



AUX DIX VINS



*En amour comme en cuisine,
ce qui est vite fait est mal fait.*



NOS HORAIRES



LUNDI

12h00 – 15h30 / 19h – 22h30



MARDI

12h00 – 15h30 / 19h – 22h30

★ **LE MARDI TOUT EST PERMIS**



MERCREDI

FERMÉ



JEUDI

FERMÉ



VENDREDI

12h00 – 15h30 / 19h – 22h30



SAMEDI

19h – 23h30



DIMANCHE

12h30 – 15h30

★ **UN DIMANCHE À L'ITALIENNE**

Aux Dix Vins est un restaurant italien où chaque plat raconte une région, une tradition et un savoir-faire.

Nous travaillons avec des produits sélectionnés avec soin pour vous offrir une cuisine italienne authentique et généreuse.



BEVANDE

SOFTS

Smeraldina	7,50€
Acqua Panna 50 cl	5,50€
Acqua Panna 1 L	9,00€
San Pellegrino 50 cl	5,00€
San Pellegrino 1 L	9,00€
Coca-Cola	3,00€
Coca-Cola Zero	3,00€
Limonata	4,00€
Aranciata	4,00€
Jus de pêche	5,00€
Jus de poire	5,00€
Jus de pomme	5,00€
Jus de myrtille	5,00€
Jus d'orange	5,00€

BIRRE

Peroni Nastro Azzurro	5,00€
Peroni 0%	5,00€
Ichnusa Anima Sarda	5,00€
Moretti	5,50€
Birre Limone	5,00€

GIN

Genesis	12,50€
Malfy Con Limone	14,00€
Malfy Gin Rosa	14,00€
Malfy Con Arancia	14,00€
Giardini di Palermo	15,00€

APERITIVO

Campari	8,00€
Cynar	8,00€
Gancia	8,00€
Vermouth Bianco	8,00€
Vermouth Rosso	8,00€
Sprezza	9,50€

BOLLICINE AL CALICE

Franciacorta Ca' del Bosco	13,00€	75,00€
Prosecco Fili Extra Dry	9,00€	45,00€

COCKTAILS

Aperol Spritz	12,00€
Campari Spritz	12,00€
Ugo Spritz	12,00€
Limoncello Spritz	12,00€
Italian Mule	12,00€
Negroni	12,00€
Negroni sbagliato	14,00€
Bellini	12,00€
Rossini	12,00€

MOCKTAILS

Crodino	8,00€
Lemonad fruit	10,00€
<i>Citron, fruits rouges, basilic</i>	
Dolce Vita	10,00€
<i>Orange, passion, vanille</i>	

TAVOLAZZA APERITIVO

14,00€

*Une sélection de nos meilleures
salaisons italiennes à partager
2 à 3 personnes.*





M E N U

SAPORI D'ITALIA

3 SERVICES

45€

Antipasti

5 dégustations
d'antipasti du jour

Primi

Pâtes au choix
à la carte

Dolce

Dessert au choix
à la carte

LE PLAISIR SE PARTAGE

ANTIPASTI DIVINO

22€ / pp

Une sélection de nos meilleures préparations à partager
pour découvrir l'Italie autrement.

MINIMUM 2 PERSONNES

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO

Incontournable depuis 2021

Ma version de ce grand classique piémontais :
veau finement tranché, sauce au thon maison, câpres et huile d'olive extra vierge.

18€

CARPACCIO « HARRY'S BAR »

L'original de Venise

Fines tranches de bœuf, sauce Cipiriani légèrement moutardée,
jeunes pousses et copeaux de Parmigiano Reggiano.

18€

CROCCHETTE PUGLIESE

Une immersion dans la campagne des Pouilles

Croquettes de ricotta, brocoli et capocollo di Martina Franca.

14€

POLPETTE DI TONNO

Un classique de Messine

Polpette de thon à la sicilienne, pecorino, persil et mie de pain,
mijotées doucement dans un jus de tomate.

16€

Tous nos plats sont préparés sur place à partir de produits frais.
La composition des plats peut varier selon la saison et la disponibilité des produits.
En cas d'allergie ou d'intolérance, merci d'en informer notre équipe.





PRIMI

STRACCI ALLA VACCINARA

25€

Une recette de Renato Carati

Ces raviolis à la forme volontairement irrégulière, rappelant un chiffon (*stracci*), renferment une queue de bœuf mijotée selon la tradition romaine. Servis avec un beurre de sauge et un jus de veau réduit.

PACCHERI ALLA NORCINA

25€

Paccheri à la chair de saucisse toscane, enrobés d'une crème tartufata onctueuse et de Parmigiano Reggiano.

CANNELLONI ALL'OSSOBUCO

25€

Signature de la maison

Cannelloni farcis d'ossobuco mijoté 8 heures à basse température, jus de viande corsé et émulsion légère au Parmigiano Reggiano.

LINGUINE ALLE VONGOLE

26€

Linguine aux palourdes, ail, persil et vin blanc.

CULURGIONES ALLA VITTORIO

24€

Raviolis sardes façonnés à la main, servis dans une sauce tomate fine et soyeuse, montée au beurre et au Parmigiano Reggiano.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

25€

Le grand classique romain

Guanciale croustillant, Pecorino Romano DOP et poivre noir fraîchement moulu, liés dans une émulsion onctueuse selon la recette traditionnelle.

LA TABLE DU CHEF

Une table. Une expérience à part.

À l'étage, une table unique et entièrement privatisée pour 4 à 6 personnes.

Le temps d'un repas, laissez la carte de côté et confiez votre table au chef.

Une succession de préparations autour de notre cuisine italienne et des produits sélectionnés par la maison.

ANTIPASTI

*Une variété d'antipasti
cuisinés à partager*

PRIMO

*Une préparation
de pâtes*

SECONDO

*Une préparation
de viande ou de poisson*

DOLCE

*Une douceur
pour terminer le repas*

85€ PAR PERSONNE

DE 4 À 6 PERSONNES

Table privatisée à l'étage • uniquement sur réservation préalable.

La composition des plats peut varier selon la saison et la disponibilité des produits.
En cas d'allergie ou d'intolérance, merci d'en informer notre équipe.

SECONDI PIATTI

BOMBETTA PUGLIESE

27€

Une recette rapportée des Pouilles

Roulé de porc farci de chair à saucisse, capocollo et fromage, accompagné de pommes de terre à l'italienne et de légumes du moment.

OSSOBUCO ALLA MILANESE

32€

La tradition milanaise

Jarret de veau mijoté lentement dans son jus parfumé au vin blanc et agrémenté de gremolata, accompagné d'un risotto safrané.

COSTATA DI MANZO ALLA FIORENTINA

45€

L'incontournable de Toscane

Côte à l'os de bœuf saisie au fer, ail et romarin, servie avec pommes de terre et salade italienne.

La même pièce est proposée pour deux personnes (+8€).

SPIGOLA ALLA PIASTRA & CIME DI RAPE ALLA PUGLIESE 32€

Les saveurs de la mer et des Pouilles

Dos de bar rôti, purée de pommes de terre et cime di rape à la pugliese.

DUO NOVITÀ DA NON PERDERE

Deux expériences uniques, pensées pour partager des moments inoubliables.

Un dimanche à l'italienne

ANTIPASTI. PASTA E FESTA

Antipasti à partager, pasta servies généreusement, préparations de viandes et de poissons, dolci... et surtout de la fête et de la convivialité !

39€ PAR PERSONNE

RENDEZ-VOUS
CHAQUE DIMANCHE MIDI

Le mardi tout est permis

6 DÉGUSTATIONS & FROMAGE

À partager... ou pas

Laissez-vous surprendre par 6 dégustations gourmandes, du début à la fin...

Fromage inclus !

39€ PAR PERSONNE

RÉSERVATION OBLIGATOIRE



DOLCI

I NOSTRI DESSERT



- ❖ **TIRAMISÙ DELLA CASA** 8€
L'incontournable tiramisù maison.
Crèmeux et généreux, café, mascarpone et cacao amer.
- ❖ **PANNA COTTA ALLA VANIGLIA** 8€
Panna cotta à la vanille de Madagascar,
accompagnée d'un coulis de fruits rouges légèrement acidulé.
- ❖ **AFFOGATO AL CAFFÈ** 8€
Glace vanille artisanale et espresso chaud.
Supplément Amaretto +3€.
- ❖ **BRIOCHE AL PISTACCHIO** 12€
Brioche dorée et moelleuse,
nappée d'une crème à la pistache,
accompagnée d'une glace vanille et de chantilly. (+4€ menu)
- ❖ **SEADAS AL MIELE** 10€
Chausson traditionnel sarde fourré au fromage de brebis,
frit et nappé de miel d'acacia.
Glace vanille.
- ❖ **ZABAIONE AL MARSALA** 12€
Sabayon onctueux au Marsala,
servi tiède avec des biscuits croquants. (+4€ menu)
- ❖ **TARTUFO DI PIZZO** 12€
Glace artisanale au cœur fondant,
enrobée de cacao et de noisettes croquantes. (+4€ menu)

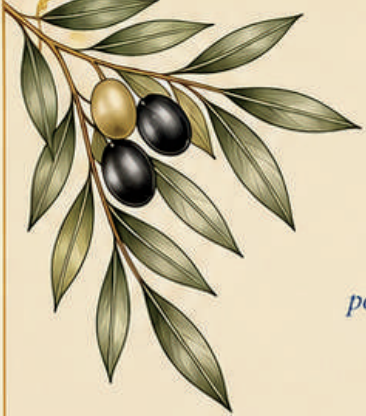
CAFFETTERIA

IL PIACERE DI UN BUON CAFFÈ

ESPRESSO	3€
DOPPIO	4,50€
CAPPUCCINO CLASSICO	4€
LATTE MACCHIATO	5€

CAFFÈ CORRETTO	6€
<i>Espresso agrémenté d'une larme de grappa ou d'amaretto.</i>	
ITALIAN COFFEE	12€
CAFFÈ SPECIALI	4€
<i>Caffè nocciola ou pistacchio.</i>	





DIGESTIVI

L'ART DE FINIR EN BEAUTÉ

L'Italie, terre de traditions, nous offre des digestifs d'exception pour sublimer la fin d'un repas. Des liqueurs délicates aux grappas vieilles, chaque gorgée est un voyage à travers les terroirs italiens.

AMARI & LIQUEURS ITALIENNES

MIRTO DI SARDEGNA

Liqueur artisanale aux baies de myrte, un pur voyage en Sardaigne.

7€

LIMONCELLO

Liqueur traditionnelle de citron, fraîche et parfumée.

9€

AMARETTO "DI MOMBÀRUZZO" – BERTA

Un amaretto haut de gamme aux arômes d'amande et de vanille.

10€

SAMBUCA – BERTA

Liqueur douce et anisée, avec grain de café pour une touche authentique.

9€

GRAPPAS & EAUX-DE-VIE D'EXCEPTION

GRAPPA INVECCHIATA "GIULIA" – BERTA

Vieille en fût de chêne, arômes boisés et épicés d'une grande finesse.

9€

ACQUAVITE DI VINACCIA "FILUFERRU" – RAU

Une eau-de-vie sarde intense et authentique, produite à partir de marc de raisin.

9€

GRAPPA DI BARBERA "NIBBIO" – BERTA

Une grappa expressive aux notes fruitées et épicées.

10€

GRAPPA AMARONE – SEREGO ALIGHIERI

Une grappa aux arômes complexes, vieillie dans les fûts de chêne du domaine Serego Alighieri.

12€

GRAPPA DELL'ORNELLAIA "ELIGO"

Grappa exclusive, issue du célèbre domaine Ornellaia, élégante et persistante en bouche.

14€

ACQUAVITE DI VINO "CASALOTTO" – BERTA

Une eau-de-vie élégante et aromatique, issue des meilleurs vins, offrant une finale douce et persistante.

15€

GRAPPA AMARONE RISERVA QUINTA EDIZIONE "RONDENA" – BERTA

Vieille en fût d'Amarone, elle offre une richesse aromatique exceptionnelle et une belle rondeur.

16€

WHISKIES ITALIENS – PUNI DISTILLERY

L'Italie sait aussi produire du whisky ! Puni, première distillerie de whisky en Italie, propose des créations uniques aux influences méditerranéennes.

✦ PUNI GOLD (FÛT DE BOURBON)

Vieilli en fûts de bourbon, il dévoile des arômes de vanille, de miel et d'amande.

10€

✦ PUNI VINA (FÛT DE MARSALA)

Un whisky raffiné, vieilli en fûts de Marsala, aux notes fruitées et caramélisées.

10€

✦ PUNI SOLE (FÛT DE XIMÉNEZ CASK)

Vieilli en fûts de Pedro Ximénez, il offre une richesse gourmande avec des touches de figues et de chocolat.

10€

