

GRAPPAS ET DIGESTIFS ITALIENS

Tous les prix incluent 24% de TVA.

GRAPPAS ET DIGESTIFS ITALIENS

(Verre)

GRAPPA RISERVA ELIGO DELL'ORNELLAIA

Euro 10

Grappa longuement vieillie au moins 36 mois en fût, à la robe dorée intense et au bouquet ample et complexe de cannelle, chocolat et tabac blond, avec des notes de raisins secs et de fruits mûrs.

Texture soyeuse, bouche douce, riche, structurée et persistante.

(Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot) 42% vol.

TOSCANA | Ornellaia, Bolgheri - Castagneto Carducci (Livorno)

GRAPPA NONINO BIANCO

Euro 6

(depuis 1897)

Eau-de-vie de marc italienne produite par la famille Nonino en Frioul depuis 1897. Symbole de tradition et de qualité artisanale, célèbre pour la grappa mono-cépage.

Fine, douce et élégante avec des notes de pomme Golden et de croûte de pain frais.

(100% Chardonnay) 41% vol.

UDINE | Friuli

FERNET-BRANCA

Euro 6

(depuis 1845)

Un amaro italien emblématique, créé à Milan en 1845, réputé pour son profil aromatique amer et herbacé.

La recette de Fernet-Branca est un voyage unique à travers 27 herbes, racines et épices qui composent sa formule secrète, distinctive et inimitable.

(Mélange d'herbes, racines et épices) 39% vol.

LOMBARDIA | Milano

GRAPPAS ET DIGESTIFS ITALIENS

SAMBUCA MOLINARI

Euro 6

(depuis 1945)

Liqueur italienne à l'anis étoilé au goût inimitable, symbole de la tradition italienne.

Douce, aromatique et intense, servie pure, sur glace ou "*con la mosca*" avec grains de café selon la tradition romaine.

(Mélange anis étoilé, huiles essentielles, fenouil et fleurs) 42% vol.

LAZIO | Civitavecchia

AMARETTO DI SARONNO

Euro 6

(depuis 1525)

Liqueur élaborée à partir d'huile de noyaux d'abricot, alcool pur, sucre caramélisé et essences de dix-sept herbes et fruits sélectionnés.

Arômes complexes d'amande amère, gâteau, vanille, massepain, écorce d'orange et amandes grillées.

Finale longue, douce et subtilement amère.

(Mélange herbes, racines, fruits et épices) 28% vol.

LOMBARDIA | Saronno

LIMONCELLO DI CAPRI "100% NATURALE"

Euro 6

(depuis 1988)

Liqueur traditionnelle élaborée selon l'ancienne recette de Vincenza Canale sur l'île de Capri, exclusivement à partir d'écorces de citrons de Sorrente I.G.P. mûris au soleil du golfe de Naples.

Riche en huiles essentielles naturelles parfumées, sans colorants ni conservateurs, au profil frais, agrumé et élégant.

(Écorces de citrons de Sorrente I.G.P., alcool, eau, sucre) 30% vol.

CAMPANIA | Capri (Napoli)