

# COCO ROCCO

CANTINA ITALIANA

## Carte des Boissons

### APÉRITIFS

Martini : Rosso, Bianco, Dry, Extra Dry - 6cl	7
Campari, Apérol - 6cl	7
Ricard, Pastis 51 - 2cl	6
Kir vin blanc italien, cassis, pêche, mûre - 12cl	7
Porto rouge - Porto blanc - 8cl	7
Coupe de Prosecco	
Valdobbiadene Superiore D.O.C.G., Veneto - 12 cl	10
Coupe de Franciacorta, (champagne italien)	
Marchesi Antinori D.O.C.G Brut, Lombardia - 12cl	16

### DA DIVIDERE .. À PARTAGER..

<b>BELLE CHIFFONNADE DE PARME</b>	<b>12<sup>99</sup>/Pl.</b>
Assiette de tranches fines de jambon de Parme 24 mois.	
<b>ANTIPASTO SFIZIOSO</b>	<b>24<sup>99</sup>/Pl.</b>
<b>LES TROIS BRUSCHETTA DE NAPLES</b>	<b>24<sup>99</sup>/Pl.</b>
Pain grillé avec jambon rognati et mozzarella bufala, tomate datterino et pesto de basilic, stracciatella et anchois.	
<b>LE MEILLEUR DE L'ITALIE À PARTAGE</b>	<b>19<sup>99</sup>/Pers.</b>
<i>(minimum pour 4 personnes)</i>	
Sélection de toutes nos Antipasti, de la charcuterie Italienne et de nos fromages affinés !	

### COCKTAILS

<b>AMERICANO - 12 cl</b>	<b>9</b>
Campari Bitter, Vermouth rouge, splash soda, tranche d'orange.	
<b>BELLINI - 12 cl</b>	<b>12<sup>99</sup></b>
Purée de pêche et Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.	
<b>SPRITZ - 20 cl</b>	<b>13<sup>99</sup></b>
Apérol, Campari, Firenze, Limoncello...	
<b>TANTO AMORE - 14cl</b>	<b>13<sup>99</sup></b>
Vodka, triple sec, sirop de la passion, citron vert pressé, jus de fraise et purée de framboise.	
<b>BASILICO - 14cl</b>	<b>13<sup>99</sup></b>
Gin au basilic, sirop de basilic, feuille de basilic, citron pressé, sirop d'oeuf.	
<b>AMARETTO SOUR - 12 cl</b>	<b>13<sup>99</sup></b>
Amaretto Adriatico, Sirop de sucre, jus de citron frais, blanc d'orange.	
<b>FINA COLADA - 25 cl</b>	<b>13<sup>99</sup></b>
Rhum Blanc, crème de noix de coco, jus d'ananas	
<b>MOJITO - 25 cl</b>	<b>13<sup>99</sup></b>
Menthe, sucre cassonade, morceaux de citron, jus de citron vert, Rhum de Cuba et eau gazeuse.	
<b>NEGRONI - 12 cl</b>	<b>13<sup>99</sup></b>
Campari, Vermouth rouge, gin, tranche d'orange.	
<b>EXPRESSO MARTINI - 20 cl</b>	<b>13<sup>99</sup></b>
Vodka, liqueur au café, sucre de canne et café expresso	
<b>MARGARITA - 12 cl</b>	<b>13<sup>99</sup></b>
Tequila, triple sec et jus de citron	
<b>PORNSTAR MARTINI - 12 cl</b>	<b>14<sup>99</sup></b>
Vodka, citron, purée de passion et sirop de vanille	

### SANS ALCOOL

<b>CRODINO - 12cl</b>	<b>8<sup>99</sup></b>
Légèrement amer, pétillant, arômes d'épices, rafraichissant	
<b>BITTER - 12cl</b>	<b>8<sup>99</sup></b>
Amer, pétillant, à base d'agrumes.	
<b>VIRGIN BELLINI - 20 cl</b>	<b>10<sup>99</sup></b>
Purée de pêche et soda.	
<b>VIRGIN SPRITZ - 25 cl</b>	<b>10<sup>99</sup></b>
Apérol sans alcool et soda.	
<b>VIRGIN MOJITO - 25 cl</b>	<b>10<sup>99</sup></b>
Menthe, sucre cassonade, morceaux de citron, jus de citron vert et eau gazeuse.	
<b>VIRGIN FINA COLADA - 25cl</b>	<b>10<sup>99</sup></b>
Ananas frais, jus d'ananas et lait de coco.	

### BOISSONS FRAÎCHES

	<b>27,3cl</b>
Limonata Bio	5 <sup>99</sup>
Aranciata Bio	5 <sup>99</sup>
Cola Bio	5 <sup>99</sup>
Aranciata Rossa Bio	5 <sup>99</sup>
Chinotto Bio	5 <sup>99</sup>
Cazzosa Bio	5 <sup>99</sup>
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cherrie - 33cl	5 <sup>99</sup>

### JUS DE FRUITS

Abricot	5 <sup>99</sup>
Pomme	5 <sup>99</sup>
Pêche de vigne	5 <sup>99</sup>
Tomate	5 <sup>99</sup>
Poire Williams	5 <sup>99</sup>
Ananas	5 <sup>99</sup>
Orange	5 <sup>99</sup>
Fraise	5 <sup>99</sup>
Famplémousse	5 <sup>99</sup>

### JUS DE FRUITS MAISON

Orange pressée / Citron pressé - 12cl	6 <sup>99</sup>
DETOX : Pomme verte Bio, concombre, gingembre - 25cl	11 <sup>99</sup>
VITAMINE C : Orange, carotte, citron, gingembre - 25cl	11 <sup>99</sup>

### BIÈRES A LA PRESSION

	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
Moretti	6	11
Gallia	6	11

### BIÈRES EN BOUTEILLE

Birra Artisanale - 33 cl	7 <sup>99</sup>
(Weiss, Blonde, Red, IPA)	

### EAU ITALIENNE

Acqua San Benedetto plate - 75 cl	8
Acqua San Benedetto pétillante - 75 cl	8
Acqua San Benedetto plate - 25 cl	4
Acqua San Benedetto pétillante - 25 cl	4

### VINS AU VERRE

<b>VINI BIANCHI</b>	<b>12CL</b>
IGT Ortonese 2023 - Coldora	7
IGT Bianco Toscana, 2023 - Terre Natuzzi	8
IGT Chardonnay Puglia, 2022	10
DOC G Moscato d'Asù 2022	14

<b>VINI ROSSI</b>	<b>12CL</b>
DOC Dolcetto Vistamonte	7
IGT Diverso Rosso, Bio, 2021	7
DOC Montepulciano d'Abruzzo, 2021	8
DOC Nero D'Avola Sicilia, 2020	8
DOC G Barolo Rocche di Castelletto - Cascina Chicco	14

<b>VINI ROSÉ</b>	<b>12CL</b>
IGT Sensuale Basilicata, 2022	8

## Du nord au sud de l'Italie

### VINI BIANCHI

<b>PIEMONTE</b>	<b>75CL</b>
-----------------	-------------

<b>DOC G Moscato d'Asti 2023 - Riscossa</b>	<b>39</b>
<i>Cépage : Moscato Bianco</i>	
<i>Degré d'alcool : 5%</i>	
<i>Vin doux, délicatement pétillant et aromatique. Léger en alcool</i>	

<b>DOC Langhe Arneis, Prunotto - 2021</b>	<b>54</b>
<i>Cépage : Moscato Bianco</i>	
<i>Degré d'alcool : 13,5%</i>	
<i>Vin jaune paille, enrichi de légers rejets verdâtres. Notes florales et fruitées.</i>	

<b>TOSCANA</b>	<b>75CL</b>
<b>IGT Bianco Toscana, 2023 - Terre Natuzzi</b>	<b>29</b>
<i>Cépage : Malvasia, Trebbiano, Vermentino</i>	
<i>Degré d'alcool : 12%</i>	
<i>Vin frais et minéral aux notes florales de pêches et d'agrumes</i>	

<b>IGT Bianco 2022 - Villa Antinori</b>	<b>45</b>
<i>Cépage : Trebbiano Toscano, Malvasia, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling</i>	
<i>Degré d'alcool : 12%</i>	
<i>Doux et savoureuse, belle longueur d'agrumes.</i>	

<b>UMBRIA</b>	<b>75CL</b>
<b>IGT Conte della Vipera 2022 - Castello della Sala</b>	<b>68</b>
<i>Cépage : Sauvignon blanc, Sémillon</i>	
<i>Degré d'alcool : 12,5%</i>	
<i>Arômes de fruits, d'agrumes ainsi que de pêches blanches.</i>	

<b>ABRUZZO</b>	<b>75CL</b>
<b>IGT Terre di chieti 2021 - Volo Pecorino Bio</b>	<b>35</b>
<i>Cépage : Pecorino</i>	
<i>Degré d'alcool : 13,5%</i>	
<i>Frais et plein, floral, fruits blancs, pointe toastée.</i>	

<b>PUGLIA</b>	<b>75CL</b>
<b>IGT Ortonese 2023 - Coldora</b>	<b>29</b>
<i>Cépage : Maldivia - Chardonnay</i>	
<i>Degré d'alcool : 12%</i>	
<i>Jaune paille, notes de fruits tropicaux</i>	

<b>IGT Chardonnay 2022 - Tormaresca</b>	<b>39</b>
<i>Cépage : Chardonnay</i>	
<i>Degré d'alcool : 12%</i>	
<i>Les arômes fruités de pomme et d'ananas et floraux de jasmin en fin de bouche.</i>	

### VINI ROSÉ

<b>BASILICATA</b>	<b>75CL</b>
<b>IGT Sensuale 2022 - Vigneti del Vulture</b>	<b>34</b>
<i>Cépage : Aglianico</i>	
<i>Degré d'alcool : 13,5%</i>	
<i>Arômes subtils fleurs et fruits; très élégant, structuré et persistant en bouche.</i>	

### VINI ROSSI

<b>PIEMONTE</b>	<b>75CL</b>
<b>DOC Dolcetto Vistamonte</b>	<b>29</b>
<i>Cépage : Dolcetto</i>	
<i>Degré d'alcool : 12%</i>	
<i>Nez fruité de cerise, de prune, souple et frais en bouche.</i>	

<b>DOC Barbera d'Alba 2022 - Cascina Chicco</b>	<b>49</b>
<i>Cépage : Nebbiolo</i>	
<i>Degré d'alcool : 14,5%</i>	
<i>Arômes de fleurs, notes épicées, bouche ronde et harmonieuse.</i>	

<b>DOC G Barolo Rocche di Castelletto 2018 - Cascina Chicco</b>	<b>82</b>
<i>Cépage : Nebbiolo</i>	
<i>Degré d'alcool : 14,5%</i>	
<i>Notes de framboise et réglisse. Puissant et équilibré, tannins doux.</i>	

<b>OCG Barbaresco 2019 - Cascina Chicco</b>	<b>99</b>
<i>Cépage : Nebbiolo</i>	
<i>Degré d'alcool : 14,5%</i>	
<i>Rouge grenat, arômes fruités griotte marasca, violette, poivre, réglisse. Ample, délicatement mentholé.</i>	

<b>VENETO</b>	<b>75CL</b>
<b>DOC Valpolicella 2022 - Tommasi</b>	<b>46</b>
<i>Cépage : Corvina veronese, Rondinella, Molinara</i>	
<i>Degré d'alcool : 12%</i>	
<i>Frais et fruité avec des notes de cerise. Vin harmonieux et équilibré.</i>	

<b>DOC G Amarone Valpolicella Classico - Zirona 2019 - Giacconi</b>	<b>68</b>
<i>Cépage : Corvina, Rondinella, Molinara</i>	
<i>Degré d'alcool : 15%</i>	
<i>Rubis grenat, épaissi et concentré : long final chaleureux.</i>	

<b>TOSCANA</b>	<b>75CL</b>
<b>DOC Chianti Riviera 2017 - Terre Natuzzi</b>	<b>42</b>
<i>Cépage : Sangiovese, Cabernet sauvignon</i>	
<i>Degré d'alcool : 13%</i>	
<i>Rubis clair, note de cerise fraîche, tanins souples et charnus.</i>	

<b>IGT Rosso 2019 - Villa Antinori</b>	<b>49</b>
<i>Cépage : Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Petit verdot.</i>	
<i>Degré d'alcool : 13,5%</i>	
<i>Arômes complexes de baies</i>	

<b>ABRUZZO</b>	<b>75CL</b>
<b>DOC Montepulciano d'Abruzzo 2021 - Giacconi</b>	<b>29</b>
<i>Cépage : Montepulciano</i>	
<i>Degré d'alcool : 13,5%</i>	
<i>Rouge rubis; petits fruits frais intenses, léger, frais et gourmand.</i>	

<b>PUGLIA</b>	<b>75CL</b>
<b>IGT Diverso Rosso Bio, 2021</b>	<b>29</b>
<i>Cépage : Lambrusco montepulciano, negroamaro</i>	
<i>Souple, gourmand, nez intense de fruits rouges et noirs, note de caramel.</i>	

<b>IGT Primitivo 2021 - Luccarelli</b>	<b>32</b>
<i>Cépage : Primitivo</i>	
<i>Degré d'alcool : 13,5%</i>	
<i>Intense couleur rouge rubis aux reflets violets. Notes de fruits rouges mûrs et d'épices.</i>	

<b>SICILIA</b>	<b>75CL</b>
<b>DOC Nero d'Avola 2021 - Giacconi</b>	<b>29</b>
<i>Cépage : Nero d'Avola</i>	
<i>Degré d'alcool : 13%</i>	
<i>Rouge rubis; mélange d'arômes fraise et épisses; plus structuré di Montepulciano.</i>	

<b>SARDEGNA</b>	<b>75CL</b>
<b>DOC Buio 2021 - Mesa</b>	<b>44</b>
<i>Cépage : Carignan</i>	
<i>Degré d'alcool : 14%</i>	
<i>Couleur rubis aux reflets grenat. Notes de fruits rouges.</i>	

### VINS D'EXCEPTIONS

<b>VIN BLANC</b>	<b>75CL</b>
------------------	-------------

<b>PIEMONTE</b>	<b>99</b>
<b>DOC G Moscato d'Asti 2022 - Prunotto</b>	<b>99</b>
<i>Cépage : Canelli Moscato Bianco</i>	
<i>Degré d'alcool : 5%</i>	
<i>Arômes de miel d'Acacia et d'abépine. Laissez place à une bouche fraîche, élégante et harmonieuse. Légèrement pétillant, idéal pour l'apéro et le dessert.</i>	

<b>VIN ROUGE</b>	<b>75CL</b>
<b>DOC G Ca' Florian 2013 - Tommasi - Amarone Riviera</b>	<b>180</b>
<i>Cépage : Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	
<i>Degré d'alcool : 15,5%</i>	
<i>Intense couleur rubis grenat. Riche et complexe avec des notes de cacao, de chocolat, de raisins, de prunes et de cerises noires. Labouche est pleine et veloutée.</i>	

<b>PIEMONTE</b>	<b>250</b>
<b>DOC G Cerretta 2017 - Prunotto</b>	<b>250</b>
<i>Cépage : Nebbiolo</i>	
<i>Degré d'alcool : 14%</i>	
<i>Rouge rubis brillant, reflets grenat. Élégant, notes florales de rose et de violette. Intense, tannins soyeux, finale harmonieuse avec une belle longueur.</i>	

<b>DOC G Vigna Colonnello 2015 - Prunotto - Barolo Bussia Riserva</b>	<b>450</b>
<i>Cépage : Nebbiolo</i>	
<i>Degré d'alcool : 14%</i>	
<i>Notes florales de pétales de roses et de fruits rouges mûrs (groseilles et grenades). Finale épicée avec une pointe balsamique. Les Tannins sont bien fondus.</i>	

<b>TOSCANA</b>	<b>120</b>
<b>IGT Insegno del Cinghiale 2020 - Tenuta di Biserno</b>	<b>120</b>
<i>Cépage : Syrah, merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Petit verdot.</i>	
<i>Degré : 14%</i>	
<i>Fruits bleus et noirs, comme les myrtilles et une touche de violette. Corps moyen aux tanins fermes et sculptés. Élégant et très fin. Belle équilibre.</i>	

<b>DOC Cont'Ugo 2017 - Tenuta Guado al Tasso - Bolgheri</b>	<b>154</b>
<i>Cépage : Merlot</i>	
<i>Degré d'alcool : 14,5%</i>	
<i>Rouge rubis. Notes de prunes, myrtilles, douces épices avec une touche de sous bois. Frais, savoureux, équilibré.</i>	

<b>DOC G Brunello di Montalcino 2018 - Pian delle Vigne</b>	<b>144</b>
<i>Cépage : Sangiovese</i>	
<i>Degré d'alcool : 14,5%</i>	
<i>Rubis aux reflets grenats. Nez complexe avec arômes de groseilles, cerises, prunes équilibrées. Savoureux, élégant, tanins veloutés.</i>	

<b>IGT Tignanello 2020 - Tenuta Tignanello</b>	<b>350</b>
<i>Cépage : Sangiovese, Cabernet, Sauvignon, Cabernet franc.</i>	
<i>Degré d'alcool : 14%</i>	
<i>Rubis, brillant, très intense. Fruits rouges mûrs mêlés à notes de baies fraîches et de baies sauvages. Délicats arômes de vanille et de cacao aux épices discrètes. Vin vibrant, tanins soyeux, raffinés, équilibré et intense, persistant.</i>	

<b>IGT Solaia 2019 - Tenuta Tignanello</b>	<b>750</b>
<i>Cépage : Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Sangiovese</i>	
<i>Degré d'alcool : 14%</i>	
<i>Rouge rubis intense. La complexité exceptionnelle : puissantes notes de confiture de prune et de fruits noirs mûrs (myrtilles, mûres et cassis). Arômes parfaitement intégrés. Riche et enveloppant, tannins souples et veloutés. Équilibre et l'équilibre.</i>	

### DISTILLATI

	<b>4cl</b>
--	------------

<b>WHISKY</b>	
J&B - Jack Daniel's	9
Bulleit Bye	11
Maker's Kentucky Bourbon	11
Knockando 12 ans	16
Bowmore 15 ans	24
Talisker Port Ruighe	19
Kavalan Single Malt	19
Belle Voe Triple Malt	16
Verre printanier Single Malt	21
Fin de partie Single Malt	22

<b>COGNAC - ARMAGNAC</b>	
Bas Armagnac	21
Resistance	19
Laballe	19
21 Gold La Ballé	24
Verseau	30
Pale & Dry	24

<b>CAVADOS</b>	
Coquerel VSOP	13
Coquerel XO	21

<b>GIN</b>	
Isola di Favignana	12
Oli Gin Maguin en Provence	19
Belle Rive	16
Roku	19
Sipsmith	19
Bulldog, Bombay, Sapphire	10

<b>VODKA</b>	
Stolichnaya Vanille	10
Sky	10
Le Philtre Organic Vodka	14
La Guillotine	19

<b>RHUM</b>	
Bacardi Bianco	10
Bacardi	12
La Favorite	12
Centenario 20 Aniversario	19
Plantation	12
Chairman's Reserve Legacy	14
Botran 15	14
Toti Cask Reserve	12
Eminente	19
Carafe Poire & Rhum	16
Trois Rivières Triple Millesime	16
Trois Rivières 12 ans	18

<b>TEQUILA - MEZCAL</b>	
Mezcal	14
Fortaleza Blanco	19
Patron Anejo	16
Celosa Rosé	38

### LAMBRUSCO

<b>EMILIA ROMAGNA</b>	<b>75CL</b>
-----------------------	-------------

<b>IGT Opere 27 - Ceci 1938 - Lambrusco Rosato</b>	<b>34</b>
<i>Cépage : Lambrusco</i>	
<i>Degré d'alcool : 8,5%</i>	

<b>IGT Opere 27 - Ceci 1938 - Lambrusco Rosso</b>	<b>34</b>
<i>Cépage : Lambrusco</i>	
<i>Degré d'alcool : 8,5%</i>	
<i>Un rouge pétillant, croquant et pleins de fruits.</i>	

### PROSECCO DI VALDOBBIADENE

<b>DOC G PROSECCO SERENA BRUT - TREVISO</b>	<b>36</b>
---	-----------

<i>Cépage : Glera</i>	
<i>Degré d'alcool : 11%</i>	
<i>Fruité avec une bonne intensité, laissé place en bouche à des notes fraîches et plaisantes.</i>	

### CHAMPAGNE ITALIEN

<b>DOC G Marchesi Antinori - Franciacorta - 75cl</b>	<b>79</b>
--	-----------

<i>Cépage : Chardonnay, Pinot noir, Pinot blanc</i>	
<i>Degré d'alcool : 12%</i>	
<i>Jaune lumineux, aux bulles crémeuses et fines. Arômes de pêches et de pain grillé. Équilibré et plein de vivacité.</i>	

### SPECIALE RUINART

<b>BLANC</b>	<b>75CL</b>
--------------	-------------

<b>BSA R de Ruinart Brut</b>	<b>125</b>
------------------------------	------------

<b>BSA Ruinart Blanc de Blancs</b>	<b>195</b>
------------------------------------	------------

<b>Dom Ruinart Blanc 2010</b>	<b></b>
-------------------------------	---------