



# Conseil de la maison

EATALIA VOUS CONSEILLE

Cher Client, Chère Cliente,

Si vous ne trouvez pas votre bonheur dans cette magnifique carte ou dans nos coups de coeur, n'hésitez pas à demander conseil à notre équipe de passionné.e.s car notre cave regorge de merveilles et de nouvelles découvertes qui n'attendent qu'à être débouchées.

Pour les grandes tablées, EATALIA sélectionne aussi pour vous des magnums (1,5 l).

Notre carte n'est pas exhaustive, notre cave regorge de pépites dénichées au gré de nos voyages à travers la Péninsule.

N'hésitez pas à en parler avec Francesco.

\*NOS ÉTOILES INDIQUENT NOS VINS "BIO" - TOUS NOS VINS SONT À EMPORTER (-40 %)

\*LE NOSTRE STELLE SEGNALANO I NOSTRI VINI "BIO". TUTTI I NOSTRI VINI SONO ACHE DA ASPORTO (-40%)

# EATALIA

## Valle d'Aosta

- Picotendro (Nebbiolo)
- Petit Rouge
- Pinot Noir
- Moscato
- Pette Arvine

## Piedmont

- Nebbiolo
- Barbera
- Dolcetto
- Moscato
- Arneis
- Cortese

## Liguria

- Vermentino
- Pigato
- Cilieggiolo
- Dolcetto
- Sangiovese

## Tuscany

- Sangiovese
- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Trebbiano
- Vermentino

## Elba

- Ansonica (Inzolia)

## Umbria

- Sangiovese
- Sagrantino
- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Grechetto
- Trebbiano

## Lazio

- Malvasia
- Trebbiano
- Cesanese
- Sangiovese
- Canaiolo
- Merlot

## Sardegna

- Cannonau (Grenache)
- Carignan
- Cabernet Sauvignon
- Vermentino
- Malvasia
- Moscato

## Campania

- Aglianico
- Fiano
- Falaghina
- Greco

## Basilicata

- Aglianico
- Syrach
- Moscato

## Sicily

- Nero d'Avola
- Catarratto
- Grillo
- Inzolia

## Lombardy

- Nebbiolo
- Pinot Noir
- Chardonnay
- Verdicchio
- Pinot Bianco

## Trentino Alto Adige

- Pinot Grigio
- Chardonnay
- Gewürztraminer
- Pinot Noir
- Schiava
- Lagrein

## Friuli-Venezia Giulia

- Pinot Grigio
- Sauvignon Blanc
- Friulano
- Chardonnay
- Merlot

## Veneto

- Valpolicella Grapes
- Merlot
- Prosecco
- Gargenega

## Emilia Romagna

- Lambrusco
- Sangiovese
- Malvasia
- Trebbiano

## Marche

- Verdicchio
- Trebbiano
- Bianchetto
- Pecorino
- Lacrima

## Abruzzo

- Montepulciano
- Sangiovese
- Trebbiano

## Molise

- Montepulciano
- Sangiovese
- Aglianico
- Pinot Grigio

## Puglia

- Primitivo
- Negroamaro
- Malvasia Nera
- Uva di Troia
- Chardonnay

## Calabria

- Gaglioppo
- Magliocco
- Greco

~350  
DOC<sup>1</sup> Grape Varieties  
1,000,000+  
Vineyard Acres



<sup>1</sup>Statistics are estimated from 2010

<sup>2</sup>DOC stands for Denominazione di Origine Controllata, an assurance label for Italian food and wine





# LES BULLES BLANCHES ET ROSEES LE BOLLICINE BIANCHE E ROSATE

**VENETO** | Prosecco Valdobbiadene | 100 % Glera 43  
*Le tout beau Prosecco italien. Des arômes de poires caramélisées ,  
une finale de citron confit, un vin de fête.*

**VENETO** | Bortolomiol | Spumante rosato | Valdobbiadene 45  
*Une rare fraîcheur, un peu d'acidité et beaucoup d'équilibre. Fauve  
Hautot réincarnée #DALS.*

**LOMBARDIA** | Ca' del Bosco | Francia Corta Brut (bianco o rosato) 68  
*Le Francia Corta est le champagne italien, raffiné, racé et complexe,  
vinifié par la plus grande maison de Brescia.*

## LES ROSES - I ROSATI

**VENETO** | Castelli di Romeo & Giulietta | Blush 32  
*De la douceur, quelques embruns et un peu d'iode ... Comme une  
ballade en gondole en amoureux.*

**VENETO** | Domus Vini | Bardolino Chiaretto 32  
*Un beau nez avec une saveur fruitée bien équilibrée. Le goûter  
c'est un peu comme voir Laetizia Casta en monokini.*

**PUGLIA** | Rivera | Pungirosa 37  
*Le seul rosé qui a la dénomination D.O.C.G en Italie. Un rosé aux  
notes florales et de petits fruits rouges à tomber par terre.*

**ABBRUZO** | Podere Castorani | Cadetto 42  
*Un cerasuolo pas comme les autres, plus clair, plus fruité, c'est de  
la balle !*

# LES BLANCS FRUITES ET JOVIALS I BIANCHI FRUTTATI E GIOVIALI

**VENETO** | Ca delle Rosse | Chardonnay « Terre Piane »

**32**

*Des saveurs de fruits mûrs et de fleurs blanches.*

**MARCHE** | Carminucci | Viabore Falerio

**34**

*Fruité et floral. Le Ryanair du vin. Rapide, efficace et sans fioriture.*

**SICILIA** | Tressa | Grillo Viognier \*

**34**

*Arôme de fruit tropical et de vanille, comme un air de ukulélé.*

**PIEMONTE** | Picollo Ernesto | Gavi di Gavi Rovereto

**34**

*Du gras, une bouche ample, une finale équilibrée.*

**PUGLIA** | Schola Sarmenti | Candora | Chardonnay

**37**

*Du sucre, du soleil et des arômes de compotée de poires, un régal.*

**PIEMONTE** | Fontana Bianca | Arneis

**37**

*Frais comme une eau de source qui descend de la montagne, de délicieuses touches florales, on se croirait au jardin botanique.*

**SICILIA** | Tenuta | Orestyadi | Catarratto IGT

**38**

*Autant en emporte le fruit. Parfum de pêche et de nectarine.*

**FRIULI** | San Simone | Pinot Grigio

**42**

*Un pinot Grigio d'altitude, des notes et des parfums aériens et une finale en bouche comme un double looping*

**TRENTINO** | Bellaveder | Gewürztraminer

**56**

*Rien à voir avec son pendant alsacien, un vin minéral et fruité à la fois, une finale longue et intense comme un baiser de Julia Roberts.*



# LES BLANCS MINÉRAUX ET SECS I BIANCHI MINERALI E SECCHI

**PUGLIA** | Poggio Marù | Vermentino

**36**

*La découverte de l'année ! Un vermentino du Salento aux notes de pêches blanches, plutôt sec avec une acidité bien contrôlée, idéal avec Terre e Mare.*

**TOSCANA** | Panizzi | Vernacia di San Gimignano

**42**

*Nez de fleur blanche minérale, approche fraîche, on s'imaginerait en haut du campanile de San Gimignano.*

**ABRUZZO** | Torre dei Beati | Pecorino "Giocheremo"

**44**

*Un vin minéral, tendu comme un string, sur des notes de citrons confits et de fleurs blanches.*

**CAMPANIA** | Feudi di San Gregorio | Greco di Tufo

**44**

*Bouquet de fruits blancs, de menthol et de fenouil. Voir le Vésuve et puis mourir.*

**FRIULI** | Sauvignon | San Simone

**45**

*De la minéralité vue d'en haut, un sauvignon alpin qui tient toutes ses promesses.*

# LES «GRANDS» BLANCS I «GRANDI» BIANCHI

**LAZIO** | Villa Simone | Frascati Superiore Villa dei Preti **47**  
*Multi cépages dont notamment le bombino. C'est de la bombe.*

**LOMBARDIA** | Podere Selva Capuzza | Lugana **48**  
*100% Turbiana .des arômes d'agrumes et de pêches pour une bouche herbacée qui tend vers la sauge . Fraîcheur et opulence de ses arômes sont ses atouts !*

**ABRUZZO** | Umani Ronchi | Centovie **54**  
*Un 100 % Pecorino récolté à la main, élevé de manière » Bio » qui caressera votre palais dans le sens minéral*

**ALTO ADIGE** | Manincor | Riserva della Contessa **68**  
*55 % de Pinot blanc, 30 % Sauvignon, 15 % Chardonnay. Dans ce domaine, tout est fait en accord avec la nature sans se presser pour vous offrir notre coup de cœur de 2023. FANTASTICO !*

**PIEMONTE** | Parusso | Rovella **76**  
*Un 100 % Sauvignon élevé à 300 M d'altitude et dont les vendanges manuelles sont veillées en fût de chêne neuf pendant 6 mois. Le meilleur de la grande maison Parusso.*

**TOSCANA** | Avignonesi | Il Marzocco | 100 % Chardonnay **90**  
*Un vin plein et puissant. Comme une envie de s'en mettre plein la bouche. Un régal sur la truffe.*



# LES ROUGES LEGERS I ROSSI LEGGERI

**VENETO** | Terre Piane | Cabernet Sauvignon **32**

*Parfum équilibré de fruits rouges mûrs, un peu de tanin, juste ce qu'il faut.*

**ABRUZZO** | Novacorte | Montepulciano d'Abruzzo **33**

*Arôme d'épices, corps plein et bien équilibré. Un vin lumineux et vif.*

**PUGLIA** | Schola Sarmenti | Criteria **35**

*Pour ceux qui n'y connaissent rien en vin, un pinard rond, facile.*

**VENETO** | Piccoli | Valpolicella classico Zefiro **41**

*65 % Corvina, 30 % Rondinella pour exprimer le plus classique du terroir vénitien.*

*Un vin souple et fruité avec une belle persistance en bouche. Un vin à déguster en douce et belle compagnie.*

**TOSCANA** | Volpaia | Chianti Classico **46**

*100 % San Giovese. Un vin bien structure avec des notes de garrigue et de cuir.*

*Un vin déniché par André, notre ami meilleur sommelier de Belgique.*

**ABRUZZE** | Podere Castorani | Lupaia- Montepulciano **48**

*Le petit dernier de Jarno Trulli : l'éclosion d'un futur grand*

**TOSCANA** | Frascole | Chianti Rufina **48**

*Le chantre de la Toscane, tanin délicat et finale fraîche, un vin élégant*

**TOSCANA** | Fornacina | Rosso di Montalcino **55**

*Note minérale, tanin léger, bouche puissante. Le Nibali de la Toscane, élégant et sapide*

**TRENTINO** | Foradori | Teroldego Rotaliano **65**

*Nez terrestre structure souple et charnue, un vin vif et juteux. Idéal avec la tagliata di manzo.*

# LES ROUGES SOLAIRES ET VIRILS I ROSSI SOLARI E VIRILI

- CAMPANIA** | Domus Vini | Aglianico Beneventano Borboniche **35**  
*Un des cépages roi de Naples cueilli au bord du Vésuve. Un vin qui donne envie de voyager.*
- VENETO** | Domus Vini | Novecentoventitre **36**  
*Très intense et ample, note épicée, on a l'impression de manger un gâteau Forêt Noire.*
- PUGLIA** | Schola Sarmenti | Nerio Rosso **40**  
*Des tanins solaires, un nez gourmand de fruits rouges frais. Un parfum de vacances.*
- PUGLIA** | Tenuta Orestyadi | Primitivo di Manduria **45**  
*Belle structure, tanin doux. Du soleil, des raisins, .... du bon vin.*
- VENETO** | Piccoli | Valpolicella Ripasso **46**  
*Une main de fer dans un gant de velours, très belle acidité en fin de bouche. Quand je bois ce vin, je me prends pour Jésus rompant le pain.*
- PUGLIA** | Schola Sarmenti | Cubardi Primitivo Salento - IGT **49**  
*Un des rois des Pouilles, le vin que je bois quand je reçois des amis.*
- TOSCANA** | Morellino di Scansano | Le pupille **50**  
*Couleur sombre, fruits mûrs, de beaux tanins. Et Dieu créa la Toscane.*
- PUGLIA** | Amastuola | Vignatorta **50**  
*75 % Syrah, 25 % Primitivo. Un blend de toute grande classe, le Syrah apporte sa puissance en fluidité et le Primitivo apporte sa solarité en toute décontraction.  
« A Star is born »*



# LES ROUGES SOLAIRES ET VIRILS I ROSSI SOLARI E VIRILI

**SICILIA** | Morgante | Nero d'Avola - IGT **50**

*Arôme de fruits mûrs, tanin juteux. Belle structure grâce au léger vieillissement en barrique, un vin pour les gladiateurs.*

**PUGLIA** | Schola Sarmenti | Antieri IGT **51**

*Un cépage inconnu (Susumanilo) et qui mérite le détour. Une vinification simple pour en extraire un nectar solaire.*

**PUGLIA** | Rivera | Il Falcone – Rosso Riserva **55**

*Le tout grand de la maison Rivera, Rocky et Rambo mis en bouteille*

**LOMBARDIA** | Cà Maiol | Negresco **56**

*Une explosion de fruits rouges mûrs et une fin de bouche en douceur.  
Un vin limite "pornographique".*

**PUGLIA** | Sinafarosa | Zinfandel **59**

*Nom donné par les 1er colons en Afrique du Sud au Primitivo.  
Le vin du moment ! Comptée de fruits rouges, noisette et cacao torréfié, très belle longueur en bouche (celui qui dit que la taille ne compte pas est un menteur ...)*

**ABRUZZE** | Podere Castorani | Montepulciano Riserva **68**

*Un vin vinifié par Jarno Trulli. La nouvelle F1 des Abruzzes. Holeshot !!!*

**VENETO** | Piccoli | Valpolicella Superiore D.O.C. Rocollo **68**

*Un vin vinifié par deux superbes sœurs pour des hommes à l'âme délicate et en quête de bonheur ultime. Note florale et baie sauvage. De la dynamite !*

**SICILIA** | Colombabianca | Quarantanni Rosso DOC **75**

*Toute l'élégance d'un Nero D'Avola, magnifié par l'ajout de cabernet sauvignon qui lui apporte richesse et opulence. Un des meilleurs siciliens que l'on ait goûté ces derniers mois.*

**TOSCANA** | Avignonesi | Vino Nobile di Montepulciano **85**

*Bouquet de fruits rouges, parfum de vanille. Compagnon idéal des antipasti. Le meilleur Vino Nobile vinifié par un des papes des vigneron toscans. Un vin pour les « Gonzague »*

# LES GRANDS ROUGES

## I « GRANDI » ROSSI

<b>VENETO</b>   Vignet di Ettore   Rosso Veronese 2015	<b>85</b>
<i>Blend de Corvina, Croatina et Pelara. Des vignes de 15 ans d'âge qui offre un vin complexe et gourmand. Un vin avec une élégance omniprésente.</i>	
<b>CAMPANIA</b>   Jungano   Aglianico 2017	<b>89</b>
<i>Un vin d'une puissance exceptionnelle sans être capiteux. Un vrai coup de pied au cul !</i>	
<b>TOSCANA</b>   Brunelli   Brunello di Montalcino 2017	<b>100</b>
<i>Arôme de cuir, de figues et d'épices séchées . Un remarquable rapport qualité/prix.</i>	
<b>TOSCANA</b>   Tommasi   La Civettaja 2018	<b>106</b>
<i>100 % Pinot noir. La découverte en rouge de 2020. Un vin ciselé à la façon toscane avec un cépage bourguignon : une merveille J</i>	
<b>TOSCANA</b>   Fornacina   Brunello di Montalcino 2016	<b>112</b>
<i>Un des meilleurs Brunello au monde. Une complexité aromatique sublimée par le passage en barrique de 36 mois. De la force, de la douceur, de la patience : on se croirait dans un donjon SM.</i>	
<b>SARDEGNA</b>   Agri Punica   Barrua 2017	<b>118</b>
<i>Entre puissance et élégance, un bouquet complexe d'épices et de prunes. Dans ce vin, tout est une question d'équilibre. Un vin de funambule.</i>	
<b>PIEMONTE</b>   Vietti   Barolo Sarmassa	<b>120</b>
<i>Beaucoup de puissance, un vin dans la plus pure tradition des Barolo, apportez-moi des oies, des cochons .... des truffes Messires !</i>	
<b>TOSCANA IGT</b>   Tenuta San Guido   Guidalberto 2015	<b>120</b>
<i>Un vin racé avec un bouquet de framboises et d'airelles, légèrement boisé. La puissance de « Légendes d'Automne » et la beauté de Brad Pitt.</i>	
<b>VENETO</b>   Secondo Marco   Amarone 2012	<b>130</b>
<i>Vin tout en élégance et finesse à l'opposé des Amarone classiques et rustiques, des parfums d'herbes aromatiques, un peu comme se promener au milieu d'un chant de romarin avec le bruit des grillons.</i>	
<b>TOSCANA</b>   Tenuta San Guido   Sassicaia	
<i>Arôme de bois de cèdre et d'épices, une bouche tout en finesse et souplesse. Sa réputation est méritée, l'icône de la Toscane ! Monica Bellucci toute nue ...</i>	
<b>2002</b>	<b>480</b>
<b>2014</b>	<b>495</b>
<b>2015</b>	<b>505</b>
<b>2003</b>	<b>515</b>

\* NOS ÉTOILES INDIQUENT NOS VINS "BIO" - TOUS NOS VINS SONT À EMPORTER (-40 %)

\* LE NOSTRE STELLE SEGNALANO I NOSTRI VINI "BIO". TUTTI I NOSTRI VINI SONO ACHE DA ASPORTO (-40%)



# LES MAGNUMS (1,5L) LE « GRANDE » BOTTIGLIE (POUR LES GRANDES TABLES PER I GRANDI TAVOLI)

**PUGLIA** | Schola Sarmanti | Criteria I.G.T. **80**

*Pour ceux qui n'y connaissent rien en vin, un pinard rond, facile.*

**ALTO ADIGE** | Manincor | Riserva del Conte D.O.C.G. **145**

Une explosion de fruits rouges mûrs et une fin de bouche en douceur.

Un vin limite "pornographique".

**PIEMONTE** | Maramia | Rosso Biodinamico 2017 **155**

*Un 100 % Sangiovese planté en plein cœur du Piémont juste à côté des*

*Barbera . Vin fruité et élégant avec la profondeur d'un grand toscan !*

**SARDEGNA** | Agri Punica | Barrua D.O.C.G. **225**

*Entre puissance et élégance, un bouquet complexe d'épices et de prunes.*

*Dans ce vin, tout est une question d'équilibre. Un vin de funambule.*

**TOSCANA** | Fornacina | Brunello di Montalcino D.O.C.G. **250**

*Un des meilleurs Brunello au monde. Une complexité aromatique sublimée*

*par le passage en barrique de 36 mois. De la force, de la douceur, de la*

*patience : on se croirait dans un donjon SM.*

**TOSCANA** | Antinori | Tignanello 2008 D.O.C.G. **495**

*Un vin vinifié par une des plus grandes familles de Toscane. Elegance,*

*volupté parfaite et complexité en bouche. Un vin pour les grandes*

*occasions.*