

Dolci

Tiramisu Agata 10
Crème de mascarpone, biscuit savoardi,
espresso, cacao

Panna Cotta al Basilico 10
Panna cotta au basilic, servie avec une confiture
délicate de tomates rouges de Corbara

Profiterole 12
Chou garni de glace à la vanille, nappé de sauce au
chocolat chaud

Paris-Bronte 12
Choux, ganache à la crème de pistache, brisure de
granelle de pistache

Affogato al caffè 7
Boule de glace vanille noyé dans notre
café espresso Lomi

Glaces
demandez nos saveurs du moment !

1 boule 3€ 2 boules 6€ 3 boules 9€

"Il meglio deve ancora venire..."

Espresso martini 15

Porn star martini 15

Frangelico sour 15

Paloma by Agata 15

Amor mio 29

Barolo chinato 16

Avez-vous des allergies alimentaires? Faites-le savoir à notre personnel qui se fera
un plaisir de vous apporter la liste des allergènes et vous renseigner sur les plats.

Prix net en euros ("0.00"€) service compris. TVA 20% et 10%

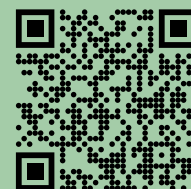
La maison n'accepte pas les chèques

Service continu le samedi 12h-23h30

Préparé avec amour et des ingrédients frais.
Origine des charcuteries : Italie - Origine des viandes : France

WIFI : AGATA GUEST - CODE : 168stgermain

AGATA



DIGITAL MENU

Antipasti

Piatto di Salumi 19
Sélection de charcuteries italiennes, jambon de parme 24 mois, salami piquant, mortadelle à la pistache, salami napolitain accompagné de pain Carasau

Petite assiette de nos Charcuteries
Jambon de parme 24 mois 9 Bresaola 9 Salami piquant 7 Mortadelle pistache 7

Piatto di Formaggi 19
Sélection de fromages italiens, parmesan Reggiano 18 mois, bûche de chevre, mozzarella di bufala, gorgonzola, confiture de tomate, accompagnée de pain Carasau

Piatto di Salumi e Formaggi 22
Sélection de charcuteries et fromages Italiens servis avec notre foccacia etconfiture de tomate

Arancino Cacio e Pepe 16
Boule de riz frit au pecorino romano fondu et poivre,aubergine, crème de pecorino, crème de tomate jaune de corbara

Uovo & Asparagi 16
Œuf parfait, Accompagné d’asperges vertes, crème de parmesan affiné 24 mois et crumble de noisettes du Piémont

La Treccia 16
Légumes fondant, aubergine, carottes, olives noires, courgette, poivron, accompagnés d’une tresse de mozzarella di bufala 125g

Tartare di Tonno 20
Thon rouge servi avec un coulis de stracciatella, citronnettes, pickles d’oignon rouge, fleurs de câpres, olives noires, tomates confites et basilic frais

Fritto Agata 20
Calamars frits, ciboulette, servis avec une mayonnaise maison tomate jaune et ail, citron

Vitello Tonnato 20
Émincé de noix de veau, mayonnaise maison au thon, citron et anchois, artichaut, fleur de câpres, tomates confites

Créations Burrata

Burrata Pomodori di Corbara
Burrata des pouilles, huile d’olive BIO, tomates rouges de Corbara légèrement confites en morceaux, basilic frais
14

Burrata Sole Mio !
Burrata des pouilles, huile d’olive BIO, avec scarole poêlée, raisins secs, olives noires, câpres, ail, tomates confites, basilic frais
14

Burrata e Tartufo
Burrata des pouilles, huile d’olive BIO crème de truffe noire, copeaux de truffe noire fraiche, basilic frais
18

Focaccia Maison - Huile d’olive BIO, origan. 4

Insalate

Cesare is Back ! 20
Sucrine, trévis, suprême de poulet grillé, lamelles de parmesan 24 mois, sauce César, tomates confites, basilic frais et croutons de pain croquant

Salmone in Love 20
Sucrine, trévis et roquette, saumon fumé, avocat, chèvre, tomates confites, carottes et croûtons de pain croquant

La Pugliese 18
Stracciatella, tomate, oignon rouge, basilic, jambon de parme 24 mois, salade sucrine, roquette, noisette piémontaise, citronette maison

Insalata mista 14
Salade sucrine, roquette, courgette, carotte, tomate, granelle de pistaches

VEGGIE

Pizze

Classiques

Margherita 14
Sauce tomate san marzano D.O.P, fior di latte, huile d’olive BIO, basilic

Marinara speciale 13
Sauce tomate san marzano D.O.P, anchois, olives noires, ail, huile d’olive BIO, origan, basilic

Queen des Près 18
Sauce tomate San marzano D.O.P, fior di latte, jambon cuit, champignons, huile d’olive BIO, basilic

Diavola 17
Sauce tomate San marzano D.O.P, fior di latte, salami piquant, huile d’olive BIO, basilic

La Capricieuse 19
Sauce tomate San marzano D.O.P, fior di latte, artichaut, champignons, jambon cuit, salami Napolitain, olives noires, huile d’olive BIO, basilic

Healthy mood 17
Sauce tomate jaune, caponata de légumes (poivrons rouge et jaune, courgettes, aubergines, tomates datterino), basilic, raisins secs, pignons torréfiés, artichauts et champignons, huile d'olive BIO, basilic. *Supplément fior di latte +4*

Calzone 20
Sauce tomate san marzano D.O.P, fior di latte, jambon cuit, salami napolitain, ricotta, poivre, huile d’olive BIO, basilic. *Attention ! Forme et préparation authentiques, comme on les fait à Naples !*

Créations Agata

Via Chiaia 22
Foccacia, tomates cerises, bufala, jambon de parme 24 mois, roquette, copeaux parmesan, huile d’olive BIO, basilic

Cheese Addict 19
Fior di latte, ricotta, gorgonzola, scamorza fumée, cialda parmigiano, huile d’olive BIO, basilic

Agatissima 18
Sauce de tomate jaune, burrata des Pouilles, roquette, huile d’olive BIO, basilic

Tartufo Tentation 26
Fior di latte, crème de parmesan, crème de truffe 5% , truffe fraîche, poivre, basilic

Verde-Rosso 22
Tomates cerises rôties, jambon de Parme 24 mois, stracciatella di bufala, pesto basilic, huile d'olive BIO, basilic

Bellezza 23
Fior di latte, crème de tomate jaune, stracciatella di bufala, figues caramélisées, jambon de parme 24 mois, noisettes piémontaise, huile d’olive BIO, basilic

Pistacchiosa 22
Foccacia, mortadella, stracciatella di bufala, granelle de pistaches, pesto de pistaches, basilic

Siciliana 23
Fior di latte, crème de tomate jaune, straciarella di bufala, bresaola, granelle de pistaches, pesto de pistaches, basilic

Tonno Profondo 24
Fior di latte, crème de poivrons verts, confiture d’oignons rouges, thon rouge frais mariné au citron et à l’huile d’olive BIO, tomates cerises confites, basilic

Que du love 23
Fior di latte, Crème de truffe 5%, burrata des Pouilles, jambon de parme 24 mois, basilic

Pizza bambino 10
Sauce tomates san marzano D.O.P, fior di latte, jambon cuit, huile d'olive BIO, basilic

EXTRA

Burrata 6	Spianata 4	Gorgonzola 4	Câpres 2
Stracciatella di bufala 5	Fior di latte 4	Champignons 2	Œuf 2
Truffe fraîche 8	Salami napolitain 4	Tomates cerises 2	
Jambon de parme 5	Mortadelle 4	Roquette 2	Insalata Piccola
Bresaola 6	Filet de Thon 5	Olives 2	Salade sucrine,
Mozzarella di bufala 4	Artichaut 4	Anchois 2	roquette, vinaigrette
Jambon cuit 4	Ricotta 4	Oignons rouges 2	maison 5

Dolci

Tiramisu Agata	10
Mascarpone cream, savoiardi biscuits, espresso coffee, cocoa	
Panna Cotta al Basilico	10
Basil-infused panna cotta, served with a delicate Corbara red tomato jam	
Profiterole	12
Choux pastry filled with vanilla ice cream, topped with warm chocolate sauce	
Paris-Bronte	12
Choux pastry, pistachio cream ganache, crushed pistachios	
Affogato al caffè	7
Scoop of vanilla ice cream drowned in our Lomi espresso coffee	

Glaces

Ask for our current flavors!

1 scoop	3€	2 scoops	6€	3 scoops	9€
---------	----	----------	----	----------	----

"Il meglio deve ancora venire..."

Espresso martini	15
Porn star martini	15
Frangelico sour	15
Paloma by Agata	15
Amor mio	29
Barolo chinato	16

Do you have any food allergies? Please inform our staff, who will be happy to provide you with the allergen list and further information about our dishes.

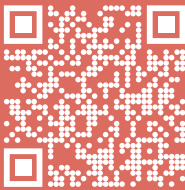
Prices are in euros ("0.00"€), service included. VAT 20% and 10%.
Cheques are not accepted.

Continuous service on Saturdays from 12:00 PM to 11:30 PM.

Prepared with love and fresh ingredients.
Origin of cured meats: Italy – Origin of meats: France

WIFI: AGATA GUEST – PASSWORD: 168stgermain

AGATA



DIGITAL MENU

Antipasti

Piatto di Salumi 19
Selection of Italian cured meats: 24-month aged Parma ham, spicy salami, pistachio mortadella, Neapolitan salami, served with Carasau bread

Petite assiette de nos Charcuteries
24-month aged Parma ham 9 Bresaola 9 Spicy salami 7 Pistachio mortadella 7

Piatto di Formaggi 19
Selection of Italian cheeses: 18-month aged Parmesan Reggiano, goat cheese log, mozzarella di bufala, gorgonzola, tomato jam, served with Carasau bread

Piatto di Salumi e Formaggi 22
Selection of Italian cured meats and cheeses served with our focaccia and tomato jame

Arancino Cacio e Pepe 16
Fried rice ball with melted Pecorino Romano cheese and pepper, eggplant, Pecorino cream, Corbara yellow tomato cream

Uovo & Asparagi 16
Perfectly cooked egg served with green asparagus, 24-month aged Parmesan cream, and Piedmont hazelnut crumble

La Treccia 16
Tender vegetables: eggplant, carrots, black olives, zucchini, bell peppers, served with a 125g braided mozzarella di bufala

Tartare di Tonno 20
Red tuna tartare served with stracciatella coulis, lemon dressing, pickled red onions, caper flowers, black olives, confit tomatoes, and fresh basil

Fritto Agata 20
Fried calamari with chives, served with homemade yellow tomato and garlic mayonnaise, lemon

Vitello Tonnato 20
Thinly sliced veal served with homemade tuna mayonnaise, lemon and anchovies, artichokes, caper flowers, and confit tomatoes

Créations Burrata

Burrata Pomodori di Corbara
Burrata from Puglia, organic olive oil, lightly confit Corbara red tomatoes, fresh basil
14

Burrata Sole Mio !
Burrata from Puglia, organic olive oil, sautéed escarole, raisins, black olives, capers, garlic, confit tomatoes, fresh basil
14

Burrata e Tartufo
Burrata from Puglia, organic olive oil, black truffle cream, fresh black truffle shavings, fresh basil
18

Focaccia Maison - Organic olive oil, oregano 4

Insalate

Cesare is Back ! 20
Sucrine and radicchio lettuce, grilled chicken supreme, 24-month aged Parmesan shavings, Caesar dressing, confit tomatoes, fresh basil, and crunchy bread croutons

Salmone in Love 20
Sucrine lettuce, radicchio, rocket, smoked salmon, avocado, goat cheese, confit tomatoes, carrots, and crunchy bread croutons

La Pugliese 18
Stracciatella cheese, tomato, red onion, basil, 24-month aged Parma ham, sucrine lettuce, rocket, Piedmont hazelnuts, homemade lemon dressing

Insalata mista 14
Sucrine lettuce, rocket, zucchini, carrot, tomato, crushed pistachios

VEGGIE

Pizze

Classics

Margherita 14
San Marzano D.O.P tomato sauce, fior di latte mozzarella, organic olive oil, basil

Marinara speciale 13
San Marzano D.O.P tomato sauce, anchovies, black olives, garlic, organic olive oil, oregano, basil

Queen des Près 18
San Marzano D.O.P tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, mushrooms, organic olive oil, basil

Diavola 17
San Marzano D.O.P tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy salami, organic olive oil, basil

La Capricieuse 19
San Marzano D.O.P tomato sauce, fior di latte mozzarella, artichokes, mushrooms, cooked ham, Neapolitan salami, black olives, organic olive oil, basil

Healthy mood 17
Yellow tomato sauce, vegetable caponata (red and yellow peppers, zucchini, eggplant, datterino tomatoes), basil, raisins, roasted pine nuts, artichokes, mushrooms, organic olive oil, basil. *Add fior di latte mozzarella +€4*

Calzone 20
San Marzano D.O.P tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, Neapolitan salami, ricotta, pepper, organic olive oil, basil. *Authentic shape and preparation, as traditionally made in Naples!*

Agata Creations

Via Chiaia 22
Focaccia, cherry tomatoes, bufala mozzarella, 24-month aged Parma ham, rocket, Parmesan shavings, organic olive oil, basil

Cheese Addict 19
Fior di latte mozzarella, ricotta, gorgonzola, smoked scamorza, Parmesan crisp, organic olive oil, basil

Agatissima 18
Yellow tomato sauce, burrata from Puglia, rocket, organic olive oil, basil

Tartufo Tentation 26
Fior di latte mozzarella, Parmesan cream, 5% truffle cream, fresh truffle, pepper, basil

Verde-Rosso 22
Roasted cherry tomatoes, 24-month aged Parma ham, bufala stracciatella, basil pesto, organic olive oil, basil

Bellezza 23
Fior di latte mozzarella, yellow tomato cream, bufala stracciatella, caramelized figs, 24-month aged Parma ham, Piedmont hazelnuts, organic olive oil, basil

Pistacchiosa 22
Focaccia, mortadella, bufala stracciatella, crushed pistachios, pistachio pesto, basil

Siciliana 23
Fior di latte mozzarella, yellow tomato cream, bufala stracciatella, bresaola, crushed pistachios, pistachio pesto, basil

Tonno Profondo 24
Fior di latte mozzarella, green pepper cream, red onion jam, fresh red tuna marinated in lemon and organic olive oil, confit cherry tomatoes, basil

Que du love 23
Fior di latte mozzarella, 5% truffle cream, burrata from Puglia, 24-month aged Parma ham, basil

Pizza bambino 10
(up to 12 years old)
San Marzano D.O.P tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, organic olive oil, basil

EXTRA

Burrata 6	Spianata 4	Gorgonzola 4	Capers 2
Bufala Stracciatella 5	Fior di latte 4	Mushrooms 2	Egg 2
Fresh Truffle 8	Neapolitan Salami 4	Cherry Tomatoes 2	
Parma Ham 5	Mortadella 4	Rocket Salad 2	Insalata Piccola
Bresaola 6	Tuna Fillet 5	Olives 2	Sucrine lettuce, rocket,
Mozzarella di Bufala 4	Artichokes 4	Anchovies 2	homemade vinaigrette 5
Cooked Ham 4	Ricotta 4	Red Onions 2	



Spritz

Apérol spritz 13
Apérol, eau gazeuse, prosecco avec une tranche d'orange

Italicus spritz 14
Italicus, eau gazeuse, prosecco avec une tranche de citron vert déshydratée

Rosato spritz 14
Vermouth Rubino, liqueur de cerise, sirop de rose, eau gazeuse, prosecco avec une tranche d'orange déshydraté

Cocktails Signatures 15

Agata 168
Rhum blanc, purée de pêche blanche, sirop elderflower, cointreau/soda water

Paloma by AGATA
Tequila infusé au thym, jus de citron vert, soda pamplemousse

La Marquesa
Italicus, purée de pêche blanche, prosecco

Basilic mule
Gin, feuilles de basilic, sirop de basilic, jus citron vert, ginger beer

Etna Margarita
Tequila infusée au thym, jus de citron vert, purée de bergamote, sirop de mandarine

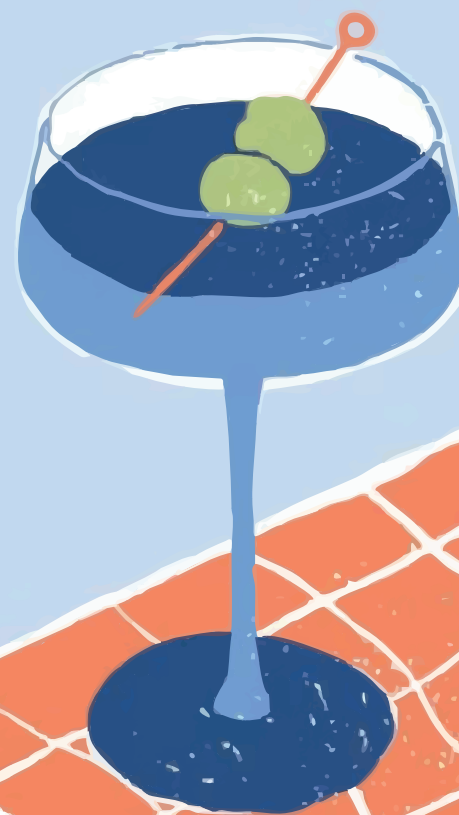
Malfy Politan
Gin Malfy con limone, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron

Une soirée inattendue
Rhum blanc, liqueur de cerise, jus de Goyave, soda pamplemousse, jus citron vert, sirop de noisette

Notre équipe sera ravie de réaliser tous les cocktails classiques

Prix net en euro, service inclus. TVA 20% & 10%.
Certains millésimes peuvent changer en cours d'année.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

CARTE DES Boissons & Vins



Eaux

Acqua panna 75cl	7
San Pellegrino 75cl	7
Perrier 33cl	6

Jus



25cl	
Orange / Tomate	7
Poire / Fraise-Framboise	
Jus d'orange pressé	8

Sodas

Coca-Cola 33cl	7
Coca-Cola Zero 33cl	7
Ice tea / Fuzetea pêche	25cl 6
Fever tree tonic	20cl 6
Fever tree ginger beer	20cl 6
Fever tree ginger ale	20cl 6
Red bull	6

Limonata Artisanale

27.5cl

7.0



Limonata artigianale
Aranciata artigianale
Gazzosa



Apéritifs

4/8cl

Campari	Ricard
Del professore-Vermouth Rosso	Porto sandeman
Del professore-Vermouth Bianco	Kir vin blanc (cassis, mure, framboise, pêche)

Bières

PRESSION

Peroni Nastro Azzurro	
25cl	6.5

Peroni Nastro Azzurro	
50cl	11

BOUTEILLE

Peroni Nastro Azzurro	
33cl	7

Bouteille Ichnusa	
NON FILTRE 33 cl	7

La Caffetteria

Espresso 3.50	Café crème 6
Double espresso 6	Chocolat chaud 6
Macchiato 3.80	Thé 7
Décaféiné 3.50	Dammann Frères
Noisette 3.70	Earl Grey, The vert menthe, Daarjeeling
Cappuccino 7	Infusions 7
Café Américain 6	Tilleul, Camomille

J'Ai Deux Amours Bio, deux origines pour vous
assurer un café doux, constant et convivial.
- Par Lomi



Spīritueux

Gin

4cl	
Beefeater	11
Bombay sapphire	13
Malfy con limone	14
Hendrick's	15

Vodka

4cl	
Zubrowka biala	11
Grey goose	15

Rhum

4cl	
Havana club 3	12
Havana 7	15
Diplomatico	15
Cihuatan 8 ans	15
Zacapa Solera 23 ans	18

Cachaca

4cl	
Cachaca Janeiro	11

Tequila & Mezcal

4cl	
Don Julio Blanco	15
Del Maguey vida mezcal	16

Jose Cuervo especial	16
Amor mio	29

Pisco

4cl	
Macchu Pisco	16

Bourbon

4cl	
Four roses	12
Maker's Mark	15

Scotch Whisky

4cl	
Johnnie Walker Black label	14
Chivas regal	15

Single Malt

4cl	
Talisker Port Ruigh	14
Oban 14	16
Lagavulin 16	19
Glenlivet 18	22

Irish

4cl	
Jameson	11

Japonnais

4cl	
Nikka from the barrel	18

Cognac

4cl	
Martell VSOP RED BARRELS	16
Martell XO	32

Armagnac

4cl	
Janneau VS	15

Calvados

4cl	
Beaujour	15

Liqueurs

4cl	
Get 27	11
Vecchio amaro del capo	11
Sambuca	11
Bailey's	11
Cointreau	11
Amaro Montenegro	11
Amaretto Disaronno	11
Frangelico	11
Italicus	11
Limoncello Mamma Mia	11
Fair Café	11
Galliano Autentico	11
Maraschino Luxardo	11

Digestifs

4cl	
Eaux de vie Willamine	
MORAND	10
Eaux de vie Framboise	
MORAND	10

Grappa

4cl	
Sarpa di poli	12
Poli cleopatra Moscato ORO	14

Supplément soda ou soft 3€

Carte des Vins

FRANCE

Blanc

LOIRE

Pascal Jolivet Sancerre 2023 58

BOURGOGNE

Domaine Billaud Simon Chablis 2023 60

Vincent Girardin Meursault «Vieilles Vignes» 2020 138

BIODYNAMIE

Rouge

BOURGOGNE

Domaine Fairveley Mercurey «Vieilles Vignes» 2023 66

Vincent Girardin Volnay «Vieilles Vignes» 2018 116

RHÔNE

Tardieu Laurent Crozes Hermitage 68

«Vieilles Vignes» 2021/2022

BORDEAUX

Haut Medoc Moulin La Lagune 2017/2020 65

Saint Julien Chateau Langoa Barton 145

3ème grand cru classé 2015

Rose

PROVENCE

Figuère Première 2024 49

BIO



COCKTAILS & Créations

15cl, 7/9cl

Spritz

Apérol spritz 13
Apérol, eau gazeuse, prosecco avec une tranche d'orange

Italicus spritz 14
Italicus, eau gazeuse, prosecco avec une tranche de citron vert déshydratée

Rosato spritz 14
Vermouth Rubino, liqueur de cerise, sirop de rose, eau gazeuse, prosecco avec une tranche d'orange déshydraté

Cocktails Signatures 15

Agata 168
Rhum blanc, purée de pêche blanche, sirop elderflower, cointreau, soda water

Paloma by AGATA
Tequila infusé au thym, jus de citron vert, soda pamplemousse

La Marquesa
Italicus, purée de pêche blanche, prosecco

Basilic mule
Gin, feuilles de basilic, sirop de basilic, jus citron vert, ginger beer

Etna Margarita
Tequila infusée au thym, jus de citron vert, purée de bergamote, sirop de mandarine

Malfy Politan
Gin Malfy con limone, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron

Une soirée inattendue
Rhum blanc, liqueur de cerise, soda pamplemousse, jus de cranberry, jus citron vert, sirop de noisette

Sans Alcool

Dirty Dancing 12
Cranberry, sirop de rose, jus de citron, soda pamplemousse

Folie Douce 12
Ceder's wild, purée de passion, jus de citron, sirop de mandarine, limonade

Classiques

Negroni AGATA 15
Del professore rosso, Campari, Gin

Bellini 15
Crème de pêche, Purée de pêche blanche, prosecco

Cosmopolitan 15
Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron

Espresso Martini 15
Vodka infusée à la fève de tonka, Fair café, espresso Lomi, sirop de sucre

Porn star martini 15
Vodka infusée à la vanille, fruits de la passion, sirop de vanille, jus de citron, shot de prosecco, purée de passion

Notre équipe sera ravie de réaliser tous les cocktails classiques



Champagnes

Charles Heidsieck Brut	90
Bollinger Brut Speciale cuvée	180
Perrier-Jouët Belle Époque Millésimé	290

Vins au Verre 14c1

SPUMANTE	
Col di Luna Prosecco Treviso Extra Dry DOC 2023	9
BIANCO	
Il Coltri Chardonnay IGT Toscane 2024	8.5
Casa D'Ambra Ischia Bianco DOC 2024	9.5
ROSSO	
Tenuta Giustini Patù Primitivo Salento IGT 2023	9
Le Calendre Valpolicella Classico DOC 2023	10
Noelia Ricci Il Sangiovese Di Romagna DOC 2023	12
Pian delle Querci Brunello di Montalcino DOCG 2018	15
ROSATO	
Santi - Infinito Chiaretto di Bardolino DOC 2024	9
VIN DE DESSERT	
Barolo Chinato 8c1	16

Carte des Vins

75c1

ITALIE

Spumante

VÉNÉTIE	
Col di Luna Prosecco Treviso Extra Dry DOC 2024	39
EMILIE-ROMAGNE	
Cantina Della Volta Lambrusco di Modena DOC 2023	40
PIEMONT	
Poderi Marcarini Moscato D'Asti DOCG	39

Rosato

VÉNÉTIE	
Santi Infinito Chiaretto di Bardolino DOC 2024	39

Bianco

FRIOUL	
Marco Sara Ribolla Gialla DOC 2022 BIO	42
SICILE	
Alta Mora Etna Bianco de Cusumano DOC 2022/2023	68
PIEMONT	
Giuseppe Cortese Chardonnay Langhe Scapulin DOC 2020	56
MARCHES	
La Marca di San Michele Passolento, Verdicchio Riserva DOCG 2017 BIO	66
TOSCANE	
Il Coltri Chardonnay IGT Toscane 2024	35
Monteraponi Toscane, Trebbiano IGT 2021	180
CAMPANIA	
Casa D'Ambra Ischia Bianco DOC 2024	45

Rosso

SICILE	
Cantina Pepi Nero d'Avola IGT 2023	36
POUILLES	
Tenuta Giustini Patù Primitivo Salento IGT 2023	39
VENETIE	
Le Calendre Valpolicella Classico DOC 2023	48
Santico Amarone della Valpolicella Santi DOCG 2023	149
EMILIE-ROMAGNE	
Noelia Ricci Il Sangiovese di Romagna DOC 2023	56
SARDAIGNE	
Orgosa Nero di Orgosa IGT 2021 BIODYNAMIE/NATURE	58
Argiolas Korem IGT 2020	110
FRIOUL	
Marco Sara Schioppettino DOC 2022 BIO	65
PIEMONT	
Francesco Versio Dolcetto Dogliani DOCG 2023	46
Sette Barbera d'Asti DOCG 2022 BIODYNAMIE	54
Scarzello Langhe Nebbiolo DOC 2022	55
Giuseppe Cortese Barbaresco DOCG 2021	110
Boroli Barolo del Comune di Castiglione Falletto 2020 DOCG	169
Roberto Voerzio Barolo del comune de La Morra DOCG 2020	255
TOSCANE	
Altreviti Sangiovese Toscane IGT 2019 BIO	54
Monteraponi Chianti Classico DOCG 2022 BIO	65
Fattoi Rosso di Montalcino DOC 2023	64
Pian delle Querci Brunello di Montalcino DOCG 2017/2018	82
Guidalberto Tenuta San Guido IGT 2021	85
Guidalberto Tenuta San Guido IGT 2021 - 150CL	160
Boscarelli Vino Nobile di Montepulciano	170
< Il Nocio > DOCG 2016	
Biondi Santi Brunello di Montalcino DOCG 2018	345
Antinori Solaia IGT 2017	530
Sassicaia Bolgheri DOC 2020	640
Case Basse Soldera Toscane IGT 2019	840

Abreviations des Appellations

IGT	Indication Géographique Typique
DOC	Dénomination d'Origine Contrôlée
DOCG	Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie
DOP	Dénomination d'Origine Protégé
BIO	Vin issu de l'agriculture BIOLOGIQUE ou BIODYNAMIE



Certains millésimes peuvent changer en cours d'année.