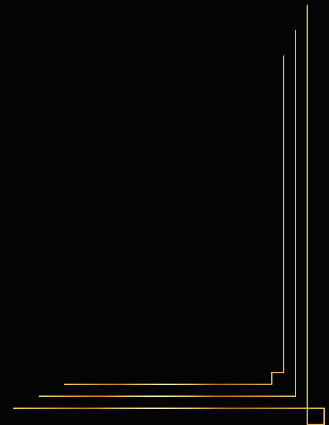
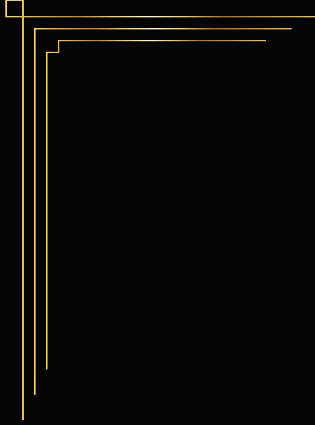


andiamo
Osteria - Pizzeria - Cocktail Bar

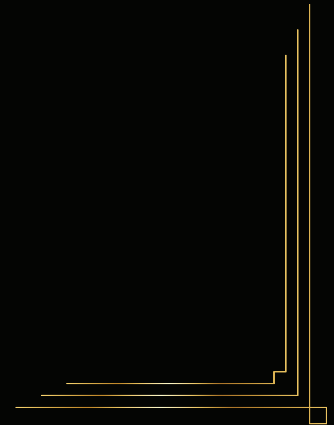
CARTA
DEI
vini





COCKTAIL DU JOUR 8€

VIN DU JOUR 7€



andiamo
Osteria - Pizzeria - Cocktail Bar



CAFÉS - SOFTS - JUS - BIÈRES - EAUX

Cafés

Espresso	2€
Double espresso	3,20€
Cappuccino	3,50€
Décaféiné	2,10€
Americano	3€
Café latte	3,50€
Café crème	2,80€
Macchiato	2,20€
Café frappé	3,50€
Chocolat chaud à l'Italienne	3,50€

Thés

English breakfast, earl grey, darjeeling, thé vert, thé vert à la menthe	3,70€
---	-------

Infusions :

Verveine, menthe fraîche, citron, camomille	3,70€
---	-------

Bières

Moretti pression blonde 25cl	4€
Moretti pression blonde 50cl	7€
Birra italiana blonde 33cl	6€
Birra italiana ambré 33cl	6€
Birra italiana blanche 33cl	6€

Eaux

Eau plate Purezza 75cl	4,70€
Eau pétillante Purezza 35cl	3,80€
Eau pétillante Purezza 75cl	4,70€
Vittel 25cl	3€

Soft

<i>Coca Cola</i> 33cl	3,95€
<i>Coca Cola zero</i> 33cl	3,95€
fuzetea pêche 20cl	3,95€
Orangina 25cl	3,95€
Pulco Citronnade 33cl	4€
Schweppes agrumes 25cl	3,95€
Schweppes Indian Tonic 25cl	3,95€
Schweppes Premium GINGER ALE / GINGER BEER 20cl	4€
Red bull 25cl	4,50€
Perrier 33cl	3,95€
Vittel 25cl, sirop	3,20€
Sirop	2,50€
Citron, menthe, fraise, fruits de la passion, grenadine, framboise, pêche, coco, pastèque	

Boissons Artisanales Italiennes 33cl

	4,20€
Chinotto (bitter)	
Aranzia Rossa (oranges rouges siciliennes)	
Gassosa (eau gazeuse au citron de Sicile)	
Limonade	
Cedrata (citron sicilien)	
Aranciata (oranges siciliennes)	
Jus d'orange pressé de Sicile	5€

Jus de fruits 25cl

	4€
Ananas	
Orange	
Pamplemousse	
Pomme	
Abricot	
Tomate	

N'hésitez pas à demander à votre serveur tous les grands classiques.

Carte by JS notre mixologue

HEALTHY/DETOX

EXOTIQUE	7€
<i>Jus d'Aloé, eau de coco, jus de citron, sirop de kiwi</i>	
FRUITY LOOPS	7€
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, sirop de framboise, limonade</i>	
COCONUT COLADA	7,50€
<i>Jus d'ananas, eau de coco, jus de citron, sirop de mangue</i>	
ANDIAMO VIRGIN PUNCH	8,50€
<i>Jus d'orange, jus de citron, sirop de cannelle, jus de pomme</i>	
SOLERO	8,50€
<i>Jus de fruit de la passion, jus d'ananas, sirop de mangue, jus de citron, limonade</i>	

DRINK IT EASY

APEROL SPRITZ	8€
<i>Aperol, prosecco</i>	
CAMPARI SPRITZ	8€
<i>Campari, prosecco</i>	
HUGO SPRITZ	7,50€
<i>Prosecco, sirop de sureau</i>	
PASSOA SPRITZ	8,50€
<i>Passsoa, prosecco</i>	
MIDORI SPRITZ	8,50€
<i>Midori (liqueur de melon), prosecco</i>	
VENEZIANO SPRITZ	8,50€
<i>Aperol, vin blanc</i>	

COCKTAILS ANDIAMO

NEGRONDIAMO	12€
<i>Whisky Jim Beam, Vermouth Carpano antica formula, campari, chinotto</i>	
MAKUMBA TIKI	12€
<i>Rhum blanc, rhum Brugal anejo, sirop de cannelle, liqueur Amaro di Angostura, jus de citron, jus de mangue, jus d'ananas</i>	
ANDIAMO PUNCH	13€
<i>Rhum Brugal anejo infusion à la cannelle, jus de pamplemousse, sirop de sucre, jus de citron</i>	
APHRODITE	14€
<i>Vodka skyy, passoa, sirop litchi, jus de citron, schweppes ginger ale</i>	
ANDIAMO STAR	15€
<i>Passoa, Vodka Skyy, jus de passion, jus de citron, sirop de pastèque, bitter menthe, champagne Pol Roger</i>	



VINS AU VERRE 12cl

EFFERVESCENTS

Champagne POL ROGER _____	12€
Prosecco Doc Extra dry, Cuvée spéciale Andiamo _____	6,50€

BLANCS

La Sogara, Soave Doc, Cottini _____	6€
L'auratae, Terre Siciliane Igp, Santa Tresa BIO - VEGAN _____	6,50€

ROSÉ

La Sogara, Bardolino Chiaretto Doc, Cottini _____	6€
L'Auratae, terre Siciliane Igp, Santa Tresa BIO - VEGAN _____	7€

ROUGES

Maggiano, Chianti Docg, Tenuta di Sticciano BIO _____	7,50€
Il Pumo, Negramaro Salento Igt, San Marzano _____	6€
Nero Avola, L'Auratae BIO - VEGAN _____	6,50€



CHAMPAGNE AOC BOUTEILLE 75 CL

POL ROGER

Brut réserve _____	55€
Blanc de blanc _____	110€
Rosé _____	110€



VINS BLANCS EFFERVESCENTS

BOUTEILLE 75 CL

VENETO

Prosecco Doc Dry Tondo, Paladin _____ 28€

Ce Prosecco est très apprécié par ceux qui cherchent l'harmonie, la gourmandise et le plaisir, en restant très accessible.

PIEMONTE

Moscato d'Asti Docg, Sant'Evasio _____ 30€

Envie d'un jus de fruit frais et peu alcoolisé ? Voici un joli vin légèrement pétillant, qui séduit par son fruité exubérant. Le sucre résiduel fait de ce vin l'accompagnement idéal pour vos apéritifs et vos desserts.



VINS ROUGES PÉTILLANTS

BOUTEILLE 75 CL

EMILIA ROMAGNA

Pra di Bosso, Lambrusco Doc, Casali, Secco (sec) _____ 25€

Vin vif et convivial, fruité, léger, sec. Servi frais, ce Lambrusco s'allie bien avec la charcuterie, le Parmigiano Reggiano, les pâtes fraîches farcies, le bouillon de cappelletti, la viande.

Lambrusco Igt, Casali, Amabile (moelleux) _____ 25€

Vin vif et convivial, fruité, léger et avec une agréable sucrosité. Servi frais, ce Lambrusco s'allie bien avec le Jambon de Parme, la mortadelle, les pâtes à la sauce tomate, la pizza, la viande, les fromages, les légumes grillés.



VINS BLANCS

BOUTEILLE 75 CL

VENETO

La Sogara, Soave Doc, Cottini _____ 25€

Le vin blanc aux reflets verts qu'on a envie de boire à tous moments et qui se marie bien au risotto, œufs, fruits de mer, asperges, fromages affinés.

LAZIO

IX Miglio, Riserva della Cascina BIO _____ 31€

Si toutes les routes mènent à Rome, laissez-vous conduire par ce vin issu de raisins qui poussent aux alentours de la capitale. Fruité, sec et minéral avec une bouche savoureuse. C'est un vin à boire à l'apéritif ou avec des poissons, des légumes et des plats épicés.

SICILIA

L'Auratae, Terre Siciliane Igp, Santa Tresa BIO - VEGAN _____ 29€

Un nez très expressif sur des notes de fruits jaunes bien mûrs et d'agrumes. Une entrée en bouche dynamique puis un fruit croquant. Sa fraîcheur en fera le compagnon idéal lors d'un apéritif, d'un cocktail dînatoire ou encore avec des tapas. Bouteille et bouchon recyclables et carbone neutre certifié.

Altavilla della Corte, Grillo Sicilia Igt, Firriato _____ 33€

Parfum de Sicile, complexité délicate d'odeurs fruitées, de lavande et de genêt. Et puis les papilles exultent à l'arrivée douce et fraîche d'un fruit croquant et de notes méditerranéennes.

Etna bianco Doc, Graci _____ 48€

L'un des plus extraordinaires terroir au monde, un domaine historique et familial et des cépages autochtones (Carricante et Cataratto). Voici la recette d'un blanc qui rappelle la grande finesse et la complexité des blancs de Bourgogne.



VINS ROSÉS

BOUTEILLE 75 CL

VENETO

La Sogara, Bardolino Chiacchetto Doc, Cottini _____ 25€

Quand on a soif et envie de vacances, rien de mieux qu'un rosé bien clair et désaltérant à boire dans le chalet de montagne ou sur la plage de Saint-Trop' !

SICILIA

L'Auratae, Terre Siciliane Igp, Santa Tresa BIO - VEGAN _____ 29€

Vin vif et vibrant, frais, fruité avec un final sec. Il se marie bien avec : tapas, crustacés, bruschette, pâtes, pizzas. Bouteille et bouchon recyclables et carbone neutre certifié.

Etna rosato Doc, Graci _____ 45€

Rosé issu du cépage Nerello Mascalese, ce vin a une belle couleur rose clair et délicat. Le nez est complexe, il exprime des arômes de petits fruits rouges et grenade. Grand minéralité, avec une gorgée dynamique, harmonieuse, avec des notes fruitées et une agréable fraîcheur.



VINS ROUGES

BOUTEILLE 75 CL

PIEMONTE

Langhe nebbiolo Doc, Brezza VEGAN _____ 55€

Un nebbiolo sans élevage, jeune et frais, ce vin nous embaume avec ses notes de cerise, framboise et herbes. En bouche il est souple avec un fruit croquant, de jolis tannins et une grande « buvabilité ». Il pourra accompagner tout le repas.

VENETO

Valpolicella Superiore Doc, Zenato _____ 35€

Parmi les douces collines de la Valpolicella, le domaine historique Zenato cultive des cépages autochtones de Vénétie. Le nez est exubérant : notes fruitées, florales et de réglisse. Ce rouge sec manifeste une agréable fraîcheur et légèreté et il est pourvu de tanins souples.

Amarone della Valpolicella Classico Docg, Zenato _____ 125€

Un vin important, d'une grande structure, élégant, rond et velouté. A déguster avec les rôtis, le gibier, les fromages affinés mais aussi tout seul, comme vin de méditation.



VINS ROUGES

BOUTEILLE 75 CL

TOSCANA

Maggiano, Chianti Docg, Tenuta di Sticciano BIO _____ 31€
Le Chianti à boire à tout moment du repas, avec sa personnalité légèrement rustique mais aussi tellement authentique.

Brunello di Montalcino Docg, Cantina di Montalcino _____ 115€
L'un des chef-d'œuvre de l'œnologie italienne, ce rouge issu du cépage Sangiovese est affiné en tonneaux pendant au moins deux ans. Il vous réglera avec des notes de mûres, cassis, cerises, épices douces. Le goût est marqué, savoureux, aux tanins riches mais fondus. Et le final long.

ABRUZZO

Fonte Venna, Montepulciano d'Abruzzo Doc, Il Feuduccio _____ 33€
Un rouge fin, léger et gourmand, fruité avec des nuances épicées, avec des tanins délicats. A choisir en accompagnement des pizzas, des pâtes à la sauce tomate, les viandes rouges.

CAMPANIA

Lacrimanero, Lacrima Christi del Vesuvio Doc, Cantine Olivella _____ 40€
Les raisins sont vendangés à surmaturité, quand on peut voir des « larmes » (larmes) sur les grains de raisin. Voici l'explication de l'origine du nom de cette appellation emblématique. Il s'agit d'un rouge robuste et bien soutenu par les tanins et l'acidité.

PUGLIA

Il Pumo, Negroamaro Salento Igt, San Marzano _____ 25€
Un rouge qui nous amène dans le talon de l'Italie, avec un fruit gorgé de soleil, subtil, souple avec des arômes de chocolat noir et une finale d'amande typique du cépage.

SICILIA

L'Auratae, Sicilia Igt, Santa Tresa BIO - VEGAN _____ 29€
Le Nero d'Avola dans une interprétation moderne, frais et une belle buvabilité. Bouteille et bouchon recyclables et carbone neutre certifié.



DEMI-BOUTEILLES 37,5 CL

BLANC

Soave Classico Bolla Doc	17€
Pinot grigio Doc, Zenato	19,50€

ROUGE

Chianti Docg, Leonardo	19,50€
Brianchio Forti d'Avola	22€

ROSÉ

Bardolino Chiaretto Bolla Doc	17€
Terre Sicilia, Igt	19,50€



GLASS/SHOT

Amari e Liquori - 4cl

Limoncello	7,50€
Disaronno Amaretto	7,50€
Amaro Averna	7,50€
Amaro Cynar	7,50€
Amaro Fernet Branca	7,50€
Amaro Branca Menta	7,50€
Amaro Montenegro	7,50€
Amaro del Capo	7,50€
Sambuca	7,50€
Midori, liqueur de Melon	7,50€

Sherry, Porto, Vermouth - 4cl

Campari Bitter	7,50€
Heering Cherry liqueur	7,50€
Porto	7,50€
Carpano Punt e Mes Rosso aromatisé au china (type de cannelle)	7,50€
Carpano Antica Formula rosso aromatisé vanille	7,50€
Carpano Classico rosso aromatisé aux agrumes	7,50€
Carpano Bianco	7,50€
Carpano Dry	7,50€
Grand Marnier	7,50€

Pastis - 4cl

Pastis de Provence	6€
--------------------	----

Rhum - 4cl

Appleton Signature Blend Rhum Jamaïque	9€
Appleton Reserve Blend Rhum Jamaïque	21€
Appleton Rare Blend 12 Ans Rhum Jamaïque	11€
Appleton Joy of Rum Rhum Jamaïque 25 ans	28€
Brugal Anejo Rhum Rep. Dominicaine	9€
Brugal Especial Extra Dry Rhum Rep. Dominicaine	9€
Brugal XV Rhum Rep. Dominicaine	10€

Trois Rivières Cuvée de l'Océan	10€
Trois Rivières Triple Millésime	10€
Trois Rivières Single Cask 2006	10€
La Mauny Acacia	9€
La Mauny Ter Rouj	9€
La Mauny Spiced	9€
La Mauny Heritage 1749	9€
La Mauny Signature Maitre de Chais	9€
La Mauny VSOP	9€
La Mauny XO	11€
Saint James Fleur de Canne	9€
Saint James Fleur de Canne Vieux	10€
La Favorite Bel Air	10€
La Favorite Cœur de Rhum	10€
Angostura 7 ans	9€
Rhum Botran Cobre spiced rum	10€
Matusalem Clasico 10 Ans	11€
Varadejo Silver Dry	9€
Varadejo 7 ans	10€
Botran 8 ans	10€
Fortin 8 ans	10€
Whisper	9€

Whisky Irlandais - 4cl

Kilbeggan	9€
Connemara Original	9€
Connemara Distiller's editio	9€



GLASS/SHOT

Whisky Ecossais - 4cl

Glen Grant	9€
Glen Grant 18 Ans Single Malt	18€
Bowmore N° 1 Islay Single Malt	9€
Bowmore 15 Ans Darkest Islay Single Malt	18€
Bowmore Vault Edit Islay Single Malt	18€
Bowmore 18 Ans Islay Single Malt	18€
Laphroaig Quarter Cask Single Islay Malt	11€
Laphroaig 10 Ans Single Islay Malt	11€
Laphroaig Triplewood Single Islay Malt	11€
Laphroaig Lore Single Malt	18€
Ardmore Single Malt	9€
Macallan 12 Ans Sherry Oak Single Highland Malt	18€
Macallan 12 Ans Triple Cask Oak Single Highland Malt	18€
Macallan 15 Ans Oak Single Highland Malt	28€
Macallan 18 Ans Oak Single Highland Malt	38€
The Glenrothes Sherry Cask Single Malt	11€
The Glenrothes Borbon Single Malt	11€
The Glenrothes Peated Single Malt	11€
Highland Park 12 Ans Single Malt	11€
Highland Park 18 Ans Single Malt	28€
Smokehead	9€
Tamdhu 10 ans	11€
Tamdhu Batch Strenght	13€

Whisky Français - 4cl

Rozelieures Rare	9€
Rozelieures Origine	9€
Rozelieures Fume	10€

Whisky Américains - 4cl

Jim Beam White Kentucky Straight Bourbon	9€
Jim Beam Honey Liqueur	9€
Jim Beam Apple Liqueur	9€
Jim Beam Rye Kentucky Straight Bourbon	9€
Jim Beam Maple Liqueur Kentucky	9€
Maker's Mark Kentucky Straight Bourbon	10€
Canadian Club Blended Canadian Whisky	10€
Woodford Reserve Double Oaked	10€

Whisky Japonais - 4cl

Yamazaki Single Malt	12€
Yamazaki 12 Ans Single Malt	18€
Hakashu Single Malt	13€
Chita Single Grain	13€

Cognac - 4cl

Courvoisier VS	9€
Courvoisier Napoleon	13€
Courvoisier XO	18€
H By Hine	10€
Mirabelle Rozelieures	9€

Gin - 4cl

Bulldog (London dry Gin)	9€
Aviation (American Gin)	10€
Roku (Gin japonais, aromatisé aux fleurs japonaises)	12€

Accompagnement Schweppes Premium Mixers Tonic :
Original, Pink Pepper, Hibiscus, Matcha
Schweppes Premium Mixers : Ginger ale, Ginger Beer

Vodka - 4cl

SKYY	9€
Légende du Kremlin	10€
Légende du Kremlin Gold	10€
Belvedere	10€

Tequila - 4cl

Sauza Horinito	9€
Sauza Silver	9€
Sauza Gold	10€
Corralejo Blanco	12€
Corralejo Reposado	15€
Corralejo Anejo	15€