

Weekly RITUALS

Happy Hour

Enjoy Happy Hour every day from 4pm until 6pm, with \$7 house wine, \$6 draft, \$5 singles, \$8 doubles, \$10 signature cocktails and \$8 whipped ricotta, \$9 parm fries with garlic aioli, \$10 mini grilled cheese with mortadello

Kids Eat Free Sunday

Every Sunday, kids under 12 eat free, with one free kids meal for every adult meal purchased

Wine & Dine Wednesday

Buy one pasta and get the second (of equal or lesser value) at 25% off, plus all bottles of wine for half price (excludes sparkling & house wines)

Date Night Thursday

Enjoy a curated menu perfect for a romantic evening, with one small plate & shareable dish; one pasta dish; one sea & land dish; and one dessert for \$90.

Cocktails

All cocktails are \$15

Gin Lavin

Devil's Keep Gin, Lillet, lemon, lavender cordial, egg white

Bengal Spritz

Spiced Rum, Bengal cordial, fresh squeezed orange juice, Prosecco

Copper & Ash

Forty Creek Copper Bold, Fino sherry, charred pineapple shrub, lemon, Angostura float

Pompelmo Cobbler

Devil's Keep Vodka, pink grapefruit liqueur, lemon, bianco rosemary syrup

Oaxaca Ruins

Cazadores blanco, Green Chartreuse, Mezcal, ginger, lime, smoked salt rim

Evening Vesper

Devil's Keep Gin, Lillet, honey, plum bitters

Monte Coco

Dark rum, Amaro Montenegro, dry Curaçao, coconut ice

Salted Caramel Espresso Martini

Vodka, Kahlua, Salted Caramel

Blackberry Briar

Devil's Keep Vodka, cassis, lime, blackberry, mint

Sophia's Spritz

Cassis, Chambord, Aperol, plum bitters, prosecco, soda

Old Fashioned

Bear Face Canadian Whiskey, Averna Amaro, root beer bitters, demerara

Amaro Whisky Sour

Bear Face Canadian Whiskey, Averna Amaro, Amaretto, lemon, egg whites

Blushing Mojito

Rum, Peach Schnapps, lime, strawberry, mint

Limoncello Spritz

Limoncello, Galliano, Prosecco, passionfruit, lemon

Wine TO START

ROSÉ, WHITE & SPARKLING 6oz | BTL

Mionetto Prestige Prosecco DOCG

Valdobbiadene, Italy
16 | 60

Wild Olive Chenin Blanc

Western Cape, South Africa
13 | 45

Santa Margherita Dry Rose

Trentino, Italy
16 | 60

RED 6oz | BTL

Trapiche Reserve Pinot Noir

Mendoza, Argentina
14 | 52

Bolla Valpolicella Classico DOC

Veneto, Italy
16 | 60

Big Boy Zinfandel

Puglia, Italy
16 | 60

Magnetic Hill Osceola

Moncton, Canada
14 | 52

Lindemans Bin 95 Sauvignon Blanc

South Eastern Australia
13 | 45

House White

9

Graffigna Malbec

San Juan, Argentina
13 | 45

Gabbiano Chianti IGT

Tuscany, Italy
14 | 52

Lindemans Bin 40 Merlot

South Eastern Australia
13 | 45

Gabbiano Pinot Grigio

Venezia, Italy
13 | 45

Toi Toi Sauvignon Blanc

Marlborough, New Zealand
16 | 60

Magnetic Hill Marquette

Moncton, Canada
14 | 52

19 Crimes Durif Shiraz

South Eastern Australia
15 | 57

House Red

9

Santa Margherita Pinot Grigio

Trentino, Italy
16 | 60

Finca Las Moras Reserva Chardonnay

San Juan, Argentina
13 | 45

Monte Antico IGT Sangiovese

Tuscany, Italy
16 | 60

Gerard Bertrand An940 Cabernet Sauvignon

Pays D'oc, France
16 | 60



SPIRIT FREE COCKTAILS

Autumn Mimosa

Fresh squeezed OJ, Bengal cordial, ginger ale.

Lavender Lemonade

Fresh lemon, lavender, cordial, soda, bitters

Peach Iced Tea Cooler

Peach syrup, lemon, ice tea

Mela Fresca

Apple syrup & juice, lime, egg whites

All spirit free cocktails are \$7.50

Small PLATES & SHAREABLES

IL PANE

Fresh Daily Bread

Tomato

heirloom tomatoes, butter, basil, parmigiano, grilled sourdough
14

Whipped Ricotta

whipped ricotta, gremolata, hazelnut, lemon, sourdough & focaccia
9

Yellowfin Tuna Crudo

red gremolata, cucumber, garlic cream, crispy onions
19

Seared Scallops

red pepper sauce, orzo, garlic cream, gremolata, crispy prosciutto
23

PEI Blue Mussels

romesco, garlic, seafood brodo, pinot grigio, cream
18

Crab & Lobster Arancini

crispy risotto balls stuffed with snow crab, lobster, parmigiano, red pepper remoulade, gremolata
19

Sophia's Crab Cakes

PEI Rock Crab, salmon, red gremolata, fresh herbs, potato, remoulade sauce
18

Prosciutto Wrapped Mozza Balls

San Marzano pomodoro served with sourdough
19

Burrata Bruschetta

heirloom tomatoes, basil, Creanza olive oil, whipped fig balsamic crema, warm burrata, sumac
19

Crispy Broc's & Brussels

fried brussels, cauliflower & broccoli, white bean parsnip purée, lemon parmigiano cream, pickled onions, gremolata
16

Mozzarella Fritta

full fat mozzarella, triple crisp, tomato sugo, fig cream, fresh basil
18

Sophia's Meatballs

ground beef & pork, San Marzano gravy, ricotta, parmigiano
17

Insalata Panzanella

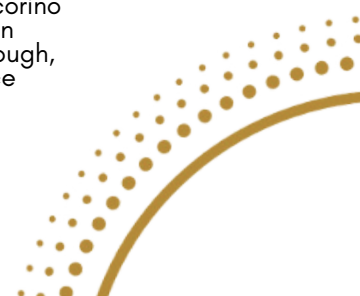
roasted focaccia croutons, heirloom tomatoes, cucumber, mozzarella, pickled onions & peppers, gremolata, tomato vinaigrette, balsamic glaze
19

Roman Salad

lettuce, parmigiano, focaccia bread crumb, toasted hazelnuts, sundried tomato, crispy prosciutto, creamy garlic dressing
17

Piccolo Mortadella Grilled Cheese

mortadella, pecorino & parmigiano on buttered sourdough, pomodoro sauce
14



Pasta



Linguine di Gamberi

jumbo prawns, pinot grigio, garlic, red gremolata, cherry tomatoes, brown butter bread crumbs

25

Squash & Spinach Ricotta Ravioli

roasted red pepper sauce, beurre blanc, cherry tomatoes, leeks, brown butter crumb, chilli oil

21

Cacio e Pepe

parmigiano, pecorino, asiago, butter, pepper, lemon

22

Seafood Spaghetti

shrimp, scallops, lobster, pinot grigio, San Marzano tomatoes, cream, chili oil, parmigiano

36

Chicken Tetraxini

chicken breast, linguini, mushrooms, shallot, double garlic cream sauce, parmigiano

27

Mushroom Risotto

wild mushrooms, shallot, sage, pinot grigio, butter, parmigiano

24

Ragu Di Tagliatelle

braised beef, pork, lamb ragu, demi, cream, fontina cheese, fresh oregano, parsley

28

Enhancements

Seared Local Scallops

3 for 16

Butter Poached Prawns

3 for 12

Grilled Atlantic Salmon

14

Za'atar Seasoned Grilled Chicken Breast

9

Garlic Cheese Bread

9

Sea AND LAND

California Cut Striploin

10 oz, sliced & served medium rare, roasted garlic & parmigiano mashed potato, cremini mushrooms & onions, agrodolce sauce

45

Roasted Beef Short Rib

bone-in, Sangiovese demi-glace, bone marrow butter, broccolini, roasted garlic & parmigiano mashed potato

52

Certified Angus Beef Sirloin

8oz Sirloin, garlic parmigiano mash, rosemary black garlic butter, demi-glace, broccolini

42

Halibut

seared Halibut, black lentil, orzo, shallot, garlic, romesco, cherry tomatoes

36

Braised Beef Cheek

creamy parmesan Gnocchi, demi glaze

34

Ottimo Hamburger

double beef brisket & chuck patties, crispy pancetta, parmigiano & cheddar fondue, greens, caramelized onion jam, secret sauce, served with crispy fries

24

Crispy Duck Leg

glazed crispy confit duck leg, garlic cream, red pepper orzo, broccolini

34

Atlantic Salmon

grilled lemon, walnut pesto, honey, potato pave, citrus buttered heirloom carrots, spiced cauliflower puree

34.75

Chicken Primo

chicken supreme, potato pavé, broccolini, gremolata, parmigiano cream, red pepper sauce

29

Hunter's Stew

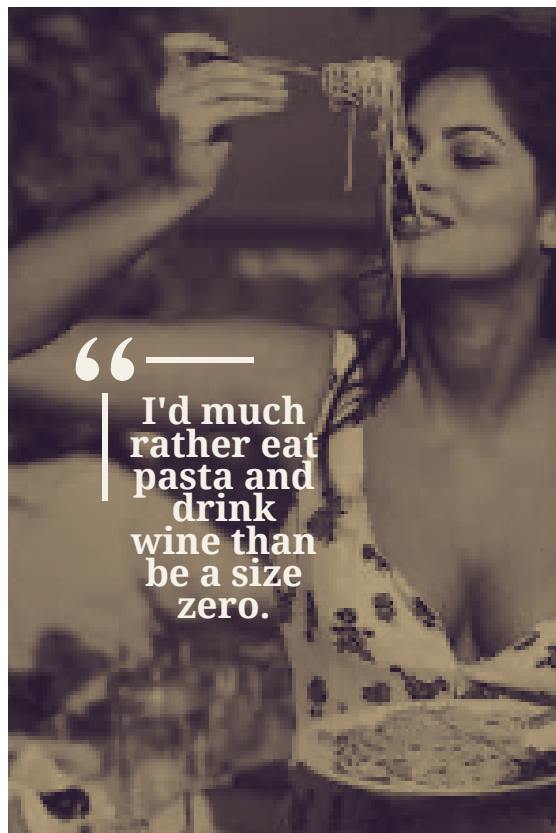
beef, pork & lamb ragu, citrus roasted root vegetables, roasted garlic & parmigiano mashed potatoes with thyme & Sangiovese jus

28

Whisky Grilled Pork Chop

double cut, brined, blueberry glazed, potato pave, spiced cauliflower puree

33



“ ———
I'd much rather eat pasta and drink wine than be a size zero.”

Ask your server about our gluten free & vegan options.

Beer

DRAUGHT

All draught beers are 14 oz. pours

Birra Moretti
Lager / 4.6% / 9.5

Granville Island Lions
Winter Ale / 5.5% / 9.5

Strongbow
Apple Cider / 5.3% / 9

Fine Company Sessions
IPA / 5.1% / 9

Belgian Moon
Wheat Ale / 5.4% / 9

Rickard's Red
Red Ale / 5.2% / 9

Gahan Beacon Blonde
Blonde Ale / 4.5% / 9

Gahan Brewing Tap
Rotating Tap / 9

BOTTLES & CANS

Cavok Runaway II
Lager / 4.3% / 11

Graystone
Pale Ale / 473ml / 5.0% / 11

Tire Shack "Specialist Blonde"
Blonde Ale / 473ml / 5.0% / 11

Tire Shack "Parts & Labour"
IPA / 473ml / 5.0% / 11

Pump House "Crafty Radler"
Grapefruit & Tangerine / 473ml / 4.7% / 11.5

Happy Craft
Blackberry Sour / 473ml / 5.5% / 11.5

No Boats on Sunday
Apple Cider / 500ml / 5.0% / 11

Guinness
Stout / 440ml / 4.2% / 10

Corona
Lager / 330ml / 4.5% / 8

Michelob Ultra
Lager / 341ml / 4.0% / 8

Miller Genuine Draft
Lager / 355ml / 4.7% / 8

Alexander Keiths
IPA / 341ml / 5.0% / 8

Coors Light
Lager / 330ml / 5.0% / 8

Peroni
Lager / 330ml / 5.1% / 10

Wine

BY THE BOTTLE

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Riunite Bianco Frizzante
Emilia-Romagna, Italy
50

Riunite Lambrosco Frizzante IGT
Emilia-Romagna, Italy
50

Calvet Celebration Sparkling Rosé
Bordeaux, France
58

Canard Duchene Cuvee Leonie
Bordeaux, France
135

MOËT & Chandon Champagne
Champagne, France
160

Veuve Clicquot
Champagne, France
165

Dom PÉRIGNON Champagne
Champagne, France
395

WHITE WINE

Les Jamelles Sauvignon Blanc
Pays d'Occ, France
49

Astrolabe Durville Sauvignon Blanc
Malbrough, New Zealand
65

Gerard Bertrand Cote Des Roses Rose
Languedoc, France
58

Big Boy Chardonnay
Puglia, Italy
59

Fontana Fredda Gavi De Gavi Cortese
Piedmont, Italy
75

Benjamin Bridge Tidal Bay
Nova Scotia, Canada
65

RED WINE

Gerard Bertrand Cote des roses Pinot Noir
Pays D'oc, France
65

Loveblock Pinot Noir
Central Otago, New Zealand
95

Centine Rosso
Tuscany, Italy
58

Villa Antinori Rosso
Tuscany, Italy
89

Masi Bonacosta Valpolicella
Verona, Italy
62

LA POIANE Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC
Veneto, Italy
86

Gabbiano Chianti DOCG
Tuscany, Italy
55

Pèppoli Chianti Classico DOCG
Tuscany, Italy
89

Santa Ema Merlot
Maipo Valley, Chile
56

Santa Margarita Cabernet Sauvignon
Trentino, Italy
66

Grant Burge Barossa Ink Shiraz
Barossa Valley, Australia
59

Batasiolo Barolo
Piedmont, Italy
95

Farnito Cabernet Sauvignon
Carpenito, Italy
110

Two Hands Narly Dudes Shiraz
Barossa Valley, Australia
85

Masi Costasera Amarone Classico DOC
Veneto, Italy
121

Emilliana Coyam Organic
Colchagua, Chile
89

Banfi Brunello di Montalcino DOCG
Tuscany, Italy
131



Rituels HEBDOMADAIRES

Happy Hour

Profitez de notre Happy Hour tous les jours de 16 h à 18 h, avec du vin maison à 7 \$, de la bière pression à 6 \$, des simples à 5 \$, des doubles à 8 \$ et des cocktails signature à 10 \$. Côté bouchées : ricotta fouettée à 8 \$, frites au parmesan avec aioli à l'ail à 9 \$ et mini grilled cheese à la mortadelle à 10 \$.

Les enfants mangent gratuitement le dimanche

Tous les dimanches, les enfants de moins de 12 ans mangent gratuitement, avec un repas enfant gratuit pour chaque repas adulte acheté.

Mercredi du vin et du dîner

Achetez une pasta et obtenez la deuxième (de valeur égale ou inférieure) à 25 % de réduction, ainsi que toutes les bouteilles de vin à moitié prix (à l'exception des vins mousseux et des vins maison).

Jeudi soirée en amoureux

Profitez d'un menu spécialement conçu pour une soirée romantique, comprenant une petite assiette et un plat à partager, un plat de pâtes, un plat terre et mer, et un dessert pour 90 \$.

Cocktails

Old Fashioned

Bear Face Canadian Whiskey, Averna Amaro, bitters à la racinette, demerara

Blackberry Briar

Vodka, Peach Schnapps, cassis, lime, mûre, menthe

Evening Vesper

Gin Devil's Keep, Lillet, miel, amers à l'orange

Bengal Spritz

Rhum épicé, cordial du Bengale, jus d'orange frais, prosecco

Oaxaca Ruins

Cazadores Blanco, Chartreuse verte, mezcal, gingembre, lime, bordure de sel fumé

Monte Coco

Rhum brun, Amaro Montenegro, Curaçao sec, glace à la noix de coco

Spritz au Limoncello

Limoncello, Galliano, Prosecco, fruit de la passion, citron

Martini espresso au caramel salé

Vodka, Tia Maria

Mojito rougissant

Rhum, Peach Schnapps, citron vert, fraise, menthe

Gin Fizz à la grenade

Gin, grenade, citron vert, blanc d'œuf, soda

Copper & Ash

Whisky Forty Creek Copper Bold, xérès fino, sirop d'ananas rôti, citron, flot d'Angostura

Tous les cocktails sont à 15 \$

Amaro Whisky Sour

Bear Face Canadian Whiskey, Averna Amaro, Amaretto, citron, blanc d'œuf

Gin Lavin

Gin Devil's Keep, Lillet, citron, cordial à la lavande, blanc d'œuf

Spritz de Sophia

Cassis, Chambord, Aperol, amers de prune, prosecco, soda

Vin POUR COMMENCER

ROSÉ, BLANC ET PÉTILLANT 6oz | BTL

Mionetto Prestige Prosecco DOCG

Valdobbiadene, Italie
16 | 60

Wild Olive Chenin Blanc

Western Cape, Afrique du Sud
13 | 45

Santa Margherita Rosé sec

Trentino, Italie
16 | 60

Magnetic Hill Osceola

Moncton, Canada
14 | 52

Lindemans Bin 95 Sauvignon Blanc

Sud-Est de l'Australie
13 | 45

Vin blanc de la maison

9

COCKTAILS SANS ALCOOL

Mimosa d'Automme

Jus d'orange frais, cordial Bengale, ginger ale

Limonade Lavande

Citron frais, cordial à la lavande, soda, bitters

Thé glacé à la pêche

Sirop de pêche, citron, thé glacé

Mela Fresca

Sirop et jus de pomme, citron vert, blanc d'œuf

Tous les cocktails sans alcool sont à 7,50 \$

ROUGE 6oz | BTL

Trapiche Reserve Pinot Noir

Mendoza, Argentine
14 | 52

Bolla Valpolicella Classico DOC

Veneto, Italie
16 | 60

Big Boy Zinfandel

Puglia, Italie
16 | 60

Graffigna Malbec

San Juan, Argentine
13 | 45

Gabbiano Chianti IGT

Toscane, Italie
13 | 45

Lindemans Bin 40 Merlot

Sud-Est de l'Australie
13 | 45

Gabbiano Pinot Grigio

Venezia, Italie
13 | 45

Toi Toi Sauvignon Blanc

Marlborough, Nouvelle-Zélande
16 | 60

Magnetic Hill Marquette

Moncton, Canada
14 | 52

19 Crimes Durif Shiraz

Sud-Est de l'Australie
15 | 56

Vin rouge de la maison

9

Santa Margherita Pinot Grigio

Trentino, Italie
16 | 60

Finca Las Moras Reserva Chardonnay

San Juan, Argentine
13 | 45

Monte Antico IGT Sangiovese

Toscane, Italie
16 | 58

Gerard Bertrand An940 Cabernet Sauvignon

Pays D'oc, France
16 | 58



Petites ASSIETTES & PLATS À PARTAGER

IL PANE

Pain frais du jour

Tomate

tomates anciennes, beurre, basilic, parmigiano, pain de campagne grillé
14

Ricotta fouettée

ricotta fouettée, gremolata, noisettes, citron, pain de campagne et focaccia
9

Bruschetta à la Burrata

tomates anciennes, basilic, huile d'olive Creanza, crème balsamique fouettée à la figue, bruschetta chaude, sumac
19

Insalata Panzanella

croûtons de focaccia rôtis, tomates anciennes, concombre, mozzarella, oignons et poivrons marinés, gremolata, vinaigrette tomate, glaçage balsamique
19

Crudo de thon obèse

gremolata rouge, concombre, crème à l'ail, oignons croustillants
19

Arancini de crabe et homard

boulettes de risotto croustillantes farcies de crabe des neiges, homard, parmigiano, rémoulade au poivron rouge, gremolata
19

Salade Romaine

laitue, parmigiano, chapelure de focaccia, noisettes grillées, tomates séchées, prosciutto croustillant, sauce crémeuse à l'ail
17

Brocoli & Choux de Bruxelles croustillants

Choux de Bruxelles frits, chou-fleur & brocoli, purée de pois blancs et panais, crème de parmesan au citron, oignons marinés, gremolata
16

Scallops saisies

Sauce au poivron rouge, orzo, crème à l'ail, gremolata, prosciutto croustillant
25

Beignets de crabe de Sophia

Crabe de roche de l'Île-du-Prince-Édouard, saumon, gremolata rouge, herbes fraîches, pomme de terre, sauce rémoulade
18

Mozzarella frite

mozzarella entière, triple croustillant, sauce tomate, crème de figues, basilic frais
18

Fromage grillé Piccolo Mortadella

mortadelle, mozzarella, pecorino et parmesan sur levain beurré, sauce tomate
14

Moules bleues de l'Île-du-Prince-Édouard

romesco, ail, bouillon de fruits de mer, pinot grigio, crème
18

Boules de mozza enveloppées de prosciutto

Pomodoro San Marzano servi avec du levain
19

Boulettes de viande de Sophia

bœuf et porc hachés, sauce San Marzano, ricotta, parmigiano
17



Pâtes



Linguine di Gamberi

crevettes géantes, pinot grigio, gremolata rouge à l'ail, tomates cerises, chapelure au beurre brun
25

Raviolis à la courge, aux épinards et ricotta

sauce au poivron rouge rôti, beurre blanc, tomates cerises, poireaux, chapelure au beurre noisette, huile pimentée
21

Cacio e Pepe

parmigiano, pecorino, asiago, beurre, poivre, citron
22

Spaghetti aux fruits de mer

crevettes, noix de saint-jacques, homard, pinot grigio, tomates San Marzano, crème, huile de chili, parmigiano
36

Chicken Tetrizini

poitrine de poulet, linguine, champignons, échalote, sauce crème à l'ail double, parmigiano
27

Risotto aux champignons

champignons sauvages, échalote, sauge, pinot grigio, beurre, parmigiano
24

Ragoût de Tagliatelle

ragoût de bœuf braisé, porc et agneau, demi-glace, crème, fromage fontina, origan frais, persil
28

Améliorations

Scallops locales saisies	1 pour 8 3 pour 16
Crevettes pochées au beurre	1 pour 6 3 pour 12
Saumon de l'Atlantique grillé	14
Poitrine de poulet grillée au za'atar	9
Pain à l'ail et au fromage	9

Mer ET TERRE

Contre-filet coupe californienne

10 oz, tranché et servi à point, purée de pommes de terre à l'ail rôti et au parmigiano, champignons cremini et oignons cippolini, sauce agrodolce
45

Côte de bœuf rôtie

avec os, demi-glace de Sangiovese, beurre de moelle osseuse, Broccolini, purée de pommes de terre à l'ail rôti et au parmigiano
49

Filet de bœuf Angus certifié

filet de boeuf de 8 oz, purée d'ail au parmigiano, beurre d'ail noir au romarin, demi-glace, broccolini
39

Nous ne servons que la meilleure viande de bœuf



Flétan

flétan poêlé, lentilles noires, orzo, échalote, ail, romesco, tomate cerise
36

Joue de bœuf braisée

creamy parmesan Gnocchi, demi glaze
34

Ottimo Hamburger

double galette de poitrine de bœuf et de collier, pancetta croustillante, fondue de parmigiano et cheddar, légumes verts, confiture d'oignons caramélisés, sauce secrète avec frites fines et croustillantes
24

Côte de porc grillée au whisky

double coupe, saumuré, glacé aux myrtilles, pavé de pommes de terre, purée de chou-fleur épicée
33

Saumon de l'Atlantique

citron grillé, pesto aux noix, miel, pave de pommes de terre, carottes anciennes au beurre d'agrumes, purée de chou-fleur épicée
34,75

Poulet Primo

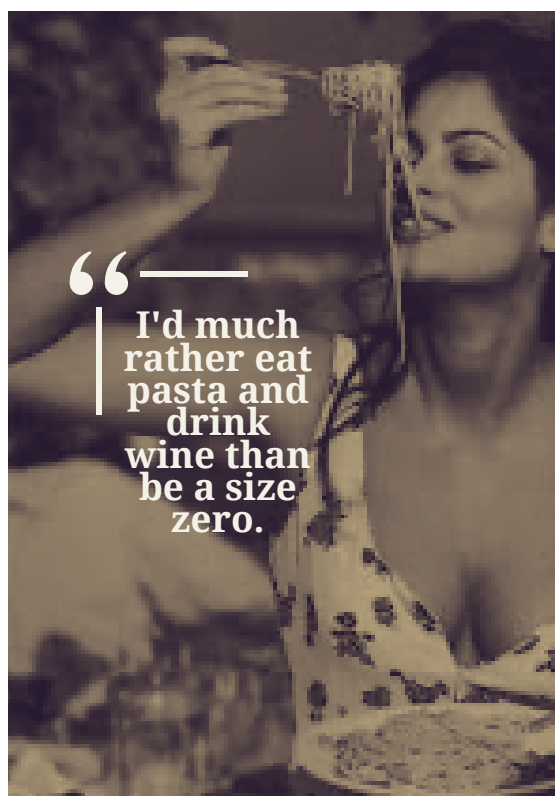
suprême de poulet, pave de pommes de terre, broccolini, gremolata, crème de parmigiano, sauce au poivron rouge
29

Ragoût du chasseur

ragu de bœuf, de porc et d'agneau, légumes racines rôtis aux agrumes, purée de pommes de terre à l'ail rôti et au parmigiano avec thym et jus de Sangiovese
28

Cuisse de canard croustillante

cuisse de canard confite croustillante et glacée, crème à l'ail, orzo au poivre rouge, broccolini
34



“ I'd much rather eat pasta and drink wine than be a size zero.”

Bière

PRESSION

Birra Moretti
Lager / 4.6% / 9.5

Belgian Moon
Bière de blé / 5.4% / 9

BOTTLES & CANS

Cavok Runaway II
Lager / 4.3% / 11

Pump House "Crafty Radler"
Pamplemousse et mandarine / 473ml / 4.7% / 11.5

Corona
Lager / 330ml / 4.5% / 8

Granville Island Lions
Bière D'Hiver / 5.5% / 9.5

Rickard's Red
Ale rouge / 5.2% / 9

Graystone
Bière pâle / 473ml / 5.0% / 11

Happy Craft
Mûre acidulée / 473ml / 5.5% / 11.5

Michelob Ultra
Lager / 341ml / 4.0% / 8

Strongbow
Cidre de pomme / 5.3% / 9

Gahan Beacon Blonde
Bière blonde / 4.5% / 9

Tire Shack "Specialist Blonde"
Bière blonde / 473ml / 5.0% / 11

No Boats on Sunday
Cidre de pomme / 500ml / 5.0% / 11

Miller Genuine Draft
Lager / 355ml / 4.7% / 8

Coors Light
Lager / 330ml / 5.0% / 10

Fine Company Sessions
IPA / 5.1% / 9

Gahan Brewing Tap
Robinet rotatif / 9

Tire Shack "Parts & Labour"
IPA / 473ml / 5.0% / 11

Guinness
Stout / 440ml / 4.2% / 10

Alexander Keiths
IPA / 341ml / 5.0% / 8

Peroni
Lager / 330ml / 5.1% / 10

Toutes les bières à la pression sont servies à 14 oz.

Vin À LA BOUTEILLE

PÉTILLANT VIN & CHAMPAGNE

Riunite Bianco Frizzante
Emilia-Romagna, Italie
50

Canard Duchene Cuvee Leonie
Bordeaux, France
135

Dom PÉRIGNON Champagne
Champagne, France
395

Riunite Lambrosco Frizzante IGT
Emilia-Romagna, Italie
50

MOËT & Chandon Champagne
Champagne, France
160

Calvet Celebration Sparkling Rosé
Bordeaux, France
58

Veuve Clicquot
Champagne, France
165

WHITE WINE

Les Janelles Sauvignon Blanc
Pays d'Oc, France
49

Big Boy Chardonnay
Puglia, Italie
59

Astrolabe Durville Sauvignon Blanc
Malbrough, Nouvelle-Zélande
65

Fontana Fredda Gavi De Gavi Cortese
Piedmont, Italie
75

Gerard Bertrand Cote Des Roses Rose
Languedoc, France
58

Benjamin Bridge Tidal Bay
Nouvelle-Ecosse, Canada
65

RED WINE

Gerard Bertrand Cote des roses Pinot Noir
Pays D'oc, France
65

Villa Antinori Rosso
Toscane, Italie
89

Gabbiano Chianti DOCG
Toscane, Italie
55

Santa Margarita Cabernet Sauvignon
Trentino, Italie
66

Farnito Cabernet Sauvignon
Carpenito, Italie
110

Loveblock Pinot Noir
Central Otago, Nouvelle-Zélande
95

Masi Bonacosta Valpolicella
Verona, Italie
62

Pèppoli Chianti Classico DOCG
Toscane, Italie
89

Grant Burge Barossa Ink Shiraz
Vallée de la Barossa, Australie
59

Two Hands Narly Dudes Shiraz
Barossa Valley, Australie
85

Emilliana Coyam Organic
Colchagua, Chile
89

Centine Rosso
Toscane, Italie
58

LA POIANE Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC
Vénétie, Italie
86

Santa Ema Merlot
Vallée de Maipo, Chili
56

Batasiolo Barolo
Piedmont, Italie
95

Masi Costasera Amarone Classico DOC
Vénétie, Italie
121

Banfi Brunello di Montalcino DOCG
Toscane, Italie
131

