

# EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

## CARTE DES VINS - LISTA DEI VINI

Tous nos vins sont italiens, ils ont été choisis avec amour et passion. Vous trouverez plus de 70 appellations différentes venant de diverses régions d'Italie.  
Bonne dégustation.

Tutti i nostri vini sono italiani, sono stati scelti con amore e passione. Troverete più di 70 denominazioni differenti che vengono dalle diverse regioni d'Italia.  
Buona degustazione.

### **NOS COUPS DE CŒUR - I NOSTRI FAVORITI**

*Pour tous ceux qui n'ont pas envie de se farcir toute la carte des vins  
Per quelli che non se la sentono di leggere tutta la lista dei vini*

#### **LES BLANCS ET NOTRE ROSE QUI FONT PLAISIR - I BIANCHI E IL NOSTRO ROSATO CHE FANNO PIACERE**

<b>VENETO</b>   Castelli di Romeo & Giulietta   Blush <i>De la douceur, quelques embruns et un peu d'iode ... Comme une ballade en gondole en amoureux.</i>	5	22	€
<b>PUGLIA</b>   A-Mano   Bianco <i>Trois cépages autochtones pour un blanc qui décoiffe.</i>	5	25	€
<b>VENETO</b>   Castello di Romeo e Giulietta   Pinot Grigio <i>J'ai envie d'un petit coup de blanc facile et désaltérant.</i>	5	25	€
<b>PIEMONTE</b>   Piccolo Ernesto   Gavi di Gavi Rovereto <i>Du gras, une bouche ample, une finale équilibrée.</i>	6	29,5	€
<b>TOSCANA</b>   Panizzi   Vernacia di San Gimignano <i>Nez de fleur blanche minérale, approche fraîche, on s'imaginerait en haut du campanile de San Gimignano.</i>	7	34	€
<b>MARCHE</b>   Donna Argilla V Pecorino* <i>Très belle longueur en bouche, belle acidité, en un mot : un vin élégant.</i>	7	35	€

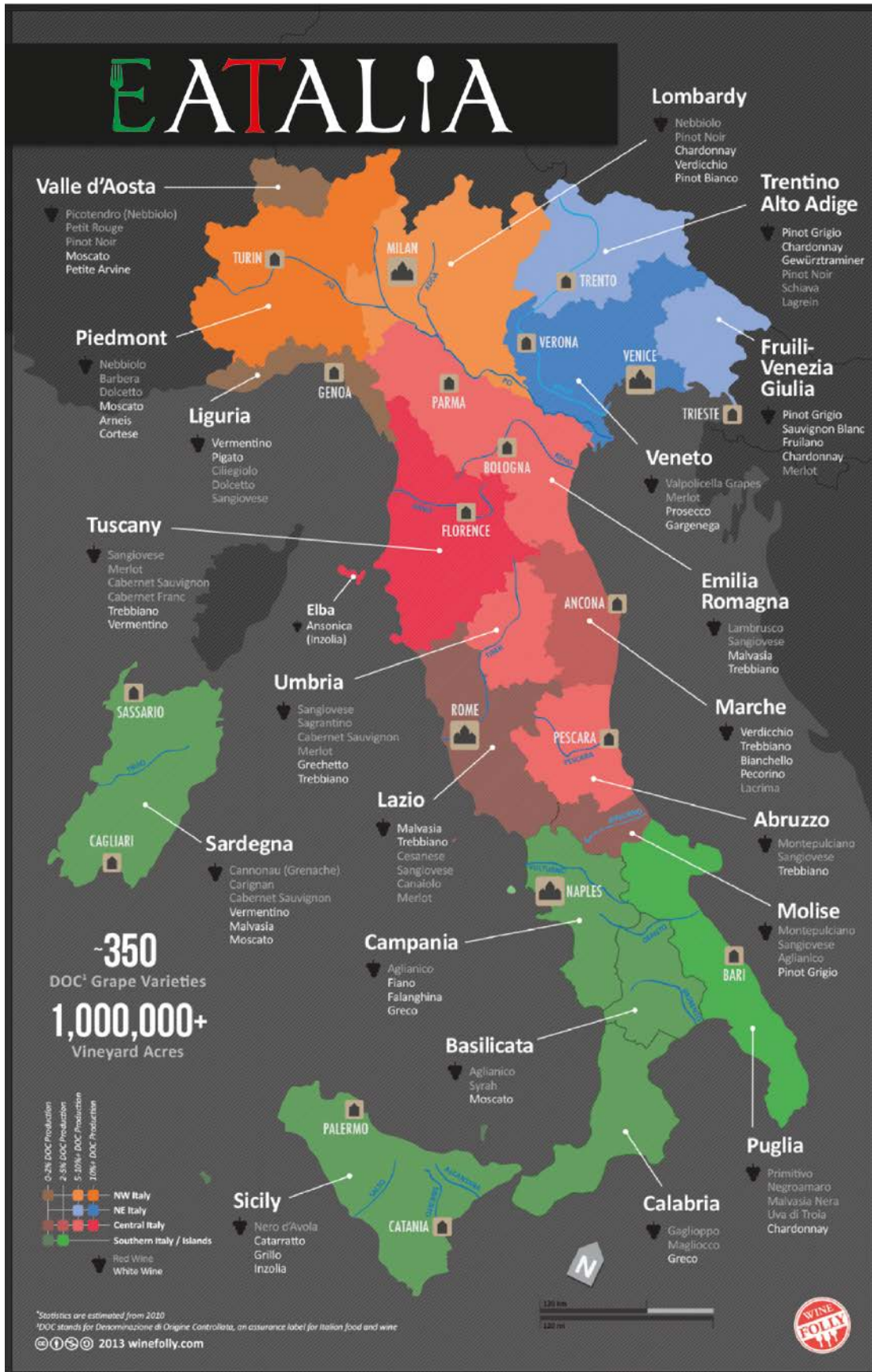
#### **LES ROUGES COMME UNE EVIDENCE - I ROSSI COME UN' EVIDENZA**

<b>VENETO</b>   Terre Piane   Cabernet Sauvignon <i>Parfum équilibré de fruits rouges mûrs, un peu de tanin, juste ce qu'il faut.</i>	5	23	€
<b>PUGLIA</b>   Sanmarco   Primitivo di Manduria <i>Belle structure, tanin doux. Du soleil, des raisins, .... du bon vin.</i>	6	29	€
<b>PIEMONTE</b>   Torelli   Pinot Nero il Magno <i>Du fruit, de la douceur, bref : du pipi d'ange.</i>	7	35	€
<b>TOSCANA</b>   Torcalvano   Vino Nobile di Montepulciano <i>Très belle robe rouge rubis, de l'équilibre sur les arômes de fruits rouges, probablement le meilleur rapport qualité-prix en Vino Nobile.</i>	8,50	46	€
<b>VAL D AOSTA</b>   La Crotta di Vigneron   Fumin Esprit Follet <i>Des notes de girofles, de feu de bois, c'est mieux que la fumette, manque juste Bob Marley.</i>	10	53	€

*\*Nos étoiles indiquent nos vins "bio" - tous nos vins sont à emporter (-40%)  
\*Le nostre stelle segnalano i nostri vini "bio". Tutti i nostri vini sono anche da asporto (-40%)*

# EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca



\*Nos étoiles indiquent nos vins "bio" - tous nos vins sont à emporter (-40%)  
 \*Le nostre stelle segnalano i nostri vini "bio". Tutti i nostri vini sono anche da asporto (-40%)



Cucina • Pizzeria • Enoteca

## LES BULLES BLANCHES ET ROSEES LE BOLLICINE BIANCHE E ROSATE

- VENETO** | Prosecco Valdobbiadene | Pinot Nero e Chardonnay **32**  
*Le tout beau Prosecco italien. Des arômes de poires caramélisées, une finale de citron confit, un vin de fête.*
- VENETO** | Spumante rosato Bortolomiol | Valdobbiadene **34**  
*Une rare fraîcheur, un peu d'acidité et beaucoup d'équilibre. Fauve Hautot réincarnée #DALS.*
- LOMBARDIA** | Francia Corta Brut **49**  
*Le Francia Corta est le champagne italien, raffiné, racé et complexe.*

## LES ROSES – I ROSATI

- VENETO** | Castelli di Romeo & Giulietta | Blush **22**  
*De la douceur, quelques embruns et un peu d'iode ... Comme une ballade en gondole en amoureux.*
- VENETO** | Domus Vini | Bardolino Chiaretto **25**  
*Un beau nez avec une saveur fruitée bien équilibrée. Le goûter c'est un peu comme voir Laetizia Casta en monokini.*
- ABRUZZO** | Cérasuolo | Col del Mondo **27**  
*Beaucoup de fraîcheur et un bouquet aux senteurs de fruits rouges. Un bon rosé pour ma pizza en terrasse.*
- VENETO** | Pasqua | 11 Minutes **36**  
*Un des meilleurs rosés du moment. Rafraîchissant ... Comme une envie d'en commander une deuxième ...*

# EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

## LES BLANCS FRUITES ET JOVIALS I BIANCHI FRUTTATI E GIOVIALI

<b>VENETO</b>   Ca delle Rosse   Chardonnay « Terre Piane » <i>Des saveurs de fruits mûrs et de fleurs blanches.</i>	<b>23</b>
<b>MARCHE</b>   Carminucci   Viabore Falerio <i>Fruité et floral. Le Ryanair du vin rapide, efficace et sans fioriture.</i>	<b>25</b>
<b>PUGLIA</b>   A-Mano   Bianco <i>Trois cépages autochtones pour un blanc qui décoiffe.</i>	<b>25</b>
<b>LOMBARDIA</b>   Ca di Frara   La Casetta <i>Frais comme un gardon et vif comme le renard.</i>	<b>26,50</b>
<b>SICILIA</b>   Tressa   Grillo Viognier * <i>Arôme de fruit tropical et de vanille, comme un air de ukulélé.</i>	<b>28,50</b>
<b>PIEMONTE</b>   Picollo Ernesto   Gavi di Gavi Rovereto <i>Du gras, une bouche ample, une finale équilibrée.</i>	<b>29,50</b>
<b>PUGLIA</b>   Schola Sarmenti   Candora   Chardonnay <i>Du sucre, du soleil et des arômes de compotée de poires, un régal.</i>	<b>30</b>
<b>VAL D AOSTA</b>   La Crotta di Vigneron   Thuller Murgau <i>Le compagnon idéal d'un bon speck et/ou d'un gorgonzola.</i>	<b>30</b>
<b>PIEMONTE</b>   Cascina Val Del Prete   Arneis   Luet <i>Frais comme une eau de source qui descend de la montagne, de délicieuses touches florales, on se croirait au jardin botanique.</i>	<b>34</b>
<b>SICILIA - IGT</b>   Tenute   Orestiadi   Catarratto <i>Autant en emporte le fruit. Parfum de pêche et de nectarine.</i>	<b>34</b>
<b>UMBRIA</b>   Palazzone   Orvieto   Terre Vineate <i>Couleur jaune intense, arôme de noisettes, un délice avec la salsiccia.</i>	<b>35</b>
<b>MARCHE</b>   Terra Cruda   Bianchello del Metauro Superiore <i>Là où la montagne tombe dans la mer ... comme une sensation de chute. Un corps gras, du fruit mûr tout en longueur .... Je veux retourner à Sirolo !!!!</i>	<b>37</b>
<b>ABRUZZO</b>   Villa Medoro   Trebbiano Chimera <i>Couleur jaune/vert, de la structure et une finale fraîche, parfait pour la 3<sup>e</sup> mi-temps.</i>	<b>37</b>
<b>VAL D AOSTA</b>   La Crotta di Vigneron   Petite Arvine <i>Couleur jaune brillante, arôme intense de note florale, on se prendrait presque pour Heidi.</i>	<b>38</b>
<b>ALTO ADIGE</b>   Alois Lageder   Pino grigio <i>Bouquet de fleurs et d'épices, un grand blanc pour les moments simples.</i>	<b>39</b>
<b>VENETO</b>   Pieropan   Soave classico <i>Couleur jaune aux reflets verts, arôme d'amandes et de masepains, un retour en enfance.</i>	<b>39</b>

\*Nos étoiles indiquent nos vins "bio" - tous nos vins sont à emporter (-40%)

\*Le nostre stelle segnalano i nostri vini "bio". Tutti i nostri vini sono anche da asporto (-40%)

# EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

## LES BLANCS MINÉRAUX ET SECS I BIANCHI MINERALI E SECCHI

<b>SARDEGNA</b>   Mandato   Vermentino <i>Tidju un premier prix qui met tout le monde d'accord.</i>	<b>22</b>
<b>LAZIO</b>   San Pietro   Frascati Superiore <i>Parfum intense et délicat, comme si on croquait dans une pomme.</i>	<b>26,50</b>
<b>FRIULI</b>   Villa Vitas   Sauvignon <i>Vin intense avec des notes d'agrumes et de poires. Ma Joconde à moi.</i>	<b>28</b>
<b>TOSCANA</b>   Panizzi   Vernacia di San Gimignano <i>Nez de fleur blanche minérale, approche fraîche, on s'imaginerait en haut du campanile de San Gimignano.</i>	<b>34</b>
<b>FRIULI</b>   Matteo Braidot   Friulano <i>Belle fraîcheur équilibrée, fin de bouche tendue comme un string.</i>	<b>34</b>
<b>MARCHE</b>   Fiorano   Donna Orgilla V Pecorino* <i>Très belle longueur en bouche, belle acidité, en un mot : un vin élégant.</i>	<b>35</b>
<b>CAMPANIA</b>   Feudi di San Gregorio   Greco di Tufo <i>Bouquet de fruits blancs, de menthol et de fenouil. Voir le Vésuve et puis mourir.</i>	<b>39</b>

*\*Nos étoiles indiquent nos vins "bio" - tous nos vins sont à emporter (-40%)*

*\*Le nostre stelle segnalano i nostri vini "bio". Tutti i nostri vini sono anche da asporto (-40%)*



Cucina • Pizzeria • Enoteca

## LES «GRANDS» BLANCS I «GRANDI» BIANCHI

<b>LAZIO</b>   Villa Simone   Frascati Superiore Villa dei Preti <i>Multi cépages dont notamment le bombino. C'est de la bombe.</i>	<b>40</b>
<b>PIEMONTE</b>   Angelo germano   Chardonnay Zoi <i>Du beurre, de l'amande toastée et une finale légèrement acide qui fait parler le terroir piémontais.</i>	<b>46</b>
<b>MARCHE</b>   Villa Bucci   Verdicchio Castelli di Jesi <i>Un petit peu d'abricot et une pointe d'épices. Un vin sans prise de tête.</i>	<b>53</b>
<b>CAMPANIA</b>   Casa d'Ambra   Frassitelli <i>Magnifique minéralité finale un peu saline, comme une envie de prolonger les vacances.</i>	<b>58</b>
<b>ALTO ADIGE</b>   Pacherhof   Kerner valle Isarco <i>Parfum d'agrumes rond et frais, délicieux avec les vongoles.</i>	<b>62</b>
<b>TOSCANA</b>   Avignonesi   Il Marzocco   100 % Chardonnay <i>Vin plein puissant. Comme une envie de s'en mettre plein la bouche.</i>	<b>85</b>

# EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

## LES ROUGES LEGERS I ROSSI LEGGERI

<b>VENETO</b>   Danese   Pinot Nero	22
<i>Le classique du Veneto tout en légèreté, parfait pour accompagner mes paccheri.</i>	
<b>VENETO</b>   Terre Piane   Cabernet Sauvignon	23
<i>Parfum équilibré de fruits rouges mûrs, un peu de tannin, juste ce qu'il faut.</i>	
<b>MARCHE</b>   Carminucci   Rosso Piceno	25
<i>Couleur rouge rubis, une bouche souple et mûre. Pamela Anderson réincarnée en vin.</i>	
<b>ABRUZZO</b>   Novacorte   Montepulciano d'Abruzzo	29
<i>Arôme d'épices, corps plein et bien équilibré. Un vin lumineux et vif.</i>	
<b>PUGLIA</b>   Scola Sarmenti   Rosso Salentino	30
<i>Pour ceux qui n'y connaissent rien en vin, un pinard rond, facile.</i>	
<b>PIEMONTE</b>   Torelli   Pinot Nero il Magno	35
<i>Du fruit, de la douceur, bref: du pipi d'ange.</i>	
<b>TOSCANA</b>   Basciano   Chianti Rufina	43
<i>Le chantre de la Toscane, tannin délicat et finale fraîche, un vin élégant</i>	
<b>TOSCANA</b>   Fanti   Rosso di Montalcino	46
<i>Note minérale, tannin léger. Le Nibali de la Toscane, rapide et léger</i>	
<b>TRENTINO</b>   Foradori   Teroldego Rotaliano	56
<i>Nez terrestre structure souple et charnue, un vin vif et juteux. Idéal avec la tagliata di manzo.</i>	

*\*Nos étoiles indiquent nos vins "bio" - tous nos vins sont à emporter (-40%)*

*\*Le nostre stelle segnalano i nostri vini "bio". Tutti i nostri vini sono anche da asporto (-40%)*

# EATALIA

Cucina • Pizzeria • Enoteca

## LES ROUGES SOLAIRES ET VIRILS I ROSSI SOLARI E VIRILI

- CAMPANIA** | Domus Vini | Aglianico Beneventano Borboniche **27**  
*Un des cépages roi de Naples cueilli au bord du Vésuve. Un vin qui donne envie de voyager.*
- PUGLIA** | Mandato | Rosso Appassimento **28**  
*Du soleil sur du soleil, sortez la crème, fermez les yeux et laissez le soleil vous tanner le cuir.*
- VENETO** | Domus Vini | Novecentoventitre **29**  
*Très intense et ample, note épicée, on a l'impression de manger un gâteau Forêt Noire.*
- PUGLIA** | Sanmarco | Primitivo di Manduria **29**  
*Belle structure, tanin doux. Du soleil, des raisins, ... du bon vin.*
- PIEMONTE** | Torelli | Barbera d'Asti | Il Vecchio \* **34**  
*Finalment, pas si vieux que ça, un tanin léger et fruité. Un de mes préférés.*
- ABRUZZO** | Villa Medoro | Montepulciano d'Abruzzo **34**  
*Couleur profonde, arôme de cerise, finale fruitée. Du simple, du brut, un rouge pour accompagner ma pasta.*
- PUGLIA** | Scola Sarmenti | Nerio Rosso **35**  
*Des tanins solaires, un nez gourmand de fruits rouges frais. Un parfum de vacances.*
- UMBRIA** | Plani Arche | Montefalco Rosso \* DOC **35**  
*Palette de parfums et goût très concentré, poivre et arôme de châtaignes. Un vin pour les hommes, les vrais. Ceux qui se laissent pousser la moustache.*
- VENETO** | Villa Mattielli | Valpolicella Ripasso **36**  
*Une main de fer dans un gant de velours, très belle acidité en fin de bouche. Quand je bois ce vin, je me prends pour Jésus rompant le pain.*
- LAZIO** | Marco Carpineti | Capolemole Rosso \* **36**  
*Vin plein et vineux, chaud et harmonieux. Un vin bien viril pour les grands costauds.*

\*Nos étoiles indiquent nos vins "bio" - tous nos vins sont à emporter (-40%)

\*Le nostre stelle segnalano i nostri vini "bio". Tutti i nostri vini sono anche da asporto (-40%)





Cucina • Pizzeria • Enoteca

## LES ROUGES SOLAIRES ET VIRILS I ROSSI SOLARI E VIRILI

<b>PUGLIA</b>   Scola Sarmenti   Cubardi Primitivo Salento - IGT <i>Un des rois des Pouilles, le vin que je bois quand je reçois des amis.</i>	<b>37</b>
<b>TOSCANA</b>   Morellino di Scansano   Le pupille <i>Couleur sombre, fruits mûrs, de beaux tanins. Et Dieu créa la Toscane.</i>	<b>37</b>
<b>PIEMONTE</b>   Cascina Val del Prete   Barbera d'Alba * Bio <i>Du fruit, du fruit, ..... oasis, oasis, ..... c'est bon.</i>	<b>38</b>
<b>SICILIA</b>   Morgante   Nero d'Avola - IGT <i>Arôme de fruits mûrs, tanin juteux. Belle structure grâce au léger vieillissement en barrique, un vin pour les gladiateurs.</i>	<b>38</b>
<b>PIEMONTE</b>   Angelo Germano   Langhe Nebiolo <i>Petit Prince du Piémont, un peu moins exposé que son grand frère le Barolo mais plus soyeux. Rien que d'en parler ...</i>	<b>42</b>
<b>TOSCANA</b>   Avignonesi   Vino Nobile di Montepulciano <i>Bouquet de fruits rouges, bouquet de vanille. Compagnon idéal des antipasti. Le meilleur Vino Nobile vinifié par un des papes des vigneron toscans.</i>	<b>74</b>
<b>TOSCANA</b>   Torcalvano   Vino Nobile di Montepulciano <i>Très belle robe rouge rubis, de l'équilibre sur les arômes de fruits rouges, probablement le meilleur rapport qualité-prix en Vino Nobile.</i>	<b>46</b>
<b>VAL D AOSTA</b>   La Crotta di Vigneron   Fumin Esprit Follet <i>Des notes de girofles, de feu de bois, c'est mieux que la fumette, manque juste Bob Marley.</i>	<b>53</b>
<b>PIEMONTE</b>   Angelo Germano   Barolo Tre Vignetti <i>Un coup de coeur en terme de qualité prix pour un Barolo.</i>	<b>60</b>

\*Nos étoiles indiquent nos vins "bio" - tous nos vins sont à emporter (-40%)

\*Le nostre stelle segnalano i nostri vini "bio". Tutti i nostri vini sono anche da asporto (-40%)



Cucina • Pizzeria • Enoteca

## LES GRANDS ROUGES I « GRANDI » ROSSI

<b>PUGLIA</b>   Scola Sarmenti   Antieri IGT <i>Un cépage inconnu et qui mérite le détour. Une vinification simple pour en extraire un nectar solaire.</i>	<b>45</b>
<b>VAL D AOSTA</b>   La Crotta di Vigneron   Syrah Crème <i>Un cépage puissant, magnifié par le climat qui en fait un véritable plaisir de douceur.</i>	<b>52</b>
<b>PIEMONTE</b>   Marco Bonfante   Monferrato Sernej <i>Note de chocolat et d'épices, finale boisée. Jean-Claude Vandamme du Piémont.</i>	<b>90</b>
<b>TOSCANA</b>   Altesino   Brunello di Montalcino <i>Arôme de cuir, de figues et d'épices séchées. Un remarquable rapport qualité/prix.</i>	<b>95</b>
<b>SARDEGNA</b>   Agri Punica   Barrua <i>Entre puissance et élégance, un bouquet complexe d'épices et de prunes. Dans ce vin, tout est une question d'équilibre. Un vin de funambule.</i>	<b>95</b>
<b>PIEMONTE</b>   Brezza   Barolo Sarmassa <i>Beaucoup de puissance, un vin dans la plus pure tradition des Barolo, apportez-moi des oies, des cochons .... des truffes Messires !</i>	<b>105</b>
<b>TOSCANA IGT</b>   Tenuta San Guido   Guidalberto <i>Un vin racé avec un bouquet de framboises et d'airelles, légèrement boisé. La puissance de « Légendes d'Automne » et la beauté de Brad Pitt.</i>	<b>107</b>
<b>VENETO</b>   Pieropan   Amarone Vigna Garzon <i>Vin tout en élégance et finesse à l'opposé des Amarone classiques et rustiques, des parfums d'herbes aromatiques, un peu comme se promener au milieu d'un chant de romarin avec le bruit des grillons.</i>	<b>110</b>
<b>TOSCANA</b>   Tenuta San Guido   Sassicaia <i>Arôme de bois de cèdre et d'épices, une bouche tout en finesse et souplesse. Un vin presque pornographique, l'icône de la Toscane.</i>	<b>265</b>