

ROOFTOP «LE PORTOFINO»

SUR LE TOIT D'ANNECY

À PARTAGER

Burrata des Pouilles au lait cru à partager, servie avec focaccia	18€
Planche de charcuteries artisanales Italiennes à partager	18€
Planche de fromages à partager	21€

PIZZA IN PALA

Conseillée pour 6 à 8 personnes

Margarita	<i>Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Basilic</i>	32€
Spianata	<i>Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Spianata Di Calabrese</i>	34€
Mortadella	<i>Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Mortadella Di Puglia, Pistacchio de Bronte</i>	44€
Tartufi	<i>Tartuffon de truffes di Puglia, Mozzarella Fior Di Latte, Jambon Blanc « sans nitrites » à la truffe</i>	48€

DOLCE

Traditionnel Tiramisu servi à la cuillère	12€
Les Mini Babas al Limoncello en pots à partager	24€





MAISON GOBERTIER

CARTE

BAR

«LE PORTOFINO»

Lounge Bar Cocktail Aperitivo

COCKTAILS

Berga Mule	16cl	12€
Vodka, Limoncello, Cordial de bergamote, Ginger beer		
Passion Spritz	16cl	12€
Aperitivo Gamondi, Cordial de passion et romarin, Prosecco, Eau pétillante		
Italian Kiss	12cl	12€
Gin, Vermouth rouge, Cordial de fruits rouges, Jus de citron, blanc d'œuf		
Ama Mia	12cl	12€
Amaretto, Cordial d'orange et citron, Blanc d'œuf, Angostura Bitters		
Coffee Negroni	9cl	12 €
Gin, Cold Brew Campari, Vermouth rouge		
Like A Virgin (<i>sans alcool</i>)	15cl	8€
Cordial de fruits rouges, Jus de citron, Ginger Beer		

BIÈRES PRESSION

Moretti 4.6°	DEMI 5€	PINTE 9€
--------------	---------	----------

BIÈRES BOUTEILLES

Mont-Blanc Blanche 4,7°	33cl	7€
Mont-Blanc Rousse 6,5°	33cl	7€
Desperados 5,9°	33cl	5€
Heineken 0.0	33cl	5€

SOFTS

Coca-Cola / Zéro	33cl	4€
Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer	20cl	5€
Fuze tea	25cl	4€
Evian / Badoit Rouge	33cl	4€
Schweppes Agrumes	25cl	4€
Limonade	25cl	4€
Sirop à l'eau	25cl	2,50€

JUS Granini

Abricot, Orange, Pomme, Tomate	25cl	5€
-----------------------------------	------	----

EAUX

Acqua Panna	75cl	7€
San Pellegrino	75cl	7€

CAFÉS

Espresso / Noisette / Ristretto / Allongé		2,5€
---	--	------

VINS

PÉTILLANTS	12cl	75cl
2020 - Prosecco Brut Bio DOC Tenute Arnaces, Vénétie	6€	30€
2020 - Prosecco Col Fondo Ca Dei Zago, Vénétie	8,50€	42€
2019 - Lambrusco dell'Emilia Camillo Donati, Emilie Romagne	8€	39€

BLANCS

2019 - Verdicchio «TerraVignata» Borgo Paglianetto, Matelica	6,50€	31€
2017 - Grillo IGP Terre Siciliane Barraco, Sicile	12,50€	62€

ROUGES

2019 - Valpolicella Classico Voana Odino, Venetie	5,50€	28€
2015 - Amarone della Valpolicella Classico Voana Odino, Venetie		68€
2017 - Cannonau «Mamuthone» Giuseppe Sedilesu, Sardaigne	9€	44€
2019 - Cannonau Sartiu Giuseppe Sedilesu, Sardaigne		33€
2017 - Chianti Classico San Giusto, Toscane		51€
2017 - Rosso de Valtelina Arpepe, Lombardie	12€	59€
2015 - Valtellina Superiore «Sassela Stella Retica» Arpepe, Lombardie		91€