



Guillaume Grasso

Il Wine Bar
&
Pizza Gourmet

Orari di apertura

(Heures d'ouverture)

Dal martedì al venerdì

12h 14h30 - 18h 22h30

aperitivo dalle

18h alle 20h

Sabato servizio continu

12h 22h30

aperitivo dalle

16h alle 19h



www.ilwine-bar.com

PER ACCOMPAGNARE (POUR ACCOMPAGNER)

Olive Giganti	3€
Pomodori Semi Secchi	3€
Carciofi Grigliati	5€

SALUMI E FORMAGGI (CHARCUTERIES ET FROMAGES)

Jambon San Daniele	9€
Salame Napoli	8€
Capocollo	9€
Bresaola	10€
Burratina (sur son lit de roquette, huile EVO)	10€
Pecorino Sardo Pepato	9€
Scamorza	9€

PIZZE GOURMET (PIZZA GOURMET) La pizza al tegamino (ou pizza al padellino) est une spécialité culinaire typique de Turin. Ce type de pizza se caractérise par le double levage de la pâte et la cuisson au four dans une petite poêle basse circulaire avec une fine couche d'huile d'olive

<u>MARGHERITA BURRATA</u>	12€
(Sauce tomate italienne, Burrata, huile D'olive EVO, Basilic)	
<u>VEGETARIANA</u>	14€
(Sauce tomate italienne, Carciofi Marinati, Pomodori Semi Secchi, Pecorino Sardo Pepato, basilic)	
<u>BRESAOLA E BURRATA</u>	17€
(Roquette, Bresaola IGP, Burrata, Huile D'olive EVO, Basilic)	
<u>SAN DANIELE E CARCIOFI</u>	14€
(Scamorza, Jambon San Daniele, Carciofi Marinati, Huile D'olive EVO)	

PIATTI CALDI (PLAT CHAUDS)

Lasagna Alla Bolognese	17€
------------------------	-----

TAGLIERI (PLANCHES) Tous nos Tagliere sont accompagnés d'Olive Gigante, Carciofi Grigliati, Pomodori Semi Secchi

	Normale	Grande
<u>TAGLIERE DI SALUMI</u>	17€	25€
(Jambon San Daniele , Bresaola, Capocollo, Salame Napoli)		
<u>TAGLIERE MISTO NORD SUD</u>	19€	30€
(Jambon San Daniele , Capocollo, Pecorino Sardo Pepato, Scamorza)		
<u>TAGLIERE MISTO DÉBORAH</u>	23€	37€
(Bresaola, Capocollo, Scamorza, Pecorino Sardo Pepato)		
<u>TAGLIERE MISTO SERENA</u>	23€	37€
(Bresaola, Salame Napoli, Burrata, Pecorino Sardo Pepato)		

Montant minimum par CB 5 €

Prix en Euro, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques

<u>TRIS DI FORMAGGI</u> (Burrata, Scamorza, Pecorino Sardo Pepato)	23€	37€
<u>GRANDE TAGLIERE CONVIVIALE</u> (Jambon San Daniele, Salame Napoli, Capocollo, Bresaola, Pecorino Sardo Pepato, Scamorza, Burrata)	37€	56€

INSALATE (SALADES)

<u>BRESAOLA E BURRATA</u> (Roquette, Bresaola, Burrata, Carciofi Grigliati)	18€
<u>CARPACCIO DI BRESAOLA</u> (Roquette, Bresaola, Citron, Carciofi Grigliati)	17€
<u>INSALATA VEGETARIANA</u> (Roquette, Scamorza, Pomodori Semi Secchi, Carciofi Grigliati, Pecorino Sardo Pepato)	17€
<u>SAN DANIELE E SCAMORZA</u> (Roquette, Jambon San Daniele, Scamorza, Pomodori Semi Secchi)	15€

DOLCI (DESSERTS)

Tiramisu	8€
Torta del momento	9€

BIBITE (BOISSONS)

Evian 1L	(100cl)	6€
Evian ½	(50cl)	4€
San Benedetto 1L	(100cl)	6€
San Benedetto ½	(50cl)	4€
Chinotto	(27.5cl)	4€
Aranciata rossa	(27.5cl)	4€
San bitter	(10cl)	3€

BIRRA (BIÈRE)

Nastro Azzuro	(33cl)	5€
---------------	--------	----

CAFFÉ (CAFÉ)

Espresso, Ristretto, Decaffeinato	2€
Cappuccino	4€

COCKTAILS (COCKTAILS)

Aperol SPRITZ	(15cl)	9€
Limoncello SPRITZ	(15cl)	9€
Campari SPRITZ	(15cl)	9€
Hugo SPRITZ	(15cl)	10€
Martini Rosso SPRITZ	(15cl)	9€
Martini Bianco SPRITZ	(15cl)	9€
Martini Fiero SPRITZ	(15cl)	10€
Nina SPRITZ	(15cl)	12€
Negroni	(9cl)	8€
Negroni Sbagliato	(9cl)	9€
Bellini	(15cl)	9€
Rossini	(15cl)	9€
Martini Rosso	(8cl)	5€
Martini Bianco	(8cl)	5€
Campari	(8cl)	6€



DIGESTIVI (DIGESTIFS)

Limoncello	(5cl)	5€
Sambuca	(5cl)	5€
Grappa	(5cl)	6€
Amaretto	(5cl)	6€
Amaro del Capo	(5cl)	7€

LE BOLLICINE (LES PÉTILLANTS)

ALICE EXTRA DRY

Couleur jaune paille, lumineux et brillant.
Arômes nets de fleurs et des fruits descriptifs du raisin Glera,
chèvre-feuille, acacia, poire, pomme.
En bouche, il est frais, délicat et fruité

	
(15cl)	(75cl)
8€	36€

ROSSI ELEGANTI (ROUGES ÉLÉGANTS)



(15cl) (75cl)

7€ 32€

MARA - BARBERA D'ALBA

Rouge rubis avec des tons violacés. Bouquet intense de fruits rouges mûres, cerises et baies. En bouche, il est profond et harmonieux, équilibré. Un vrai délice.

TERRAZZE - PINOT NERO

10€ 39€

Rouge rubis grenat, Aux notes de framboises, groseilles et sous-bois. En bouche il est frais, élégant délicat et riche. Les tannins sont légers et la finale fruitée, élégante et sec.

SALICE SALENTINO

31€

Couleur rouge rubis typique tendant au grenat. Au nez il s'ouvre aux mûres et aux pruneaux, au sous-bois, aux arômes sauvages, herbes aromatiques, à la rose et au poivre noir. En bouche la structure est bien présente, propre et souple. Les tannins sont délicats et une acidité fraîche et agréable sur la fin rendent le tout bien gourmand.

ROSSI - GENEROSI E GOLOSI (ROUGES - GÉNÉREUX ET GOURMAND)

.20 - NERO D'AVOLA

7€ 31€

Couleur rubis profond. Parfum intense de fruits de bois et cerise. La bouche est riche, fraîche et délicate. En finale, retour presque végétal légèrement épicé au tanin élégant. Persistant, riche et gourmand

PRIMITIVO - BOCCA DELLA VERITÀ

7€ 31€

Couleur rouge rubis profond et lumineux. Au nez s'ouvre à des intenses sensations de fleurs rouges séchées et aux arômes de griottes confites. Après quelques minutes on peut retrouver des sensations plus intenses comme le parfum de réglisse, tabac et poivre noir. En bouche il est ample, intense et concentré.

Robuste et équilibré, aux arômes de fruits rouges et au tanin finement présent. Final persistant, fruité et légèrement sec.

ROSSI - PRESTIGIOSI (ROUGES - PRESTIGIEUX)

CORASH CANNONAU RISERVA

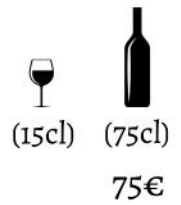
10€ 39€

Couleur rouge grenat aux reflets violets. Nez aromatique est enrichie par une excellente fraîcheur méditerranéenne. Fruits mûrs, balsamique et cuir. Bonne structure et intensité au palais, fruits rouges, arômes végétaux sur la fin, avec des retours de bois grillé et de cerise noire.

NEBBIOLO - G.FENOCCHIO

10€ 42€

Rouge rubis avec légers reflets grenade. Parfum intense et fruité de pruneau et cerise, avec des notes épicées. Harmonieux, chaud. Légèrement tannique aux arômes de réglisse et fruits rouges. Final long avec retour de rose musquée



BAROLO DOCG - G. FENOCCHIO

Couleur grenat intense. Brillant, rubis. Au nez, essentiellement florales et fruitées avec de notes épicées. Chaud et intense. Vin élégant, velouté, caractérisé par sa complexité, son immédiat équilibre.

BIANCHI - DELICATI E FRESCHI (BLANCS - DÉLICATS ET FRAIS)

.8 GRILLO

7€ 31€

Couleur jaune clair limpide. Parfum aromatique de sauge, camomille et écorce d'agrumes. Pour terminer sur de notes de pêche jaune et de foin. En bouche, il est gourmand et souple avec une belle acidité qui rafraîchit le tout. La finale est sec et légèrement minérale. Pas trop persistant, juste et rafraîchissant comme une légère brise marine en été.

CAMARÀ - CHARDONNAY

8€ 36€

Couleur paille clair. Au nez il joue sur des notes de nèfles et sureau, fleur de pêche et pamplemousse rose. La bouche est fraîche et délicate. Finale légèrement sur les agrumes, sec et délicatement minérale.

BIANCHI - GENEROSI E GOLOSI (BLANCS - GÉNÉREUX ET GOURMANDS)

KUKUKAYA - PASSERINA

7€ 31€

Jaune paille clair. Le bouquet est élégant et fin. Des arômes de poire et d'avocat et un retour de cèdre et de marjolaine. Excellent équilibre de goût, cohérent dans les arômes et la fraîcheur, surprenante la saveur, avec une finale subtile. Persistante et agréablement délicat.

ROSATI - GENEROSI E GOLOSI (ROSÉ - GÉNÉREUX ET GOURMANDS)

CERASUOLO DOC

7€ 31€

Couleur rose intense, aux notes de framboises et fraises des bois. Gorgée fraîche et fruitée avec bonne minéralité et persistance gourmande. Finale légèrement sec.

ROSATI - DELICATI (ROSÉS - DÉLICATS)

SEU - VALLE DEL TIRSO

7€ 31€

Arômes délicats de fruits rouges au nez. En bouche, il est frais et fruité, délicat, de caractère intense. Bonne acidité et minéralité, finale persistante, sec.

BIANCHI - GENEROSI E GOLOSI (BLANCS - GÉNÉREUX ET GOURMANDS)



KUKUKAYA – PASSERINA

7€ 31€

Jaune paille clair. Le bouquet est élégant et fin. Des arômes de poire et d'avocat et un retour de cèdre et de marjolaine. Excellent équilibre de goût, cohérent dans les arômes et la fraîcheur, surprenante la saveur, avec une finale subtile.

Persistante et agréablement délicat.

ROSATI - GENEROSI E GOLOSI (ROSÉ - GÉNÉREUX ET GOURMANDS)

CERASUOLO DOC

7€ 31€

Couleur rose intense, aux notes de framboises et fraises des bois. Gorgée fraîche et fruitée avec bonne minéralité et persistance gourmande. Finale légèrement sec.

ROSATI - DELICATI (ROSÉS - DÉLICATS)

SEU - VALLE DEL TIRSO

6€ 29€

Arômes délicats de fruits rouges au nez. En bouche, il est frais et fruité, délicat, de caractère intense. Bonne acidité et minéralité, finale persistante, sec.