



*Pizzas artigianales*  
***J Gusti***  
**D'ITALIA**  
RISTORANTE

## les Apéritifs



<i>Marsalas Amandonla</i> 6 cl	8,00
<i>Martini Bianco</i> 6 cl	8,00
.....	
<i>Whisky Black Label</i> 6 cl	12,00
<i>Whisky Single Malt Bio</i>	16,00
<i>"Silène" domaine Decroix</i> 6 cl	
.....	
<i>Kir Royal</i> 14 cl	15,00

## les Cocktails

<i>Cocktail Godmother</i> 6 cl	12,00
Vodka, Amaretto Disaronno	
<i>Godfather</i> 6 cl	15,00
Whisky, Amaretto Disaronno	
<i>Spritz</i> 20 cl	12,00
Prosecco, Airone Poli, Orange, Eau pétillante	
<i>Spritzicus</i> 20 cl	14,00
Italicus, Prosecco, eau pétillante	
<i>Bellini</i> 16 cl	14,00
Champagne, Nectar et Crème de pêche	
<i>Amaretto-Coca</i>	12,00

### les Cocktails

*sans alcool*

<i>Spritzitalia</i> (sans alcool)	10,00
<i>Virgin Amaretto</i> (sans alcool)	10,00

## les Bières

<i>Peroni</i> 33 cl	6,00
<i>Monetti</i> 33 cl	6,00

## les Spiritueux & Digestifs

<i>Limoncello</i>	10,00
<i>Il Beneducei</i> 6 cl	
.....	
<i>Amaretto Disaronno</i> 6 cl	10,00

## les Eaux & Sodas



<i>Evian</i> 50 cl	5,00
<i>Evian</i> 100 cl	7,00
<i>San Pelegrino</i> 50 cl	6,00
<i>San Pelegrino</i> 100 cl	8,00
.....	
<i>Coca-Cola</i> 33 cl	5,00
<i>Coca-Cola, Zéro</i> 33 cl	5,00
.....	
<i>Pago</i> 20 cl	4,00
(Orange, Ananas, Mango et Abricot)	
<i>Limonades Siciliennes Bio</i> 27.5 cl	6,00
<i>Limonata</i> (citron)	
<i>Ancaniata Rosso</i> (orange sanguine)	
<i>Thé Pesca</i> (melon-pêche)	

## les Boissons Chaudes

<i>Expresso, Décaféiné</i>	3,00
<i>Cappuccino</i>	5,00
<i>Thés, Infusion (Mariage Frères®)</i>	5,00
Thé Blanc & Rose	
Thé Casablanca	
Thé Marco Polo	
Thé Rouge Bourbon	
Infusion Dream Tea Bio	
<i>Mocaccino</i>	6,00
<i>Café Bicerin</i>	6,00
<i>Café / Amaretto</i>	8,00



# DOLCE-DESSERTS

<i>Pizzetta Nutella</i>	9,00
<i>Tiramisu traditionnel</i>	10,00
Crème mascarpone, œufs pasteurisés, café, créma mandorla et Amaretto.	
<i>Tarta al limone meringa italiana</i>	10,00
<i>Assiette de fromage</i>	10,00
(deux au choix)	
Pecorino sardo, taleggio, gorgonzola crémeux, parmigiano, scamorza fumée...	
Et si c'était ça la Dolce vita!	

## Glaces Maison

Demandez-nous le parfum du jour !  
Nous nous adaptons aux fruits du moment...  
et aussi à vos envies !

### Café Gourmand 10,00

Café accompagné de mini-desserts : mini tiramisu, mini tarte au citron meringuée.  
Hummmmmmmmm, c'est bon !

### Thé Gourmand 12,00

Thé accompagné de mini-desserts : mini tiramisu, mini tarte au citron meringuée.  
Le raffinement à son apogée !

Pizzas artisanales  
**i Gusti**  
D'ITALIA  
RISTORANTE

L'Établissement détenant une "licence Restaurant" est réglementé par l'article L.3331-2 du code de la santé Public et ne pourra délivrer une boisson alcoolisée qu'en accompagnement d'un plat. Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix en Euro, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques.

## les **Bulles d'I Gusti**

Verre 14 cl  
Bouteille 75 cl

<i>Champagne Waris Hubert, cuvée Albescent</i> <i>Avize d'Oger et de Cramant A.O.P.</i> Blanc de blanc (100% Chardonnay) cristallin et élégant, bulles crémeuses et persistantes.	15,00	61,00
<i>Piemont Monferato Moscato D'Asti Villa</i> D.O.P. Cépape Moscato Vol 5°. Vif et fruité, vin d'apéritif festif.	10,00	35,00
<i>Prosecco Naonis (Frioul) Extra dry D.O.C.</i> Intense (faiblement dosé), long en bouche, idéal en apéritif, mais également sur tous les plats de poissons ou de crustacés.	8,00	30,00
<i>Emilie Romagne Lambrusco Lini 910</i> D.O.P Cépape Brachietto. Fraîcheur arômes de fruits noirs, gourmandise en bouche.		32,00

## les **Blancs**

<i>Terre sicilienne "Solerte"</i> I.G.T. Bio (région : Sicile) Cépape Zibibo vif et fruité, notes de muscat et d'écorces d'agrumes, une surprise !		32,00
<i>Marches "Vone"</i> D.O.C (région : Marches) Cépape Pécorine, du même nom que celui du fromage, car les brebis arpentent ce terroir ! Notes de pommes mûres, de jasmin et de fleurs d'oranger, finesse et harmonie en finale. (Cépape Pécorine 100%).	8,00	32,00
<i>Orvieto Classico Superiore</i> D.O.C. - <i>Salviano</i> (région : Umbrie). Bouquet intense, floral et fruité, rond en bouche avec une belle finale minérale. (Cépape Trebbiano 30%, Grechetto 30%, Chardonnay et Sauvignon blanc 40%).		32,00

## les **Rosés**

<i>Flower Power Rosé</i> I.G.T. - <i>Bio Podere 414</i> (région : Toscane). Un rosé de la Toscane du sud (Maremma), riche et fruité. (Cépages 100% Sangiovese).		32,00
<i>Costadolio Rosé Maculan</i> I.G.T. (région : Vénétie). Merlot vinifié en rosé, un vin de qualité qui allie finesse et structure (Cépape Merlot 40%).	8,00	32,00

## les **Rouges**

<i>Valpolicella Classico</i> D.O.C. - <i>Bio Speri</i> (région : Veneto). Rouge rubis des collines de Vérone, à la saveur sèche et harmonieuse, aux notes de fruits rouges, cerises bien mûres, à la bouche pleine et gourmande. Une complexité inhabituelle pour cette appellation classique (Cépages Corvina Veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%).		32,00
<i>Moncaro San Giovese</i> D.O.C. - <i>Bio</i> (région : Marches). Vin léger, notes florales et fruitées de baies sauvages et cerises.	8,00	32,00
<i>Chianti Falmalgallo</i> D.O.C.G. - <i>Bio Cépape San Fabiano</i> (région : Toscane). Équilibre et harmonie entre richesse aromatique, tannins fins et fraîcheur. Né d'une sélection soignée de raisins provenant de parcelles de Sangiovese et d'un petit pourcentage de cabernet Sauvignon du domaine (Cépages Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%).		32,00

Verre  
14 cl

Bouteille  
75 cl

### *Montepulciano d'Abruzzo San Francesco*

*Bio Cépape Montepulciano* (région : Abruzzes)

Nez expressif de mûres et de réglisse tannins veloutés compagnon idéal de vos viandes savoureuses.

34,00

### *Campolieti Valpolicella Classico Ripasso*

D.O.C. - *Luigi Righetti* (région : Veneto). Fruit et matière pour un valpolicella exceptionnel. Ce vin classique vénitien issu d'un assemblage acquiert sa structure et des saveurs additionnelles grâce à la méthode ripasso : Une seconde fermentation avec les marcs d'Amarone.

(Cépages Corvina Veronese 70%, Rondinella 20% Montinara 10%).

40,00

### *Barbera d'Asti Vigna Vecchia*

D.O.C.G. - *Cossetti* (région : Piémont). Réserve historique du domaine cossetti issu d'une vigne exceptionnel de la propriété qui produit, grâce à son âge, des raisins de grande qualité. Les vieilles vignes du piémont forment ici un vin mur et souple.

(Cépages Barbera d'Asti 100%).

40,00

### *Nero d'Avola Mongante*

D.O.C.G. - (région : Sicile). Un Nero d'Avola synonyme de Sicile, d'une couleur profonde et un nez aux arômes de fruits murs.

Sa bouche et agréable et douce avec des tanins juteux. Délicieux.

38,00

### *Vettina Aleatico*

D.O.C. (région : Marches). Vin souple et expressif, notes de pivoines et de cassis.

36,00

### *Primitivo Salento IGT - Domaine Rivera*

Cépape le plus connu de la région des Pouilles. Vin apprécié pour la richesse de son caractère et son goût fruité. Rivera l'interprète dans un style frais et fluide, par une vinification moderne qui exalte les parfums intenses de confiture de fruits noirs

(Région : Pouilles, province de Taranto. Cépages 100% Primitivo).

40,00

## les Cuvées Prestige Rouge

### *Brunello*

D.O.C.G. - *Bio Col d'Orcia* (région : Toscane). La maison Col d'Orcia est l'une des plus anciennes caves de Montalcino, ses origines remonte à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Son nom (colline sull'Orcia) est tiré de celui de la rivière qui traverse les vignes de la propriété, essentiellement consacrées au Brunello, roi des vins de Toscane. Le Brunello di Montalcino Col d'Orcia est un grand vin toscan, doté d'une D.O.C.G. Il est considéré comme l'appellation la plus prestigieuse de la région. Élégance et richesse d'un Brunello droit et racé.

81,00

### *Guidalberto - Januta San Guido*

(région : Toscane). Le domaine du marquis Nicolo Incisa della Rochetta. Célèbre pour son mythique Sassicaia, innove avec une cuvée composée de (Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%). Densité aromatique incroyable et complexe, bouche pleine, concentré, avec de superbes tanins fruités.

75,00

### *Barolo Piemont Suoi 2013*

D.O.C.G. - *Cépape Nebbiolo* (région : Piémont). Le Nebbiolo, un vieux et noble cépage piémontais tire son nom des brouillards.

75,00

## les Grappas

*Sarpa poli* 6 cl - Sincère - grappa, classique et charpentée

8,00

*Monbida - Moscato* 6 cl - Séduisante - grappa de muscat, souple et fruitée

8,00

*Cléopatra Amarone Ono Poli* 6 cl - Rigoureuse - grappa vieillie quatre ans en fût, souple et harmonieuse

10,00