

*Ouvert tous les jours
midi et soir*



**BISTRO
NAPOLITAIN**



**BAR
A MANGIARE**

POSTO, C'EST UN LIEU VIVANT QUI CHANGE AU FIL DES HEURES,
ENTRE BISTRO NAPOLITAIN LE JOUR ET BAR INTIMO LA NUIT.

UN REPAIRE HYBRIDE, CONVIVIAL ET GÉNÉREUX...
TOUJOURS UN PEU FLAMBÉ.

CAFÉ DU COIN À L'ITALIENNE, QUARTIER GÉNÉRAL DES AFFAMÉS DU MIDI,
COMPTOIR À SPRITZ ET ANTIPASTI DÈS L'APÉRO.
ENTRE LASAGNES ET BRUSCHETTE,
NOS CHEFS ONT CHOISI LE MEILLEUR DE LA BOTTE POUR VOUS RÉGALER.

*Benvenuto chez Posto,
Naples posé Place du Lion d'Or à Lille*

LUNCH



MIDI



PRANZO

Antipasti

- OLIVES VERTES DE SICILE (V)** 3.9
- GRANA AND FRIENDS (V)** 7.5
MORCEAUX DE GRANA PADANO, AMANDES TOASTÉES ET MIEL
- STRACCIATA (V)** 9
ABRICOTS RÔTIS AU MIEL, BASILIC, CROÛTONS À L'AIL
- BURRATA (V)** 9
PESTO DE BASILIC, KETCHUP DE TOMATES MAISON, CROÛTONS À L'AIL ET BASILIC
- ASSIETTE DE BOEUF FUMÉ** 15.5
FINES TRANCHES DE FILET DE BOEUF MATURÉ DE CHEZ LESAGE (80G), OLIVES NOIRES, CÂPRES FRITES, DÉS DE TOMATE, PESTO BASILIC ET GRANA PADANO
Le petit tips : prends-la en grand format à 25€

Sides

- POLENTA FRITTA** 6.5
SAUCE KETCHUP MAISON OU MAYO FUMÉ AU CHOIX
- ROQUETTE TWISTÉE** 5.5
ROQUETTE, POIRE, GRANA PADANO, VINAIGRETTE
- AUBERGINE RÔTIE** 5.5
RICOTTA CITRON, PESTO DE BASILIC ET CROÛTONS
- FOCACCIA GRILLÉE** 4
FOCACCIA MAISON, HUILE À L'AIL ET FLEUR DE SEL

Piatti

- LASAGNE D'ALFREDO** 15
ASAGNE FAITE MAISON PAR NOS ÉQUIPES CHEZ ALFREDO, RAGÙ DE VIANDE (BOEUF, PORC ET VEAU), SAUCE TOMATE MIJOTÉE, HUILE À L'AIL, GRANA PADANO, BASILIC ET RICOTTA FUMÉE ON TOP
Le petit plus : ajoutez-y une belle burrata 125g +5€
- GNOCCHI CACIO PEPE (V)** 11.5
GNOCCHI DE FARINE «DEI POVERI» MAISON, SAUCE CACIO E PEPE, GRANA PADANO ET POIVRE, ROQUETTE ASSAISONNÉE À CÔTÉ
Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata +3€
- AUBERGINE À LA PARMIGIANA (V)** 11.5
AUBERGINE RÔTIE À L'AIL, SAUCE TOMATE MIJOTÉE, BASILIC, SCAMORZA (MOZZA FUMÉE), HUILE À L'AIL, GRANA PADANO, RICOTTA FUMÉE ON TOP
SERVIE AVEC DE LA FOCACCIA GRILLÉE
Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata +3€
- MEATBALLS POMODORO** 11.5
BOULETTES DE VIANDE (175G) (BOEUF ET PORC) CROUSTILLANTES FAITES MAISON, SAUCE TOMATE MIJOTÉE, BASILIC, HUILE À L'AIL ET GRANA PADANO ON TOP, SERVIES AVEC DE LA FOCACCIA GRILLÉE
Le petit plus : ajoutez-y une portion de polenta frita +6,5€
- TARTARE ITALIEN AU COUTEAU** 19.9
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU (180G), PESTO DE BASILIC, HUILE À L'AIL, GRANA PADANO, OLIVES NOIRES, CÂPRES FRITES, DÉS DE TOMATE, ZESTE DE CITRON VERT ET FRITES DE POLENTA À CÔTÉ
SAUCE KETCHUP MAISON OU MAYO FUMÉ AU CHOIX
Le petit plus : ajoutez-y une belle burrata 125g +5€
- CAPRESE DI POSTO (V)** 15.5
MOZZARELLA AU LAIT DE VACHE ET BUFALA, TOMATES PLEINE TERRE, PESTO DE BASILIC, ABRICOTS RÔTIS, BASILIC FRAIS ET CROÛTONS À L'AIL
Le petit plus : ajoutez-y des tranches de boeuf mûré +5€

Sandwichs

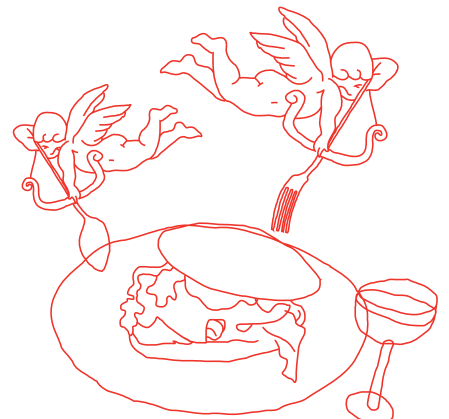
- BOMBETTA MORTADELLA** 11
MORTADELLE, PESTO DE PISTACHE, TOMATES PLEINE TERRE, STRACCIATA ET ROQUETTE
Le petit tips : double la dose de mortadelle +3€
- BOMBETTA TARTUFO** 11
RICOTTA AROMATISÉE À LA TRUFFE NOIRE, JAMBON CUIT AUX HERBES, STRACCIATA, AMANDES TOASTÉES, ROQUETTE ET HUILE INFUSÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ
Le petit plus : change la stracciata par une burrata +5€
- FOCACCIA BURRATA (V)** 11
HUILE À L'AIL, BURRATA ENTIÈRE, TOMATES PLEINE TERRE, OLIVES NOIRES ET ROQUETTE
Le petit tips : ajoutez du jambon blanc +3€
- FOCACCIA PORCO MIO** 11
PULLED PORK DE CHEZ «BEEF PROJECT», HUILE À L'AIL, OIGNONS ROUGES PICKLES, OLIVES NOIRES, MAYO À L'AIL FUMÉ ET ROQUETTE
Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata +3€
- FOCACCIA CLASSICO (V)** 11
PESTO DE BASILIC, TOMATES PLEINE TERRE, MOZZARELLA AU LAIT DE VACHE ET BUFALA ET ROQUETTE
Le petit tips : ajoutez-y de la mortadelle +3€

Extra

STRACCIATA +3€, BURRATA +5€, MORTADELLE +3€, JAMBON CUIT +3€, TRANCHES DE BOEUF MATURÉ +5€, TOMATES PLEINE TERRE +3€

Dolci

- TIRAMISU** 7.5
NOTRE GRAND CLASSIQUE, AU CAFÉ
- PANNA COTTA** 6
COULIS SELON L'HUMEUR DU CHEF ET AMARETTI
- NOCCIO'BOMB** 7
PÂTE À PIZZA FRITE, NOCCIOLATA ET AMANDES TOASTÉES
- GELATO PISTACCHIO** 7
GLACE PISTACHE MAISON
- AFFOGATO PISTACCHIO** 6
GLACE PISTACHE MAISON À NOYER DANS UN ESPRESSO
- COOKIE CHOCO & NOCCIOLATA** 5.5
COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT, NOCCIOLATA AMANDES GRILLÉES, FLEUR DE SEL ET CHANTILLY



DINNER**SOIR****CENA**

Antipasti

OLIVES VERTES DE SICILE (V)	3.9
GRANA AND FRIENDS (V) MORCEAUX DE GRANA PADANO, AMANDES TOASTÉES ET MIEL	7.5
STRACCIATA (V) ABRICOTS RÔTIS AU MIEL, BASILIC, CROÛTONS À L'AIL	9
BURRATA (V) PESTO DE BASILIC, SAUCE KETCHUP MAISON, CROÛTONS À L'AIL ET BASILIC	9
ROQUETTE TWISTÉE ROQUETTE, POIRE, GRANA PADANO, VINAIGRETTE	5.5
AUBERGINE RÔTIE RICOTTA CITRONNÉE, PESTO DE BASILIC ET CROÛTONS	5.5
FOCACCIA GRILLÉE FOCACCIA MAISON, HUILE À L'AIL ET FLEUR DE SEL	4



Frittura

POLENTA FRITTA SAUCE KETCHUP MAISON OU MAYO FUMÉE AU CHOIX	6.5
ARANCINI CACIO PEPE SAUCE CACIO E PEPE	8.5
FLEURS DE COURGETTES EN BEIGNET CROUSTILLANT, RICOTTA CITRONNÉE	8.5
CROQUETTE MAC N' CHEESE CROQUETTES DE PÂTES AUX FROMAGES FONDANTS, SAUCE KETCHUP MAISON	8

Bruschetta

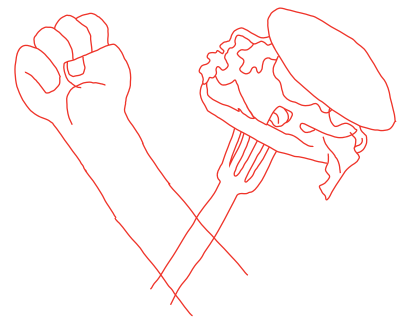
BRUSCHETTE MORTADELLA PAIN CROUSTILLANT, PESTO DE PISTACHE, MORTADELLE, TARTARE DE TOMATE, STRACCIATA ET BASILIC <i>Le petit tips : ajoutez-y une burrata +5€</i>	8
BRUSCHETTE CLASSICO (V) PAIN CROUSTILLANT À L'AIL, PESTO DE BASILIC, TOMATES PLEINE TERRE, MOZZARELLA ET BASILIC <i>Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata +3€</i>	10
BRUSCHETTE TARTUFO (V) PAIN CROUSTILLANT À L'AIL, RICOTTA AROMATISÉE À LA TRUFFE NOIRE, JAMBON CUIT, STRACCIATA, AMANDES TOASTÉES, ROQUETTE, ET HUILE D'OLIVE INFUSÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>Le petit plus : change la stracciata par une burrata +3€</i>	8.5
BRUSCHETTE PORCO MIO PAIN CROUSTILLANT À L'AIL, PULLED PORK DE CHEZ «BEEF PROJECT», OIGNONS ROUGES PICKLES, MAYO À L'AIL FUMÉE, OLIVES NOIRES, RICOTTA FUMÉE ET ROQUETTE <i>Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata +3€</i>	9.5
BRUSCHETTE POMODORO (V) PAIN CROUSTILLANT, TARTARE DE TOMATES, HUILE À L'AIL, BASILIC ET RICOTTA FUMÉE <i>Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata +3€</i>	7.5

Assiettes & Salumi

ASSIETTE DE BOEUF FUMÉ FINES TRANCHES DE FILET DE BOEUF MATURÉ DE CHEZ LESAGE (80G), OLIVES NOIRES, CÂPRES FRITES, DÈS DE TOMATE, PESTO BASILIC ET GRANA PADANO <i>Le petit tips : prends-la en grand format à 25€</i>	15.5
CAMEMBERT DI BUFALA ROTI CAMEMBERT DI BUFALA, ABRICOT RÔTI, AMANDES GRILLÉES, MIEL, HUILE À L'AIL ET FOCACCIA	12.5
MORTADELLE PISTACCHIO BELLE ASSIETTE DE MORTADELLE PESTO DE PISTACHE MAISON ET PISTACHES CONCASSÉES <i>Le petit plus : ajoutez-y une burrata +5€</i>	9
MEATBALLS POMODORO BOULETTES DE VIANDE (175G) (BOEUF ET PORC) CROUSTILLANTES FAITES MAISON, SAUCE TOMATE MIJOTÉE, BASILIC, HUILE À L'AIL ET GRANA PADANO ON TOP, SERVIES AVEC DE LA FOCACCIA GRILLÉE <i>Le petit plus : ajoutez-y une portion de polenta frita +6.5€</i>	11.5
AUBERGINE À LA PARMIGIANA (V) AUBERGINE RÔTIE À L'AIL, SAUCE TOMATE MIJOTÉE, BASILIC, SCAMORZA (MOZZA FUMÉE), HUILE À L'AIL, GRANA PADANO, RICOTTA FUMÉE ON TOP SERVIE AVEC DE LA FOCACCIA GRILLÉE <i>Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata +3€</i>	7.5

Extra

STRACCIATA +3€, BURRATA +5€,
MORTADELLE +3€, JAMBON CUIT +3€,
TRANCHES DE BOEUF MATURÉ +5€,
TOMATES PLEINE TERRE +3€



Dolci

TIRAMISU NOTRE GRAND CLASSIQUE, AU CAFÉ	7.5
PANNA COTTA COULIS SELON L'HUMEUR DU CHEF ET AMARETTI	6
NOCCIO'BOMB PÂTE À PIZZA FRITE, NOCCIOLATA ET AMANDES TOASTÉES	7
GELATO PISTACCHIO GLACE PISTACHE MAISON	7
AFFOGATO PISTACCHIO GLACE PISTACHE MAISON À NOYER DANS UN ESPRESSO	6
COOKIE CHOCO & NOCCIOLATA COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT, NOCCIOLATA AMANDES GRILLÉES, FLEUR DE SEL ET CHANTILLY	5.5

DRINKS - BOISSONS - BEVANDE

Spritz

	VERRE / PICHET
SPRITZ CLASSICO BULLES DU LAC DE GARDE, CINZANO, EAU GAZEUSE, ORANGE	8 / 22
SPRITZ HUGO BULLES DU LAC DE GARDE, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, EAU GAZEUSE, CITRON VERT, MENTHE	9 / 25
SPRITZ LIMONCELLO BULLES DU LAC DE GARDE, LIMONCELLO, SIROP DE BASILIC, EAU GAZEUSE, CITRON JAUNE	9 / 25

Cocktails

AMARETTO SOUR AMARETTO, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA, ANGOSTURA BITTER	11
OLD FASHIONED WHISKY BOURBON, ITALICUS, CITRON JAUNE, SUCRE BRUN, BITTER, EAU PÉTILLANTE	11
ESPRESSO MARTINI VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, ESPRESSO, SUCRE DE CANNE	10
BASIL SMASH GIN, SIROP DE BASILIC, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA	10
GIN TO DI POSTO GIN INFUSÉ À L'HIBISCUS, CITRON JAUNE, TONIC	10
FRAGOLITA VODKA, FRAISE, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE	10

Negroni

NEGRONI CLASSICO CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, GIN, ORANGE	11
NEGRONI FUMÉ CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, MEZCAL, ORANGE	11
CHERRY NEGRONI CAMPARI, LUXARDO MARASCHINO, GIN, CERISES AMARENA	11

Spiritueux

LIMONCELLO -25° - 4cl	6
AMARETTO -28° - 4cl	6
SAMBUCCA -38° - 4cl	6
GRAPPA -38° - 4cl	6
LIQUEUR DE NOISETTE -22° - 4cl	6

Cocktails 0%

SPRITZ 0% MARTINI VIBRANTE, PROSECCO 0%, TONIC HYSOPE, ORANGE SÉCHÉE	9
BASIL SMASH 0% GIN 0%, SIROP DE BASILIC, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA	10
AMARETTO SOUR 0% LYRE'S AMARETTI, SIROP DE SUCRE, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA	11
GIN TO 0% GIN 0%, TONIC HYSOPE, CITRON JAUNE SÉCHÉ	10
NEGRONI 0% VERMOUTH 0%, BITTER 0%, GIN 0%, ORANGE SÉCHÉE	10
FRAGOLITA 0% GIN 0%, FRAISE, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE	10

Soft

THÉ GLACÉ MAISON 25CL	4.5
CITRONNADE MAISON 25CL	4.5
BALADIN COLA 33CL	5
MOLE COLA 33CL	5
MOLE COLA ZERO 33CL	5
EAU PLATE MICROFILTRÉE 50CL	3
SAN PELLEGRINO 50CL / 1L	4.5 / 6

Caffè

ESPRESSO / DOPPIO	2.5 / 3.5
CHOCOLAT CHAUD DI PAPÀ NOCCIOLATA, AMANDES TOASTÉES ET CHANTILLY	5.5
LATTE MACCHIATO	5
CAPPUCINO	5
LATTE	4
THÉ DE CHEZ UNAMI	3.5
ITALIAN CAFFÈ ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX, SIROP DE SUCRE ET CHANTILLY	10



WINES/BEERS - VINS/BIÈRES

Vins Rouges

	12CL / 50CL / 75CL
PRIMITIVO <i>Tempo al vino, Puglia IGT - 13°</i> GRAND CLASSIQUE DES POUILLES, FRUITS CONFITS, GRENADE, CHALEUREUX	5 / 18 / 24
NUMERO UNO <i>hybride franco-italien - 13,5°</i> CERISE FRAÎCHE, CHALEUR, ÉPICES	5 / - / 24
NERO D'AVOLA <i>Canicatti, Sicilia DOCG - 13°</i> ENSOLEILLÉ, PRUNE, VIOLETTE, TABAC	5.5 / - / 26
CORVINA <i>Scuola nel vigneto, Cantina Negrar, Veneto IGT - 12,5°</i> CERISE, CONFITURE DE FRAISE, TANINS SOUPLES, FRAIS	6 / - / 28
SANGIOVESE <i>Belvento, Toscana IGT - 12,5°</i> VIF, FRAMBOISE, FRUITS ROUGES, ARÔMES DE SOUS-BOIS	6.5 / - / 32
BARBERA D'ALBA <i>Musso, Piemonte DOCG - 13,5°</i> FRUITS NOIRS CONFITS, ÉPICES DOUCES, PUISSANCE, RONDEUR	7.5 / - / 38
ETNA ROSSO «CIAURIA» <i>Pietro Caciorgna, Sicilia DOC - 13,5°</i> FRUITS ROUGES, CASSIS, MINÉRAL, DENTELLE	8 / - / 42
SANGIOVESE «ALBERAIA» <i>Pietro Caciorgna, Toscana DOC - 14°</i> FRUITS DES BOIS, CASSIS, BOISÉ, GRANDE ÉLÉGANCE	8.5 / - / 43
BAROLO <i>Raineri, Piemonte DOCG - 14°</i> CERISE, CUIR, POIVRE BLANC, GRANDE COMPLEXITÉ	- / - / 52



Vins Blancs

	12CL / 50CL / 75CL
CHARDONNAY <i>Colli Morenicà, Veneto DOC - 13°</i> CHARDONNAY FRAIS, AGRUMES, RONDEUR, VELOUTÉ, MINÉRALITÉ	4.5 / 17 / 23
GARGANEGA <i>Scuola nel vigneto, Cantina Negrar, Veneto IGT - 12°</i> CÉPAGE LE PLUS ANCIEN D'ITALIE, MELON, POIRE, FLEURS BLANCHES	5.5 / - / 26
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO <i>Teruzzi, Toscana DOCG - 12,5°</i> FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE, MINÉRALITÉ, DÉLICATESSE	6.5 / - / 34
TUFJANO <i>Colli della Murgia, IGP Puglia - 13,5°</i> FRAIS, HERBES FRAÎCHES, PÊCHES	7.5 / - / 38
VERMENTINO <i>Antonella Corda, Sardegna DOC - 13,5°</i> COMPLEXITÉ, AGRUMES, SALINITÉ, MINÉRALITÉ, FRAICHEUR	8 / - / 42
CATARRATTO <i>Versante Nord, Eduardo Torres, Sicilia IGT - 12,5°</i> VIF, MINÉRAL, FLORAL, FRUITS BLANCS, AGRUMES, VOLCANIQUE	- / - / 52

Vins Rosés

	12CL / 50CL / 75CL
CHIARETTO <i>Colli Morenicà, Veneto 12,5°</i> FRAIS, MINÉRAL, ÉCORCES D'AGRUMES	4.5 / 17 / 23
CÔTES DE PROVENCE <i>Soma, Provence 12°</i> ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAISE ÉCRASÉE, PÊCHE	6.5 / - / 34
PROSECCO <i>Gemin, Veneto DOC - 12°</i> PROSECCO SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS SAUVAGES	6 / 30
MOSCATO D'ASTI <i>Massolino, Piemonte DOCG - 5°</i> POIRE, MIEL, FLEUR DE SUREAU : MOSCATO D'ASTI C'EST POUR LA VIE	8 / 34
FRANCIACORTA «SATEN» <i>Contadi Castaldi, Lombardia DOCG - 12,5°</i> LE «CHAMPAGNE» ITALIEN, CHARDONNAY, GOURMAND, BRIOCHE, FRUITS JAUNES, DÉLICAT	- / 45

Birre

	25CL / 33CL / 50CL
FACILE <i>Pils d'oro, Le Fourgon - 5,2°</i> BIÈRE DE TOUS LES JOURS	3.5 / 4.5 / 6.5
BIRRA BALADIN <i>Italian Ale, Baladin - 4,5°</i> FLORALE, FRAÎCHE, FACILE	5 / 6.5 / 8.5
MUNDAKA <i>Session IPA, Crak - 4,6°</i> MANDARINE, MANGUE, ABRICOT, ANANAS, PAMPLEMOUSSE ET CÈDRE	5 / 6.5 / 8.5
SUPER BITTER <i>Hoppy Belgian Ale, Baladin - 8°</i> CARAMEL, FRUITS À NOYEAUX, FRAICHEUR FINALE	5.5 / 7 / 9
ROCK'N'ROLL <i>American Pale Ale, Baladin - 7,5°</i> BLONDE, POIVRÉE, TRÈS LÉGÈREMENT HOUBLONNÉ	5.5 / 7 / 9

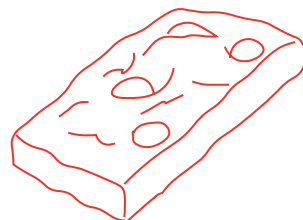
Birre du moment

SELON ARRIVAGE, ET TOUJOURS 100 % ITALIEN !
SÉLECTION DE CRAFT BEERS ITALIENNES
EN BOUTEILLES OU CANETTES.
DEMANDEZ À LA SQUADRA !

PRODUITS & PRODUCTEURS

Chez Papà Famiglia, on travaille avec des producteurs qu'on connaît vraiment.

DES PASSIONNÉS, RIGoureux,
AVEC QUI ON PARTAGE LE GOÛT DU BON.
LEURS PRODUITS, ON LES SOURCE
EN DIRECT : ARTISANS DE LA BOTTE
OU VOISINS DE NOS RESTAUS.

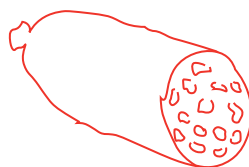


Foccacia

MOELLEUSE
ET CROUSTILLANTE
RÉALISÉE TOUS LES
JOURS CHEZ BARBARA

Depuis 2017,

ON CULTIVE CETTE EXIGENCE AU FEU
DOUX, POUR VOUS SERVIR CHAQUE
JOUR DES ASSIETTES DE SAISON,
ACCESSIBLES ET TOUJOURS BIEN
FAITES.



Salumi

CHARCUTERIE
TRADITIONNELLE
ITALIENNE

PETITE SÉLECTION DE NOS PRODUITS
FAITS MAISON OU SOIGNEUSEMENT
SÉLECTIONNÉS :



Mozzarella

BERCEAU
DE LA MOZZARELLA
NAPOLI



Burrata

ARRIVAGE DIRECT
DES POUILLES



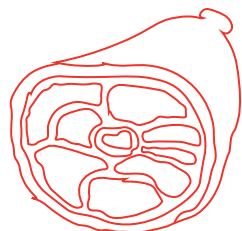
Birra

ARTISANALE
ITALIENNE OU LOCALE



Caffè

TORRÉFACTION ARTISANALE
À L'ITALIENNE



Carni

PLUS BELLES RACES
D'ORIGINE UE

*«La cucina è cultura,
È la storia di una famiglia,
di un territorio,
di un'emozione.»*

MASSIMO BOTTURA

Producteurs

ANTONELLA CORDA (SARDAIGNE), EDUARDO TORRES (SICILE), DIANA
ATTENESE (NAPLES), MULINO BUONGIOVANI (TORINO), VALLONE (POUILLES),
GEMIN (PROSECCO), CONTADI CASTALDI (FRANCIACORTA), RAINERI (PIEMONTE), TERUZZI
(TOSCANE), CANTINA NEGRAR (VALPOLICELLA), COLLI MORENICI (CARDA), CANICATTI
(SICILE), SCHOLA SARMENTI (POUILLES), BELVENTO (TOSCANE), MASSOLINO (PIEMONTE),
MUSSO (PIEMONTE), PIETRO CACIORGNA (SICILE ET TOSCANE)
PUIS D'AUTRES PÉPITES DI PRODUTTORI LOCALI.

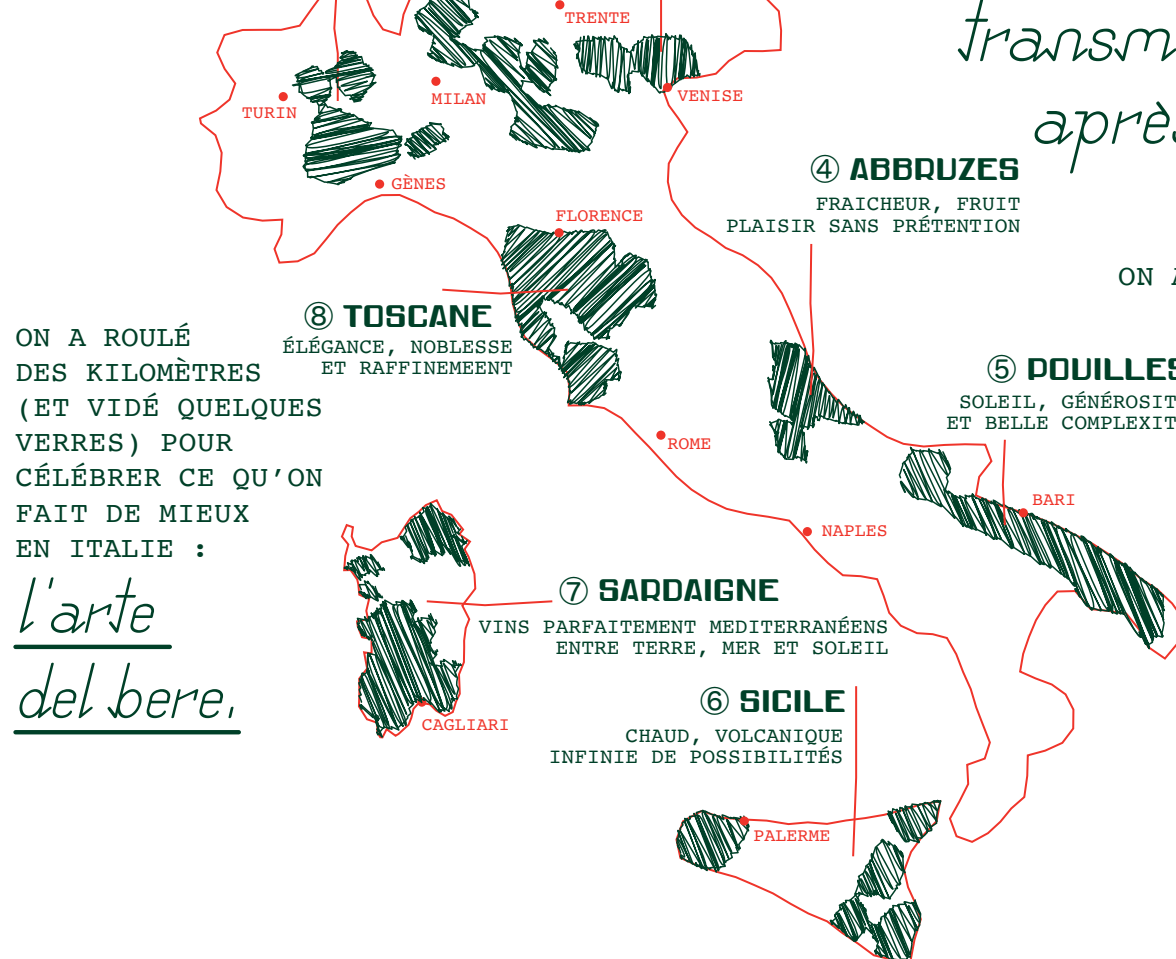
CARTE DE NOS VINS ITALIENS

DU PIÉMONT À LA SICILE, EN PASSANT
PAR LA TOSCANE, LES POUILLES
OU LES ABRUZZES...

*Des cépages solaires,
des vignobles qui
sentent le maquis,
et des savoir-faire
transmis nonna
après nonna.*

① PIÉMONT
MICRO CLIMAT,
TERROIR EXTRAORDINAIRE,
CÉPAGES EXCEPTIONNELS

③ VÉNÉTIE
PLUS ANCIEN
ET PLUS VASTE
TERROIR VITICOLE



ON A ROULÉ
DES KILOMÈTRES
(ET VIDÉ QUELQUES
VERRES) POUR
CÉLÉBRER CE QU'ON
FAIT DE MIEUX
EN ITALIE :

*l'arte
del bere.*

ON A FAIT LE TOUR
DE LA BOTTE
POUR VOUS
RAMENER
LES PLUS
BEAUX JUS :
NATURE, BIO
OU TOUT DROIT
SORTIS DES
TRADITIONS
LES MIEUX
GARDÉES.

Cin cin !

Vins Rouges

- ① PIÉMONT**
MUSSO - BARBARA D'ALBA
RAINERI - BAROLO
- ③ VÉNÉTIE**
CANTINA NEGRAR - CORVINA
- ⑤ POUILLES**
TEMPO AL VINO - PRIMITIVO
- ⑥ SICILE**
CANICATTI - NERO D'AVOLA
PIETRO CACIORGNA - ETNA ROSSO
- ⑧ TOSCANE**
PIETRO CACIORGNA - SANGIOVESE

Vins Blancs

- ③ VÉNÉTIE**
COLLI MORENICI - CHARDONNAY
CANTINA NEGRAR - GARGANEGA
- ⑥ SICILE**
EDUARDO TORRES - CATARRATTO
- ⑦ SARDAIGNE**
ANTONELLA CORDA - VERMENTINO
- ⑧ TOSCANE**
TERUZZI - VERNACCIA DI SAN
GIMIGNANO

Vins Rosés

- ③ VÉNÉTIE**
COLLI MORENICI - CHIARETTO

Vins Pétillants

- ① PIÉMONT**
MASSOLINO - MOSCATO D'ASTI
- ② LOMBARDIE**
CONTADI CASTALDI - FRACIACORTA
- ③ VÉNÉTIE**
GEMIN - PROSECCO

Ci Vediamo Domani!



PRIX TTC - SERVICE COMPRIS
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE
ORIGINE DES VIANDES : BŒUF, PORC - ORIGINE UE ET ARGENTINE
POSTO - 16 BIS PLACE DU LION D'OR 59800 LILLE - SIRET : 813 898 228 00024