

**DIVINO**  
— FOOD & WINE —



**CARTE DES VINS  
AU VERRE**

**CETTE CARTE  
EST POUR VOUS**

Consultez-la aussi ici



## — VINS À BULLES —

(15cl)

Coupe de Prosecco / Spumante Rosé	8€
Coupe de Franciacorta	12€
Coupe de Franciacorta Rosé	12€
Coupe de Champagne	12€

## — VINS BLANCS —

(15cl)

<b>VINNAE IGT, JERMANN, 2017 (FRIULI)</b>	8€50
Cépage : Ribolla Gialla. Un terroir très calcaire qui offre un vin sec et minéral aux notes florales.	
<b>AL POGGIO IGT, CASTELLO DI AMA, 2018 (TOSCANA)</b>	9€50
Cépage : Chardonnay. Belle complexité, fruité et une pointe boisée.	
<b>TREBBIANO SPOLETINO DOC, PERTICAIA, 2019 (UMBRIA)</b>	7€
Cépage : Trebbiano. Belle sapidité. Notes fraîches et fruitées.	
<b>SAMAS IGT AGRICOLA PUNICA, 2017 (SARDEGNA)</b>	8€
Cépage : Vermentino, Chardonnay. Un beau vin méditerranéen frais et fruité.	

## — VIN ROSÉ —

(15cl)

<b>ALIE IGT, FRESCOBALDI, 2019 (TOSCANA)</b>	7€
--	----

## — VINS ROUGES —

(15cl)

« SOLITER » BARBERA D'ASTI DOCG, PESCAJA, 2019 (PIEMONTE) 7€50

Cépage : Barbera.

Belles notes de fruit rouge et rondeur en bouche.

ROSSO FRUTTO IGT, OFFICINA DEL SOLE 2018 (MARCHÉ) 8€

Cépage : Syrah, Lacrima.

Une syrah gourmande fruitée et épicée.

CROGNOLO IGT, TENUTE SETTE PONTI, 2014 9€50

Cépage : Sangiovese.

Vin aux notes de sous-bois et tannins soyeux.

SFIDE IGT, LA MADELEINE, 2015 (UMBRIA) 8€

Cépage : Cabernet Franc.

Ce petit vin de domaine affirme un beau caractère et des notes de fruits mûrs.

### GRAND CRU AU VERRE

LUPICAIA IGT CASTELLO DEL TERRICCIO 2011 (TOSCANA) 21€

## — VINS MOELLEUX —

(15cl)

MOSCATO D'ASTI DOCG, PRUNOTTO, 2019 (PIEMONTE) 9€

KABIR MOSCATO DI PANTELLERIA DOC, DONNAFUGATA, 2018 (VENETO) 12€



CHOISISSEZ UN VIN DANS NOTRE VINOThÈQUE  
ET DÉGUSTEZ-LE À VOTRE TABLE  
DANS NOTRE RESTAURANT DIVINO

POUR 20€ SUPPLÉMENTAIRES  
PAR BOUTEILLE

**Devenez membre de notre club et  
faites vos réservations au restaurant  
sur [vinissimo.lu](https://www.vinissimo.lu)**