

Weekly RITUALS

Happy Hour

Enjoy Happy Hour every day from 4pm until 5pm with \$1 off all house wines & beer, and \$2 off all cocktails.

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

SPRIT 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

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



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

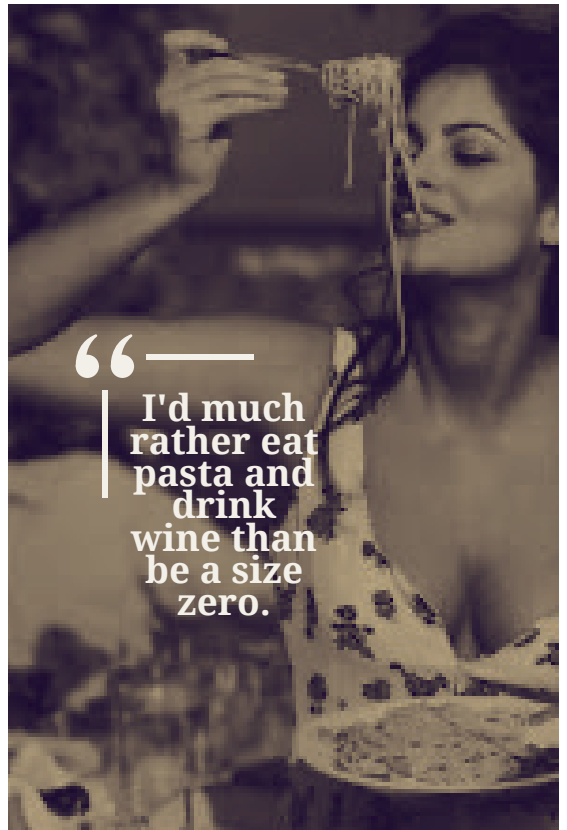
Mushroom Risotto
wild mushrooms, shallot,
sage, pinot grigio, butter,
parmigiano
24

Ragu Di Tagliatelle
braised beef, pork, lamb
ragu, demi, cream, fontina
cheese, fresh oregano,
parsley
28

Enhancements

Seared Local Scallops	1 for 8 3 for 16
Butter Poached Prawns	1 for 6 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

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 l'Happy Hour chaque jour de 16h à 17h avec 1 \$ de réduction sur tous les vins de la maison et bières, et 2 \$ de réduction sur tous les cocktails.

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 \$

- Gabbiano Pinot Grigio**
Venezia, Italie
13 | 45
- Santa Margherita Pinot Grigio**
Trentino, Italie
16 | 60
- Toi Toi Sauvignon Blanc**
Marlborough, Nouvelle-Zélande
16 | 60
- Finca Las Moras Reserva Chardonnay**
San Juan, Argentine
13 | 45
- Magnetic Hill Marquette**
Moncton, Canada
14 | 52
- Monte Antico IGT Sangiovese**
Toscane, Italie
16 | 58
- 19 Crimes Durif Shiraz**
Sud-Est de l'Australie
15 | 56
- Gerard Bertrand An940 Cabernet Sauvignon**
Pays D'oc, France
16 | 58
- Vin rouge de la maison**
9

- 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

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

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

Scallops saisies
Sauce du 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

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

- Bruschetta à la Burrata**
tomates anciennes, basilic, huile d'olive Creanza, crème balsamique fouettée à la figue, burrata chaude, sumac
19
- Salade Romaine**
laitue, parmigiano, chapelure de focaccia, noisettes grillées, tomates séchées, prosciutto croustillant, sauce crémeuse à l'ail
17
- Mozzarella frite**
mozzarella entière, triple croustillant, sauce tomate, crème de figues, basilic frais
18
- Boulettes de viande de Sophia**
bœuf et porc hachés, sauce San Marzano, ricotta, parmigiano
17
- Insalata Panzanella**
croûtons de focaccia rôtis, tomates anciennes, concombre, mozzarella, oignons et poivrons marinés, gremolata, vinaigrette tomate, glaçage balsamique
19
- 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
- Fromage grillé Piccolo Mortadella**
mortadelle, mozzarella, pecorino et parmesan sur levain beurré, sauce tomate
14



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 bœuf 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

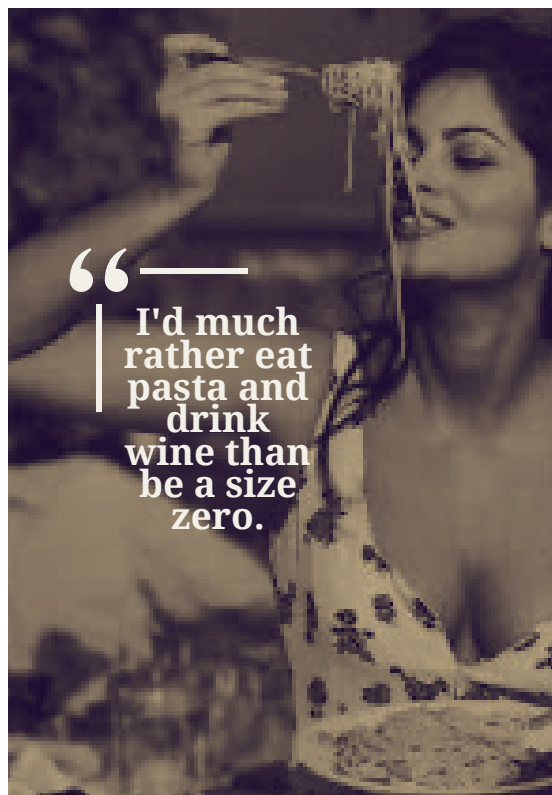
28

Cuisse de canard croustillante

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

34

Demandez à votre serveur de vous indiquer nos options sans gluten et végétaliennes.



Bière

PRESSION

Birra Moretti
Lager / 4.6% / 9.5

Belgian Moon
Bière de blé / 5.4% / 9

BOTTLES & CANS

Cavok Runaway 11
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

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

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

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 Javelles 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
Veneto, 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

