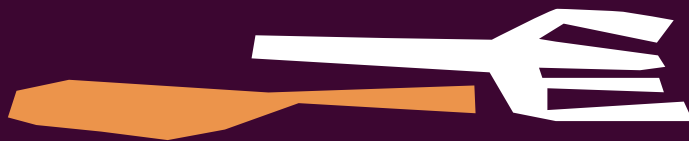


 Bettini  
**TEATRO &  
ACCADEMIA**  
ristorante italiano  
e mediterraneo



Prix nets - Service compris





# Boissons

## APÉRITIFS

Aperitivo della casa (10 cl) 5,00 €

Martini Rosso - Bianco  
Pineau des charentes Normandin Mercier  
Campari - Porto rouge - Suze  
Marsala (aux œufs ou aux amandes) (6 cl) 4,00 €

Martini Royal (12 cl)  
(Martini blanc + Prosecco + citron vert) 7,50 €

Spritz "l'apéritif de Venise" (10 cl)  
(vin blanc italien + Apérol + eau gazeuse) 4,90 €

Americano maison (10 cl) 7,50 €

Kir au vin blanc italien (10 cl) 3,60 €

Ricard - Pastis - Anis (2 cl) 3,60 €

Bitter sans alcool (20 cl) 3,90 €

Scotch Whisky Clan Campbell  
(2 cl) / (4 cl) 2,80 € / 5,60 €

Scotch Whisky Single Malt Glenfiddich  
(2 cl) / (4 cl) 4,00 € / 8,00 €

Tennessee Whiskey Jack Daniel's  
(2 cl) / (4 cl) 4,00 € / 8,00 €

Irish Whiskey Jameson  
(2 cl) / (4 cl) 3,80 € / 7,60 €

Supplément Soda 0,70 €

Champagne Brut  
La coupette (10 cl) / La coupe (14 cl) 5,80 € / 8,10 €

Kir royal  
La coupette (10 cl) / La coupe (14 cl) 6,30 € / 8,60 €

Prosecco brut  
La coupette (10 cl) / La coupe (14 cl) 4,20 € / 5,80 €

Kir Prosecco  
La coupette (10 cl) / La coupe (14 cl) 4,70 € / 6,30 €

## BIÈRES

Bière premium (blonde pression)  
(25 cl) / (50 cl) 3,90 € / 7,40 €

Leffe (Abbaye pression)  
(25 cl) / (50 cl) 5,40 € / 9,90 €

Desperados (blonde aromatisée Tequila - 33 cl)  
Nastro Azzurro (Blonde Italie - 33 cl) 5,00 €

## POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

Ardoise Bresaola 6,00 €  
*Produit dans la Province de Sondrio en Lombardie, ce bœuf séché se présente comme la Viande des Grisons.*

Ardoise Jambon de Parme 5,00 €  
*Appellation d'Origine Contrôlée, ce Jambon de 12 mois minimum de maturation, est 100% naturel, sans additif ni conservateur.*

Ardoise Salame Al Tartufo 6,50 €  
*Saucisson à la Truffe d'été du Piedmont, région située à l'extrême Nord Ouest de l'Italie (un régal).*

Ardoise Spianata 5,00 €  
*Chorizo Calabrais. La Calabre se situe à l'extrême Sud Ouest de l'Italie.*

Pizza Marinara Spécialité Napolitaine 8,50 €  
*Tomate, huile d'olive, ail, origano.  
(Coupé en huit ou en seize)*

## DIGESTIFS

Grappa - Limoncello - Amaretto  
Sambuca - Fernet Branca - Alcool de Poire -  
Calvados VS - Armagnac VSOP -  
Get 27 - Bailey's (4 cl) 5,00 €

Cognac Normandin Mercier VSOP  
Diplomatico (4 cl) 7,00 €

Cognac Normandin Mercier XO  
Grande Champagne (4 cl) 14,00 €

Irish Coffee – "Kawa" Charentais (10 cl) 8,20 €

## SANS ALCOOL

Eaux minérales (50 cl) 3,60 €

Vittel - San Pellegrino pétillante (100 cl) 4,60 €

Perrier (33 cl) - Jus de fruits (20 cl) - Schweppes (20 cl)  
- Coca Cola ou Coca Zéro (33 cl) - Orangina (25 cl) 3,30 €

Sirop à l'eau (25 cl) 1,80 €

Diabolo (25 cl) 2,60 €

Infusions - Thé 2,80 €

Caffe espresso 1,80 €

Supplément sirop ou tranche de citron 0,40 €

## Antipasti

<b>Antipasto misto</b>	13,00 €
<i>(légumes marinés et fines tranches de charcuterie italienne).</i>	
<b>Mozzarella alla caprese</b>	12,50 €
<i>(tranches de tomate et de mozzarella di Buffalo assaisonnées au pesto).</i>	
<b>Antipasti reale</b>	22,00 €
<i>(assiette de charcuterie italienne : jambon de Parme*, Speck**, Coppa, Panchetta, Spianata et copeaux de Grana Padano, Grissini et assiette de légumes marinés).</i>	
<b>Insalata Rimini</b>	17,20 €
<i>(salade verte, miettes de thon à l'huile, crevettes décortiquées et lamelles de seiche poêlées à la persillade, déglacé au citron. Huile d'olive et vinaigre de framboise). Selon arrivage</i>	
<b>Frutti di mare al pomodoro</b>	16,50 €
<i>(coques, palourdes, moules et crevettes bouquet entières, réduit au beurre, déglacé au vin blanc italien, jambon de Parme et Pomodoro servi avec des croûtons de pain). Selon arrivage</i>	
<b>Insalata follia</b>	13,50 €
<i>(salade verte, poivrons grillés dans notre four à bois, copeaux de Grana Padano, courgettes marinées, fines tranches de Speck**).</i>	
<b>Insalata Caesar</b>	14,00 €
<i>(salade verte, filets de poulet, œuf dur, croûtons de pain, sauce vinaigrette. Copeaux de Grana Padano &amp; Sauce Caesar à part).</i>	
<b>Insalata al formaggio di capra</b>	14,50 €
<i>(salade verte, poivrons grillés, pignons de pin, tranche de jambon de Parme*, fromage de chèvre gratiné sur notre pain à pizza. Huile d'olive et vinaigre de framboise).</i>	
<b>Insalata traviata</b>	15,50 €
<i>(salade verte, saumon fumé, avocat, crème citronnée).</i>	
<b>Carpaccio de bœuf</b>	13,80 €
<i>(assaisonné au jus de citron et huile d'olive, copeaux de Grana Padano, servi avec une salade verte)</i>	
<b>Paillardes di Bue</b>	14,50 €
<i>(fines tranches de bœuf grillées à la plancha, servies chaudes sur lit de salade verte assaisonnée à la vinaigrette balsamique, avec une sauce Bagnetto (persillade, anchois, câpres, chapelure, Grana Padano mixés) et Pecorino râpé).</i>	
<b>Aubergines gratinées au four à bois</b>	13,00 €
<i>(aubergines, jambon blanc, mozzarella, tomate (sauce), origan). 15 minutes d'attente</i>	
<b>Insalata verde</b>	3,50 €
<i>(salade verte assaisonnée à la vinaigrette balsamique).</i>	
<b>Insalata rinforzo</b>	8,50 €
<i>(salade verte et légumes marinés assaisonnés à la vinaigrette balsamique).</i>	

## Primi piatti

<b>Lasagnes alla Bolognese</b>	13,00 €
<i>(élaborées maison à la bolognaise).</i>	
<b>Penne di Marta</b>	13,80 €
<i>(oignons revenus à l'huile d'olive, crème, jambon de Parme*, légèrement tomates avec Pecorino râpé).</i>	
<b>Penne al Gorgonzola</b>	13,00 €
<i>(Gorgonzola fondu, déglacés au vin blanc italien, crème).</i>	
<b>Penne Rosario di Sicilia</b>	12,50 €
<i>(aubergines, courgettes, oignons revenus à l'huile d'olive, Pomodoro, pesto).</i>	
<b>Penne del Piero</b>	13,50 €
<i>(oignons, poivrons, spianata (chorizo calabrais), pesto et crème).</i>	
<b>Penne Laetitia Casta</b>	13,80 €
<i>(champignons, persillade, jambon blanc, thym, crème avec Pecorino râpé).</i>	
<b>Penne Bel Canto</b>	15,00 €
<i>(saumon fumé, crème, safran et pesto).</i>	
<b>Penne Monica Belluci</b>	14,00 €
<i>(pesto de courgettes, persillade, crevettes bouquet et Pomodoro).</i>	
<b>Penne del Teatro</b>	14,80 €
<i>(lamelles de seiche et anchois légers sautés à la persillade, déglacé au vin blanc italien et Pomodoro).</i>	
<b>Penne del Accademia</b>	14,00 €
<i>(veau émincé, oignons, persillade et coriandre fraîche sautés, safran, crème).</i>	
<b>Spaghetti Carbonara</b>	12,50 €
<i>(lardons poêlés, crème avec jaune d'œuf mélangé, poivre noir).</i>	
<b>Spaghetti Marco Polo</b>	13,80 €
<i>(oignons, poivrons grillés dans notre four à bois, safran, ciboulette et coriandre fraîche).</i>	
<b>Spaghetti Alle Vongole</b>	14,50 €
<i>(palourdes déglacées au vin blanc Italien, persillade).</i>	
<b>Spaghetti Domo Tartufata</b>	15,00 €
<i>(champignons, crème fraîche, crème de tartufata, huile de truffe, persil hâché).</i>	
<b>Spaghetti Amatriciana</b>	12,50 €
<i>(lardons et oignons sautés, persillade, Pomodoro, légèrement pimenté).</i>	
<b>Spaghetti Lido</b>	16,20 €
<i>(moules, coques, palourdes, crevettes entières et lamelles de seiche, ail, le tout sauté à la persillade, déglacés au vin blanc Italien, légèrement relevé). Selon arrivage</i>	
<b>Spaghetti caravagio</b>	13,00 €
<i>(crème, pesto, jambon de Parme*).</i>	
<b>Spaghetti bolognese ou al pomodoro</b>	11,50 €
<i>(Bolognaise maison ou Pomodoro maison).</i>	
<b>Supplément fromage</b>	2,00 € / 3,00 €
<i>(Grana Padano) / (Pecorino)</i>	

\* Jambon de Parme ou San Daniele selon sélection du moment

\*\* Jambon des Dolomites séché, fumé et aromatisé



## Secondi piatti

Tous nos plats sont garnis et toutes nos viandes sont françaises

**Scaloppa Corrado** 20,00 €  
(escalope de veau poêlée à l'huile d'olive, recouverte d'aubergines et mozzarella di Buffala gratinée avec Pomodoro et pesto).

**Scaloppa Calabraise** 18,00 €  
(escalope de veau poêlée au beurre, déglacée au Marsala, crème et raisins marinés au Marsala).

**Scaloppa Parmigiana** 21,50 €  
(escalope de veau fourrée de jambon blanc et mozzarella di Buffala, le tout pané et frit, servi avec spaghetti al Pomodoro).

**Scaloppa Aosta** 20,00 €  
(escalope de veau poêlée avec champignons, recouverte de jambon blanc et emmental, déglacée au vin blanc italien, crème et gratinée).

**Scaloppa al Lemon** 17,50 €  
(escalope de veau poêlée à l'huile d'olive, déglacée au jus de citron, crème).

**Scaloppa Soprano** 18,50 €  
(escalope de veau poêlée avec champignons et poivrons, déglacée au Marsala, crème et jambon émincé).

**Scaloppa Milanese** 18,00 €  
(escalope de veau panée, poêlée servi avec spaghetti al Pomodoro).

**Stracci di vitello** 18,00 €  
(émincé de veau sauté à la plancha, avec courgettes, oignons, aubergines et pesto, puis déglacé au vinaigre balsamique, servi avec du riz).

**Notre ossobuco alla milanese** 19,00 €  
(jarret de veau mijoté aux légumes et Pomodoro puis cuit au four).

**Aubergines gratinées au four a bois** 13,00 €  
(aubergines, jambon blanc, mozzarella, tomate (sauce), origan).  
15 minutes d'attente

**Entrecôte 250 gr.** 17,00 €  
(grillée à la plancha, accompagnée de salade verte).

**Bistecca Fiorentina 400 gr.** 25,00 €  
(grillée à la plancha, accompagnée de salade verte et 1/2 citron rôti, comme en Italie).

**Steack hâché alla piastra 200 gr.** 11,50 €  
(steack hâché au couteau à la minute, grillé à la plancha).

**Carpaccio de bœuf** 13,80 €  
(assaisonné au jus de citron et huile d'olive, copeaux de Grana Padano, servi avec une salade verte).

**Tartare de bœuf 200 gr.** 14,50 €  
(Bœuf et condiments hâchés au couteau à la minute).  
Nous vous le préparons si vous le souhaitez

**Seppia cotta alla fiamma** 20,00 €  
(blanc de seiche rôti dans notre four à bois avec pesto et persillade, servi avec du riz et Pomodoro).  
Selon arrivage, 15 minutes d'attente

**Tagliatelle di seppia** 18,00 €  
(lamelles de blanc de seiche, de carottes et de courgettes, sautées à la plancha avec ail et pesto... un vrai régal !).  
Selon arrivage

**Frutti di mare al Pomodoro** 16,50 €  
(coques, palourdes, moules et crevettes bouquet entières, réduit au beurre, déglacé au vin blanc italien, jambon de Parme et Pomodoro servi avec des croûtons de pain).  
Selon arrivage

**Frutti di mare alla mestre** (Suggestion du Chef) 26,00 €  
(poêlée d'oignons, de poireaux et de courgettes, avec moules, palourdes, coques et crevettes bouquet entières, lamelles de seiche, persillade, ail, puis flambé au Cognac, légèrement crémée). Selon arrivage

**Supplément fromage**  
Grana Padano 2,00 €  
Pecorino 3,00 €



Pour le **plat du jour**,  
voir le tableau de nos  
amis cuisiniers.  
Pour la  
**suggestion du moment**,  
selon les saisons,  
voir l'autre tableau  
de nos amis  
cuisiniers

### COIN BAMBINO

Mini pizza enfant (Toscana) ou  
Mini portion de pâtes au beurre,  
jambon blanc ou bolognaise ou Pomodoro  
avec une boule de glace  
et un sirop à l'eau 9,80 €

\* Jambon de Parme ou San Daniele selon sélection du moment



## Pizze del Teatro

<b>Nizzarda</b> <i>(tomate, oignons, anchois, olives noires, huile d'olive).</i>	11,00 €
<b>Alinghi</b> <i>(tomate, oignons, thon, persillade, mozzarella, huile d'olive).</i>	13,00 €
<b>Il Moro di Venezia</b> <i>(tomate, poivrons grillés dans notre four à bois, pesto, mozzarella, jambon de Parme*).</i>	17,00 €
<b>Eleonora</b> <i>(tomate, jambon, oignons, spianata (chorizo calabrais), persillade, mozzarella).</i>	14,50 €
<b>Bacio</b> <i>(tomate, jambon, crème fraîche, oignons, persillade, mozzarella).</i>	13,00 €
<b>Donna</b> <i>(tomate, jambon, artichauts, pesto, crème fraîche, mozzarella).</i>	14,00 €
<b>Margherita</b> <i>(tomate, mozzarella, origano).</i>	9,00 €
<b>Azzurra</b> <i>(tomate, lardons, champignons, oignons, crème fraîche, persillade, mozzarella).</i>	13,50 €
<b>Toscana</b> <i>(tomate, jambon, mozzarella, origano).</i>	11,00 €
<b>Mare</b> <i>(tomate, moules, palourdes et coques entières, crevettes bouquet, persillade, mozzarella). Selon arrivage</i>	14,50 €
<b>Etna</b> <i>(tomate, anchois, câpres, spianata (chorizo calabrais), mozzarella, origano).</i>	13,20 €
<b>Napoli</b> <i>(tomate, câpres, anchois, mozzarella).</i>	11,80 €
<b>Soufflé</b> <i>(refermé en chausson, tomate, jambon, jaune d'œuf, mozzarella).</i>	12,00 €
<b>Regina</b> <i>(tomate, jambon, champignons, mozzarella).</i>	12,00 €
<b>Bettini</b> <i>(tomate, jambon, thon, persillade, mozzarella).</i>	14,00 €
<b>Stade rochelais</b> <i>(tomate, mozzarella, œuf, olives noires, origano).</i>	11,00 €
<b>Rosa</b> <i>(tomate, jambon, aubergines, olives, mozzarella).</i>	12,80 €
<b>Re Antonio</b> <i>(tomate, saumon fumé, crème fraîche, pesto, mozzarella).</i>	15,50 €

<b>Pizz di Mama</b> <i>(tomate, champignons, magret de canard fumé, poivrons grillés dans notre four à bois, gorgonzola, persillade, mozzarella).</i>	17,50 €
<b>Luciano</b> <i>(tomate, courgettes, aubergines, champignons, artichauts, pesto, mozzarella).</i>	14,20 €
<b>Foresta</b> <i>(tomate, aubergines, pesto, mozzarella).</i>	12,00 €
<b>Donato Grieco</b> <i>(refermé en chausson, tomate, spianata (chorizo calabrais), huile d'olive, mozzarella, origano).</i>	13,00 €
<b>Lili</b> (spécialité maison) <i>(Après cuisson nature, coupée en sandwich et garnie avec pesto, jambon de Parme*, huile d'olive, et poivrons grillés dans notre four à bois). Servie à température ambiante</i>	17,00 €
<b>Phare du Bout du Monde</b> <i>(tomate, poivrons grillés dans notre four à bois, pesto, mozzarella et œuf).</i>	12,50 €
<b>Cooking Cup 2001</b> <i>(crème fraîche, mozzarella, Grana Padano, origano).</i>	13,00 €
<b>Marcello Caliente</b> <i>(tomate, aubergines, anchois, câpres, mozzarella, origano).</i>	12,50 €
<b>Aquarupella aux 3 fromages</b> <i>(tomate, Pecorino, Grana Padano, mozzarella, origano).</i>	13,00 €
<b>Marinara</b> <i>(tomate, huile d'olive, ail, origano). Spécialité napolitaine, idéale pour l'apéritif</i>	8,50 €



### SUPPLÉMENTS

Jambon de Parme* ou saumon (par produit)	5,00 €
Spianata (chorizo calabrais) ou Gorgonzola ou fruits de mer ou Pecorino (par produit)	3,00 €
Jambon blanc ou fromage de chèvre ou crème fraîche ou Grana Padano (par produit)	2,00 €
Base crème	1,00 €
Tout autre supplément, changement et remplacement	1,00 €

\* Jambon de Parme ou San Daniele selon sélection du moment



## Dolci e gelati

Salade de fruits frais (selon saison) 6,90 €

Carpaccio d'ananas frais 6,90 €  
(fines tranches d'ananas frais, marinées à la menthe fraîche, sorbet ananas).

Notre crème brûlée au parfum du moment 6,50 €

Notre mousse au chocolat 6,50 €  
(chocolat force noire).

Notre fondant au chocolat 7,80 €  
(chocolat force noire, servi avec sa boule de glace vanille).

Tiramisu 6,00 €  
Notre recette allégée.

Panna Cotta all'Amarena 6,00 €  
(crème fleurette cuite aromatisée, accompagnée d'Amarena au sirop).

Café Gourmand 7,80 €

Profiteroles 7,50 €  
(choux maison).

Banana Split 7,50 €

Coupe 1 boule de glace ou sorbet 2,20 €

Coupe 2 boules de glace ou sorbet 4,10 €

Coupe 3 boules de glace ou sorbet 6,00 €

Coppa Juventus 7,20 €  
(glace noisette, coulis de caramel, chantilly, noisettes grillées).

Coppa Chiara Firenze 7,50 €  
(2 boules de glace banane marbrée chocolat, banane en rondelle, chocolat chaud, chantilly).

Coppa Bari 7,20 €  
(sorbet passion, citron, framboise, salade de fruits frais). Selon saison

Coppa Enzo Enzo 7,50 €  
(glace fraise, sorbet framboise et cassis, coulis de fruits rouges maison, chantilly).

Coppa Amarena 7,50 €  
(glace vanille, Amarena au sirop, chantilly).

Café ou chocolat ou caramel Liegeois 7,20 €  
(glace vanille, glace café ou chocolat ou caramel, chantilly).

Dame Blanche 7,20 €  
(glace vanille, chocolat chaud, chantilly).

Coppa Tutti Coco 7,20 €  
(glace coco, chocolat, chocolat chaud, liqueur de coco, chantilly).

Coppa Limoncello 7,50 €  
(3 boules de glace Limoncello et liqueur Limoncello frappée).

Coppa Tiramisu 6,50 €  
(2 boules de glace Tiramisu, coulis de café, chantilly avec un biscuit à la cuillère).

Coppa Mojito 7,50 €  
(2 boules de glace Mojito, rhum blanc, sucre de canne liquide, jus de citron vert, menthe fraîche ciselée).

Coppa Freshchezza 7,50 €  
(glace ananas, passion, Limoncello et jus d'ananas).

Coppa Cardinale 7,20 €  
(sorbet citron, cassis, crème de cassis, chantilly).

Coppa Palermo 7,50 €  
(3 boules de sorbet citron et Vodka).

Coppa di Tifosi de La Rochelle 6,50 €  
(glace chocolat, passion, chocolat chaud, chantilly).

Assiette 3 fromages 6,50 €  
(Gorgonzola, Grana Padano, Chèvre).

Supplément chocolat chaud ou chantilly 1,60 €



Chaque fin de semaine  
**un dessert du jour.**  
Voir le tableau

Sur commande, nous vous préparons  
le gâteau d'anniversaire (la part) 5,50 €

Liste des parfums de glace et sorbet :  
café, caramel salé, cassis, chocolat, vanille,  
banane marbrée chocolat, citron jaune, coco,  
fraise, framboise, mojito, tiramisu, noisette,  
passion, ananas, limoncello.



# In vino veritas

## NOS VINS BLANCS

Frascati doc secco «Fontana Candida» (Lazio) (75 cl)	23,00 €
Garda doc Pinot Grigio « Santa Sofia » (Lombardie) (75 cl)	21,00 €
Haut-Poitou aoc Sauvignon Dom. de La Rotisserie (75 cl)	19,00 €
Côtes de Gascogne igp 13% « Uby » (doux) (75 cl)	23,00 €
Prosecco Treviso doc brut « Le Contesse » (Venitie) (75 cl)	25,00 €
Champagne aoc brut « Serge Hourdry » (75 cl)	40,00 €

## NOS VINS ROSÉS

Bardolino Chiaretto doc « Lamberti » (Venitie) (37,5 cl) / (75 cl)	12,50 € / 17,50 €
Cerasuolo d'Abruzzo dop « Valle d'Oro » (Abruzzes) (75 cl)	19,00 €
Lacryma Christi del Vesuvio doc (Campanie) (75 cl)	23,00 €
Côtes de Provence aoc « Elite » (Var) Coup de cœur (75 cl)	26,00 €
Vin de Pays d'Oc igp « Le Gris-Blanc » 12,5% (75 cl)	18,00 €
Lambrusco dell'emilia igt (Pétillant & Doux) (Emilie Romagne) (75 cl)	15,50 €

## NOS VINS ROUGES

Bardolino doc « Lamberti » (Venitie) (37,5 cl) / (75 cl)	12,50 / 17,50 €
Lazio igt « Togale » Cépage Merlot (Lazio) (75 cl)	19,00 €
Reggiano doc Lambrusco Secco (Pétillant & Brut) (Emilie Romagne) (75 cl)	16,50 €
Benaco Bresciano Rosso igt « Giome » (Lombardie) Vin de la région du Lac de Garde (75 cl)	28,00 €
Valpolicella Ripasso doc Classico Superiore « Solane » (Venitie) (75 cl)	32,00 €
Toscana igt « I Coltri » (Toscane) (75 cl)	21,00 €
Chianti Classico docg (Toscane « Gallo Nero ») (75 cl)	29,00 €
Montepulciano d'Abruzzo doc « Cantina » (Abruzzes), Maison Zaccagnini (75 cl)	29,00 €

Et sur le tableau...  
nos sélections  
du moment !

Côtes de Bourg aoc Ch. La Tuilière  
Philippe Estournet (75 cl) 25,00 €

Puisseguin St-Emilion aoc Ch. Lambersac  
(75 cl) 26,00 €

Médoc aoc Petit Manou  
Françoise et Stéphane Dief (75 cl) 28,00 €

Saumur Champigny aoc Filiatreau (75 cl) 21,00 €

## "Les NOBELS" Le Stelle dell'Eccellenza

Montepulciano d'Abruzzo doc «San Clemente»  
Riserva (Abruzzes) Maison Zaccagnini (75 cl) 49,50 €

Brunello di Montalcino docg  
(Toscane) (75 cl) 49,50 €

Aglianico del Vulture doc « Serpara »  
(Basilicate) Vin puissant aux notes de fruits rouges (75 cl) 48,00 €

Sforzato di Valtellina docg «Sfursat 5 Stelle»  
(Lombardie) Vin puissant et élégant (Grandiose) (75 cl) 75,00 €

## NOS PICHETS & NOS VERRES (12 CL)

**Blancs**  
Garda doc Pinot Grigio « Santa Sofia » (Venitie)  
(12 cl) / (25 cl) / (50cl) 3,90 € / 7,80 € / 14,80 €

Haut-Poitou aoc Sauvignon  
(12 cl) / (25 cl) / (50cl) 3,60 € / 7,00 € / 13,00 €

Côtes de Gascogne igp « Uby » (doux) 13%  
(12 cl) / (25 cl) / (50cl) 4,30 € / 8,50 € / 16,00 €

Vino Bianco (Italie) 10,5%  
(12 cl) / (25 cl) / (50cl) 2,40 € / 4,30 € / 8,00 €

**Rosé**  
Lacryma Christi del Vesuvio doc (Campanie)  
(12 cl) / (25 cl) / (50cl) 4,30 € / 8,50 € / 16,00 €

Vino Rosato (Italie) 11%  
(12 cl) / (25 cl) / (50cl) 2,40 € / 4,30 € / 8,00 €

**Rouge**  
Côtes de Bourg aoc Ch. La Tuilière  
(12 cl) / (25 cl) / (50cl) 4,60 € / 9,00 € / 17,50 €

Valpolicella doc (Venitie)  
(12 cl) / (25 cl) / (50cl) 3,50 € / 6,50 € / 12,40 €

Vino Rosso (Italie) 11%  
(12 cl) / (25 cl) / (50cl) 2,40 € / 4,20 € / 7,90 €

Reggiano doc Lambrusco Rosso (Pétillant & Doux)  
(12 cl) / (25 cl) / (50cl) 3,40 € / 6,40 € / 12,20 €

Pour tout paiement par chèque, nous vous remercions de présenter une pièce d'identité.

1 & 3 rue Thiers, 17000 La Rochelle  
T 05 46 41 07 03 - F 05 46 41 07 10  
Site [www.teatro-accademia.com](http://www.teatro-accademia.com)  
E-mail [restaurant@teatro-accademia.com](mailto:restaurant@teatro-accademia.com)



Pour vos buffets aux saveurs de la Méditerranée  
Teatro Bettini : 05 46 41 07 03 - Portable : 06 30 84 60 82