles, l'un est situé à Valpantena, à côté du lac de Garde et Vicenza, et le deuxième entre Padoue et Vérone. Due Uve signifie l'alliance de deux cépages; le corvina, cépage de l'Amarone, apporte le côté fruit mûr et la souplesse et le merlot qui complète harmonieusement avec des arômes de fruits rouges; cerise noire, groseille.

26.00



Syrah, IGT delle Venezie, PALADIN

Du cépage syrah, on obtient le caractère épicé mais de la culture qui consiste à sectionner le sarment porteur de raisin, 20 jours avant la vendange, on obtient une concentration unique dans le verre. Bouquet intense de fruits confits et d'épices avec une fraîcheur et une douceur bien équilibrée par cette surmaturation naturelle.

27.00



Bosco del Merlo, "Campo Camino" Merlot DOC Lison Pramaggiore

32.00



Valpolicella DOC BERTANI

Les raisins proviennent de deux magnifiques propriétés de Bertani. Robe violacée, au nez fruité (groseille, cerise, framboise), il est aussi doté de quelques notes plus épicées. La fin de bouche est assez souple, élégante et légère.

27.00



Ripasso, Valpolicella Classico Superiore DOC, BERTANI

Une originalité à ne pas manquer! Un vin vif, riche et long, qui dépasse de loin certains "petits Amarone". Il accompagne des plats savoureux, en particulier le risotto aux cèpes, les viandes grillés et des fromages de caractère.

32.00



Secco Vintage, Igt Verona, BERTANI

Ce vin mythique et historique de Bertani est reconnu comme unique! En effet, sa composition 80% de Corvina, 10% Sangiovese Rosso, 5% Cabernet-Sauvignon et 5% de Syrah, en a fait un vin atypique.

36.00



Amarone "Valpantena" della Valpolicella DOCG, BERTANI [80% corvina et 20% rondinella]

59.00



LES ROUGES DE CAVE

37.5 cl 75 cl

PIEMONTE

"La Ladra", Barbera d'Asti Sup. Barricato

Le Barbera d'Asti Superiore "La Ladra" de la maison emblématique Tenute dei Vallarino est un vin corsé qui possède l'arôme distinctif du Barbera, floral et fruité à la fois, légèrement épicés avec une saveur veloutée.

35.00



Barbera d'Alba D.o.c. "Raimonda", Fontanafredda

Fontanafredda, un des producteurs emblématiques du Piémont, vous propose ce Barbera d'Alba typé avec ses notes de fruits mûrs et d'épices.

30.00

Barolo Cru di Serralunga DOCG Fontanafredda

(93/100 au Parker)

C'est le seigneur des vins piémontais! Le Barolo s'exprime avec des expressions multiples selon son âge : des évocations qui vont de notes florales (rose, violette) à d'autres de thé noir, de bois fumé, de fruits confiturés.

65.00



EMILIA-ROMAGNA

Aulente, Rosso Rubicone IGT, San Patrignano

En Romagne, entre Rimini et San Marino, le cépage sangiovese a trouvé un autre excellent terroir. Après un court séjour en barrique, ce vin offre d'incomparables odeurs florales (rose), fruitées (cerise) et d'épices douces.

29.00



"Avi", Sangiovese di Romagna Superiore Riserva DOCG, San Patrignano

Décorée par un artiste, l'étiquette change chaque année. Ce vin exprime la violette, la prune, le clou de girofle, la noix de muscade et le bois de cèdre. Avec sa

42.00



MARCHE

BOIRA Sangiovese Maturato in Barrique, IGT BIO

Un rouge issu du célèbre cépage sangiovese planté dans la région des Marche, sur la côte Adriatique. Un vin élégant, fruité avec une finale fondue, équilibrée, qui est élevé en barriques pendant 8 mois.

26.00



TOSCANA

Caspagnolo, Chianti dei Colli Senesi DOCG, Villa Poggio Salvi

Elaboré avec le traditionnel cépage toscan Sangiovese et un peu de merlot (10%), ce Chianti provient d'un vignoble à Montereggione à 10 km de la jolie ville de Sienne. C'est un vin rouge rond, équilibré, fruité, harmonieux, avec une pointe fleurie (violette). Très bon avec les lasagnes.

15.00 27.00



Rosso di Montalcino DOC, Villa Poggio Salvi

Le "Rosso" est élaboré dans la même aire d'appellation et le même cépage (sangiovese) que son grand frère, le Brunello. Il bénéficie d'une garde obligatoire de 12 mois dans le bois (foudres). Au nez, une approche tout d'abord florale puis fruitée. Persistant en bouche grâce à des évocations de fruits rouges et noirs avec des tanins fins.

42.00

Chianti Classico, La Macinaia

Voici le vin provenant de notre ancien Ministre Karel De Gucht situé à San Vincenti en Toscane. Le cépage traditionnel sangiovese, complété de 2% de merlot, vieillissent 12 mois en foudres de 500 litres pour affiner ses arômes fruités avec une belle évolution suave, presque animale. Ce vin accompagne la cuisine traditionnelle toscane et toutes les viandes rouges.

45.00



BRUNELLO di Montalcino DOCG VILLA POGGIO SALVI 92 au Wine Spectator

C'est le seigneur des vins piémontais! Le Barolo s'exprime avec des expressions multiples selon son âge : des évocations qui vont de notes florales (rose, violette) à d'autres de thé noir, de bois fumé, de fruits confiturés.

80.00

LES ROUGES DE CAVE

TOSCANA

Brunello di Montalcino DOCG, Villá Poggio Salvi

Le cépage 100% sangiovese rosso confère au vin ses tanins puissants dans sa jeunesse qui s'estomperont après 30 mois de garde en fûts. Un nez de fruits secs (amande), des épices, une pointe vanillée et de fruits à noyaux (cerise), s'harmonise avec une bouche devenue soyeuse avec le temps.

Governo, IGT Sangiovese di Toscana, Tenuta San Leonino

«Governare» signifie ajouter des raisins sur-maturés en fin de vinification, une technique ancestrale qui arrondit le vin sans affecter son élégance et le rendant ainsi agréable à boire dans sa jeunesse.

Un vin typiquement « New World » caractérisé par des fruits mûrs, des tanins fermes et une belle longueur suave en bouche. Idéal avec les viandes rouges et même les gibiers. Un fromage comme le gorgonzola ne lui est pas indifférent.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva, SIMPOSIO'

Un des meilleurs Vino Nobile! ce vin fin est issu en majorité du sangiovese. Un vin délicat, soyeux, avec des arômes de fruits des bois. Un excellent choix avec des pâtes "al ragù".

ABRUZZO

Le Due Colline, Montepulciano d'Abruzzo DOC

Le cépage montepulciano planté dans la région des Abruzzes habille un vin rouge à la couleur rubis intense, aux arômes caractéristiques de fleurs et de fruits mûrs. En bouche, il est plein et charnu.

PUGLIA

LA TORRE, Negroamaro, IGP Salento

Cépage emblématique de la région, le negroamaro donne à ce vin des arômes intenses de fruits noirs et d'épices, une bouche ronde, sur le fruit, avec des tanins mûrs, fondus.

LA TORRE, Primitivo di Manduria DOC

C'est l'appellation la plus réputée de cette région et le primitivo est l'un de ses cépages emblématiques. Celui-ci a été élevé 8 mois en barriques. Il exhale les fruits rouges et noirs bien mûrs (framboise, mûre, prune) avec des notes toastées et épicées. Un rouge velouté et généreux qui accompagne parfaitement les viandes grillées ou rôties, des plats en sauce

Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento

Susumaniello vient de «somarello» (ânes) car les raisins sont « chargés comme des... ». Il est moins connu que le Primitivo ou le Negroamaro mais c'est le fer de lance du renouveau œnologique des Pouilles. Le vin est délicieusement fruité (mûres), charpenté et puissant avec un léger boisé dû à 6 mois d'élevage en barriques. Il accompagne l'aubergine, fenouil, tomates et toutes les viandes rouges.

SARDAIGNE

Cannonau di Sardegna DOC, Nuraghe Supramonte

Cépage local apparenté au grenache, le cannonau apporte au vin des effluves de fruits mûrs. Ample en bouche, mais aux tanins légers, il est né pour accompagner pâtes, viandes grillées et fromages "pecorino".

SICILE

SOLLAZZO, Nero d'Avola (Barrique)

Feudi di Castellazzo BIO

Un rouge puissant, de belle intensité, aux arômes de cerise et de framboise, avec une pointe de réglisse et une finale épicée. Le soleil sicilien dans votre verre !

FLORIAN, Cabernet & Syrah (Barrique),

Feudi di Castellazzo BIO

Lorsqu'un cépage bordelais rencontre un cépage méditerranéen on obtient un vin puissant, complexe, aux évocations de fruits noirs bien mûrs. Il est parfait avec des plats relevés, des viandes rouges ainsi qu'avec des cailles dodues et rôties.

75 cl

59.00



30.00



49.00



20.00



22.00



27.00



29.00



20.00

28.00



30.00

