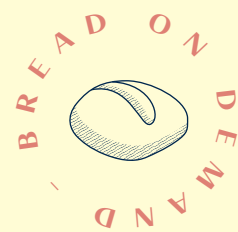


# STARTERS



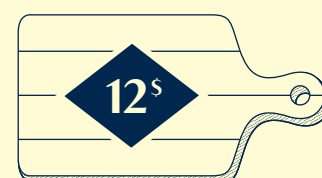
<b>SOUP OF THE DAY</b> ~~~~~ 5 <sup>50</sup>	<b>FRIED MOZZARELLA STICKS</b> ~~~~~ 9 <sup>00</sup> Tomato salsa	<b>SALMON TARTARE</b> ~~~~~ 13 <sup>50</sup> Fresh salmon, sundried tomatoes, crushed tomatoes, goat cheese, chives
<b>BASKET OF MATCHSTICK FRIES</b> ~~~~~ 5 <sup>50</sup> With mayonnaise	<b>ARANCINI</b> ~~~~~ 10 <sup>00</sup> Fried mushroom risotto with truffle oil and artisanal bacon	<b>BEEF TARTARE</b> ~~~~~ 13 <sup>50</sup> Beef, tarragon, shallot, pine nuts, Dijon mustard
<b>FRIED CALAMARI</b> ~~~~~ 14 <sup>00</sup> With aioli caper	<b>CHEESE FONDUE SQUARES</b> ~~~~~ 9 <sup>50</sup> Old cheese from Quebec with marsala poached pear, tomato jam	<b>DELI PLATTER</b> ~~~~~ 21 <sup>00</sup> La rosette, chorizo, Le pieux, prosciutto, cheese «Pleine lune», cheese 1608, marinated olives, fig jam, onion confit and pickles
<b>BRUSCHETTA</b> ~~~~~ 9 <sup>00</sup> Roasted tomatoes bruschetta, ricotta, balsamic, 1608 cheese	<b>CAPRESE SALAD</b> ~~~~~ 10 <sup>50</sup> Fior di latte, tomatoes, basil, balsamic caramel, olive oil	<b>CHEESE PLATTER</b> ~~~~~ 13 <sup>50</sup> fig jam, cheese 1608, cheese « Perron au Porto », cheese « Pleine lune », grapes, croutons
<b>FRENCH ONION SOUP</b> ~~~~~ 10 <sup>00</sup> With melted cantonnier cheese	<b>BREADED SHRIMPS</b> ~~~~~ 11 <sup>00</sup> Sweet chili sauce	
<b>OLIVES &amp; PICKELS</b> ~~~~~ 5 <sup>00</sup>		

# SALADS

<b>CAESAR</b> ~~~~~ 16 <sup>00</sup> Romaine, bacon, garlic croutons, housemade Caesar dressing, parmesan
<b>CHICKEN ARUGULA</b> ~~~~~ 17 <sup>50</sup> Chicken, carrots, parmesan, garlic croutons, bruschetta, balsamic dressing
<b>GREEK</b> ~~~~~ 16 <sup>00</sup> Feta, cucumber, tomatoes, kalamata olives, red onions, balsamic dressing, arugula
<b>SPINACH AND GOAT CHEESE</b> ~~~~~ 18 <sup>00</sup> Baby spinach, goat cheese, caramelized pecans, prosciutto chips, dried cranberries, carrots, fig dressing

# FLATBREAD

FLATBREAD PIZZA SERVED ON A WOODEN PLANK



<b>MARGHERITA</b> Tomato sauce, fior di latte, fresh basil	<b>GREEK</b> Tomato sauce, tomatoes, kalamata olives, feta, red onions, parmesan, oregano
<b>FOUR CHEESE</b> Tomato sauce, 1608 cheese, mozzarella, goat cheese, parmesan, caramelized onions	<b>FANTASIA</b> Tomato sauce, prosciutto, parmesan, fior di latte, arugula
<b>FIGS &amp; CHORIZO</b> Fig jam, chorizo, 1608 cheese, arugula, figs	<b>1608</b> Bechamel sauce, mushrooms, bacon, 1608 cheese, fresh rosemary

# DESSERTS

<b>CHEESE CAKE</b> ~~~~~ 8 <sup>00</sup> With strawberry coulis	<b>MOUSSE CAKE</b> ~~~~~ 8 <sup>00</sup> Chocolat mousse cake, salted caramel, almonds
<b>SEASONAL CRÈME BRULÉE</b> ~ 7 <sup>00</sup> Lactose free	<b>S'MORES DIP</b> <i>TO SHARE</i> ~~~~~ 8 <sup>50</sup> Melted milk chocolate, graham crackers, roasted marshmallows
<b>TIRAMISU</b> ~~~~~ 8 <sup>00</sup>	

**ALCOHOLIC COFFEES** ~ 8<sup>00</sup>  
Choice of alcohol: Carolan's, Frangelico, Coureur des Bois or Brésilien



## KIDS MENU

**MAIN DISH OF YOUR CHOICE**  
Mini-pizza with cheese  
Mini-pizza with pepperoni & cheese  
Spaghetti  
Chicken nuggets & matchstick fries  
Caesar salad

**DESSERT**  
Chocolate Brownie

**BEVERAGE OF YOUR CHOICE**  
Juice, milk or soft drink

## BEVERAGES

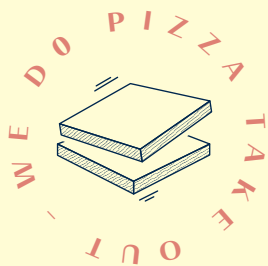
<b>SOFT DRINK</b> ~~~~~ 3 <sup>00</sup> Pepsi, Diet-Pepsi, 7up, Orange Crush, Ice Tea
<b>JUICE</b> ~~~~~ 3 <sup>00</sup> Orange, apple, cranberry, limonade, milk, chocolate milk, vegetable juice
<b>SAN PELLEGRINO 330ml</b> ~~~~~ 3 <sup>75</sup> Limonata, Aranciata Rosso
<b>MONTELLIER 500ml</b> ~~~~~ 4 <sup>00</sup> Mineral water
<b>SAN PELLEGRINO 500ml</b> ~~~~~ 4 <sup>50</sup> Mineral water

## COFFEE & TEA

<b>FILTRE</b> ~~~~~ 2 <sup>75</sup>
<b>ESPRESSO</b> ~~~~~ 3 <sup>00</sup>
<b>ALLONGÉ &amp; DÉCA</b> ~~~~~ 3 <sup>00</sup>
<b>CAPPUCCINO</b> ~~~~~ 3 <sup>50</sup>
<b>MOKA</b> ~~~~~ 3 <sup>75</sup> ~~~~~ 4 <sup>75</sup>
<b>CAFÉ AU LAIT</b> ~~~~~ 3 <sup>75</sup> ~~~~~ 4 <sup>75</sup>
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> ~~~~~ 3 <sup>75</sup> ~~~~~ 4 <sup>75</sup>
<b>THÉ ET TISANE</b> ~~~~~ 3 <sup>00</sup>

# PIZZA

10 INCH



- 01 **MARGHERITA** ~~~~~ 15<sup>00</sup>  
Tomato sauce, fior di latte, fresh basil
- 02 **FOUR CHEESE** ~~~~~ 17<sup>00</sup>  
Tomato sauce, 1608 cheese, mozzarella, goat cheese, parmesan, caramelized onions
- 03 **AMERICANA** ~~~~~ 16<sup>00</sup>  
Tomato sauce, pepperoni, mushrooms, peppers, mozzarella
- 04 **CARNIVORE** ~~~~~ 18<sup>50</sup>  
Tomato sauce, pepperoni, bacon, cheese and bacon sausage, mozzarella, mushrooms, red onions
- 05 **1608** ~~~~~ 17<sup>50</sup>  
Bechamel sauce, mushrooms, bacon, 1608 cheese, fresh rosemary
- 06 **BUFFALO** ~~~~~ 19<sup>00</sup>  
St-Ambroise BBQ sauce, roasted chicken, red peppers, cheddar, fried onions, green onions, buffalo sauce
- 07 **FANTASIA** ~~~~~ 19<sup>00</sup>  
Tomato sauce, prosciutto, parmesan, fior di latte, arugula
- 08 **FUNGI** ~~~~~ 18<sup>00</sup>  
Bechamel sauce, oyster mushrooms, portobello, truffle oil, white wine, cheddar, chives, pine nuts
- 09 **GASPÉSIENNE** ~~~~~ 22<sup>00</sup>  
Bechamel sauce, mozzarella, salmon, shrimps, scallops, leeks, garlic, capers, parmesan
- 10 **GREEK** ~~~~~ 16<sup>00</sup>  
Tomato sauce, tomatoes, kalamata olives, red onions, feta, parmesan, oregano
- 11 **DUCK CONFIT** ~~~~~ 19<sup>00</sup>  
Bechamel sauce, duck confit, tomatoes, caramelized onions, mushrooms, cheddar, arugula
- 12 **FIGS & CHORIZO** ~~~~~ 19<sup>00</sup>  
Fig jam, chorizo, 1608 cheese, arugula, figs
- 13 **PIZZA OF THE MOMENT** ~~~~~ MARKET PRICE

# PASTA

- SPAG MEATBALLS** ~~~~~ 16<sup>00</sup>  
Spaghetti, sausage sauce, pork & veal meatballs, parmesan, fresh basil
- CARBONARA** ~~~~~ 17<sup>00</sup>  
Spaghetti, cream sauce, egg yolk, bacon, shallots, parmesan
- MAC N' CHEESE** ~~~~~ 18<sup>00</sup>  
Macaroni, bacon, five cheeses: Cantonier, 1608, parmesan, cheddar Perron, mozzarella
- TWO SALMONS** ~~~~~ 18<sup>50</sup>  
Linguine, rosee sauce, fresh salmon, smoked salmon, asparagus, tomatoes, red onion
- SAPRISTI** ~~~~~ 16<sup>50</sup>  
Linguine, pesto, roasted tomatoes, fior di latte, spinach, pine nuts
- DUCK** ~~~~~ 19<sup>00</sup>  
Penne, cream sauce, duck confit, tomatoes, caramelized onions, mushrooms, arugula, parmesan
- GNOCCHI** ~~~~~ 19<sup>00</sup>  
Gnocchi, chorizo, goat cheese cream sauce, mushrooms, asparagus, walnuts, arugula
- ARRABIATA** ~~~~~ 16<sup>50</sup>  
Penne, tomato sauce, tomatoes, kalamata olives, red onions, feta, chili, arugula, lemon
- DI MARE** ~~~~~ 20<sup>00</sup>  
Pappardelle, rose sauce, fresh salmon, shrimps, scallops, spinach, leeks, capers, garlic
- SPAG POLLO** ~~~~~ 19<sup>00</sup>  
Spaghetti, butter herb & lemon, chicken, roasted tomatoes, wild mushrooms, fried prosciutto, arugula
- PASTA OF THE MOMENT** ~~~~~ MARKET PRICE

## EXTRAS

**PIZZA DOUGHT  
GLUTEN FREE**  
+ 3<sup>00</sup>

**ARTISANAL BACON ♦ ROASTED CHICKEN ♦ SHRIMPS  
CHEDDAR & BACON SAUSAGE ♦ PEPPERONI**  
+ 4<sup>50</sup>

**PASTA  
GLUTEN FREE**  
+ 1<sup>50</sup>

# THE ESSENTIELS

SERVED WITH MATCHSTICK FRIES & MAYONNAISE

- BEEF TARTARE** ~~~~~ 22<sup>00</sup>  
Beef, tarragon, shallot, pine nuts, Dijon mustard
- SALMON TARTARE** ~~~~~ 22<sup>00</sup>  
Fresh salmon, sundried tomatoes, crushed tomatoes, goat cheese, chives
- CROQUE-MONSIEUR** ~~~~~ 16<sup>00</sup>  
Ham, cheddar, bechamel sauce, tomatoes, arugula, pecans, balsamic caramel

**RISOTTO OF THE MOMENT** ~~~~~ MARKET PRICE

SERVED WITHOUT SIDE DISHES

- NACHOS** ~~~~~ 18<sup>00</sup>  
Salsa, olives, mozzarella cheese, peppers, bruschetta, guacamole, sour cream



# VINS

## BLANC



### SAUVIGNON BLANC KIM CRAWFORD

South Island, Nouvelle-Zélande ~~~~~ 375ml 25<sup>00</sup>

### PINOT GRIGIO IGT RUFFINO LUMINA

Vénétie, Italie ~~~~~ 8<sup>00</sup> ~ 13<sup>00</sup> ~ 36<sup>00</sup>

### SAUVIGNON BLANC DOMAINE DES CORBILLIÈRES

Touraine, France ~~~~~ 10<sup>00</sup> ~ 17<sup>00</sup> ~ 46<sup>00</sup>

### CHENIN BLANC SAUMUR

Vallée de la Loire, France ~~~~~ 8<sup>50</sup> ~ 14<sup>00</sup> ~ 40<sup>00</sup>

### CHABLIS J. MOREAU & FILS, RÉSERVE DE MONTAIGU

Bourgogne, France ~~~~~ 12<sup>00</sup> ~ 20<sup>00</sup> ~ 57<sup>00</sup>

### CHARDONNAY CLIFF 79

Australie ~~~~~ 7<sup>00</sup> ~ 11<sup>00</sup> ~ 31<sup>00</sup>

### PINOT BLANC LA MISE DU PRINTEMPS JOSMEYER ♦ BIO

Alsace, France ~~~~~ 51<sup>00</sup>

### SANCERRE DOMAINE DENIZOT ♦ BIO

Vallée de la Loire, France ~~~~~ 64<sup>00</sup>

### CHARDONNAY CHLOÉ

Sonoma county, Californie ~~~~~ 9<sup>50</sup> ~ 16<sup>00</sup> ~ 44<sup>00</sup>

## ROSÉ



### VIGNOBLE DE L'ORPAILLEUR

Canton de l'est, Québec ~~~~~ 7<sup>50</sup> ~ 12<sup>00</sup> ~ 34<sup>00</sup>

### GRENACHE CINSAULT CÔTE DES ROSES GÉRARD BERTRAND

Languedoc, France ~~~~~ 375ml 25<sup>00</sup>

### PINOT GRIS BODEGA PIEDRA NEGRA FRANÇOIS LURTON

Mendoza, Argentine ~~~~~ 8<sup>50</sup> ~ 14<sup>00</sup> ~ 40<sup>00</sup>

### PINOT NOIR, GROLLEAU DOMAINE DU FRESCHÉ ♦ BIO

Vallée de la Loire, France ~~~~~ 48<sup>00</sup>

## BULLES



### PROSECCO MOMA SPUMANTE UMBERTO CESARI

Émilie-Romagne, Italie ~~~~~ 8<sup>50</sup> ~ 14<sup>00</sup> ~ 40<sup>00</sup>

### CAVA FREIXENET ELYSSIA

Catalogne, Espagne ~~~~~ 46<sup>00</sup>

### RODERER ESTATE BRUT

Anderson valley, California ~~~~~ 65<sup>00</sup>

### VEUVE CLICQUOT BRUT

Champagne, France ~~~~~ 100<sup>00</sup>

## GROS FORMAT

### MASI CAMPOFIORIN

Vénétie, Italie ~~~~~ 1,5 litres 78<sup>00</sup>

### MONASTRELL JUAN GIL

Murcia, Espagne ~~~~~ 1,5 litres 102<sup>00</sup>

## ROUGE



### CABERNET SAUVIGNON J.LOHR SEVEN OAKS

Paso Robles, Californie ~~~~~ 375ml 28<sup>00</sup>

### VALPOLICELLA DOC FOLONARI

Vénétie, Italie ~~~~~ 375ml 21<sup>00</sup>

### BEAUJOLAIS-VILLAGE AOC GEORGES DUBOEUF

Beaujolais, France ~~~~~ 375ml 22<sup>00</sup>

### GAMAY AOP LES 3B ♦ BIO

Beaujolais, France ~~~~~ 56<sup>00</sup>

### PINOT NOIR WEINGUT HOFF

Schwabsburg, Allemagne ~~~~~ 60<sup>00</sup>

### PINOT NOIR INNISKILLIN VQA

Niagara, Canada ~~~~~ 8<sup>50</sup> ~ 14<sup>00</sup> ~ 40<sup>00</sup>

### CABERNET SAUVIGNON CLIFF 79

Australie ~~~~~ 7<sup>00</sup> ~ 11<sup>00</sup> ~ 31<sup>00</sup>

### TEMPRANILLO GRAN CERDO ♦ BIO

Rioja, Espagne ~~~~~ 9<sup>50</sup> ~ 16<sup>00</sup> ~ 44<sup>00</sup>

### SANGIOVESE, MERLOT IGT IOVE UMBERTO CESARI

Émilie-Romagne, Italie ~~~~~ 8<sup>00</sup> ~ 13<sup>00</sup> ~ 36<sup>00</sup>

### RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO TOMMASI

Vénétie, Italie ~~~~~ 56<sup>00</sup>

### CHIANTI CLASSICO DOCG CARPINETO

Toscane, Italie ~~~~~ 10<sup>00</sup> ~ 17<sup>00</sup> ~ 46<sup>00</sup>

### CABERNET SAUVIGNON AVA SLOW PRESS

Monterey, California ~~~~~ 9<sup>50</sup> ~ 16<sup>00</sup> ~ 44<sup>00</sup>

### CÔTES-DU-RHÔNE DOMAINE DU SÉMINAIRE ♦ BIO

Vallée du Rhone, France ~~~~~ 10<sup>00</sup> ~ 17<sup>00</sup> ~ 46<sup>00</sup>

### MERLOT, CAB. FRANC, CAB. SAUV. MOULIN HAUT SAINT-CLAIR

Puisseguin St-Émilion, Bordeaux, France ~~~~~ 52<sup>00</sup>

### ZINFANDEL, MERLOT THE DREAMING TREE

Sonoma, Californie ~~~~~ 46<sup>00</sup>

### MONTEPULCIANO FATTORIA BUCCICATINO ♦ BIO

Abruzzes, Italie ~~~~~ 48<sup>00</sup>

### MONASTRELL 3015 ♦ BIO

Jumillia, Espagne ~~~~~ 46<sup>00</sup>

### NEBBIOLO BAROLO DOCG FONTANAFREDDA

Piémont, Italie ~~~~~ 68<sup>00</sup>

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG ZENATO

Vénétie, Italie ~~~~~ 95<sup>00</sup>

### MÉRITAGE OSOYOOS LAROSE

Vallée de l'okanagan, Canada ~~~~~ 88<sup>00</sup>

### CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE, MERLOT IGT ORMA DEL DIAVOLO ♦ BIO

Toscane, Italie ~~~~~ 69<sup>00</sup>

### ZINFANDEL OZV OLD VINES LODI

Californie ~~~~~ 52<sup>00</sup>

# BIÈRES

## PRESSION



TREMBLAY VERRE PINTÉ 2L  
LAGER 5% ~~~~~ 6 ~ 7<sup>50</sup> ~ 25

GRIFFON  
ROUSSE 4.5% ~~~~~ 6 ~ 7<sup>50</sup> ~ 25

DEATH VALLEY  
IMPÉRIAL IPA 8% ~~~~~ 6<sup>50</sup> ~ 8<sup>50</sup> ~ 27

CHEVAL BLANC  
BLANCHE 5% ~~~~~ 6<sup>50</sup> ~ 8<sup>50</sup> ~ 27

ESTRELLA DAMM  
LAGER 5.4% ~~~~~ 7 ~ 9 ~ 29

McADAM  
CIDRE DE POMME 4.7% ~ 7 ~ 9 ~ 29

McAUSLAN INVITÉE  
~~~~~ 6<sup>50</sup> ~ 8<sup>50</sup> ~ 27

ST-AMBROISE  
IRISH STOUT 4.2% ~~~~~ 6<sup>50</sup> ~ 8<sup>50</sup> ~ 27

ST-AMBROISE  
IPA 6.2% ~~~~~ 6<sup>50</sup> ~ 8<sup>50</sup> ~ 27

ST-AMBROISE  
NEW ENGLAND IPA 6.2% ~ 6<sup>50</sup> ~ 8<sup>50</sup> ~ 27

ST-AMBROISE  
CREAM ALE 5% ~~~~~ 6<sup>50</sup> ~ 8<sup>50</sup> ~ 27

SAM ADAMS 76  
LAGER & ALE 4.7% ~ 7 ~ 9 ~ 29

BLACK VELVET ~~~~~ 8<sup>50</sup>

WHITE VELVET ~~~~~ 8<sup>50</sup>

## BOUTEILLE



MOOSEHEAD CRACKED CANOE  
LIGHT LAGER 473 ml 3.5% ~~~~~ 7

PERONI Pilsner 330 ml 5.2% ~~~~~ 7

GROLSCH Pilsner 450 ml 5% ~~~~~ 8

BITBURGER DRIVE 330 ml 0% ~~~~~ 6

### MICROBRASSERIES

GLUTENBERG BLONDE  
SANS GLUTEN 473 ml 5% ~~~~~ 7

BIÈRE DE BALCON, ESPACE PUBLIC  
SÛRE AUX FRAMBOISE, 355 ml 3% ~ 7

CHÊNE ROUGE, OSHLAG  
ROUSSE, 473 ml 5% ~~~~~ 8

BLANCHE THÉ LABRADOR, OSHLAG  
HEFEWEIZEN, 473 ml 5% ~~~~~ 8

FRUIT PUNCH IPA, VOX POPULI  
IPA, 473 ml 6% ~~~~~ 9

# COCKTAILS

## SOIF ESTIVALE MARTINI

### SPRITZ



#### FIERO SPRITZ

Martini Fiero, Prosecco, soda, orange

#### SBAGLIATO SPRITZ

Martini bitter, Martini Rubino, Cointreau, Prosecco

#### RUBY SPRITZ

Martini Fiero, gin Ungava, citron, jus de pamplemousse, sirop de thym, Prosecco, soda

#### PESCA SPRITZ

Martini Fiero, Martini Ambrato, liqueur à la pêche, Prosecco, soda

### SANGRIA



#### ROUGE

Cabernet Sauvignon, cassis Monna & filles, rhum Bacardi Spiced, jus de canneberges rouges, 7up

#### ROSÉ

Orpailleur rosé, Martini Fiero, Martini Rubino, jus de pamplemousse, 7up

#### BLANCHE

Chardonnay, vodka, Soho, jus de canneberges blanches, 7up

## LES CLASSIQUES



#### MAI TAI ~~~~~ 11

Havana Club 7 ans, Cointreau, lime, sirop simple, rhum Trois Rivières cuvée du moulin

#### MOSCOW MULE ~~~~~ 11

Vodka Grey Goose, lime, bière de gingembre, amer à l'orange, romarin

#### AVIATION ~~~~~ 13

Gin The Botanist, liqueur de violette, liqueur de Maraschino, jus de lime

#### MARGARITA ~~~~~ 9

Tequila Hornitos Plata, Cointreau, lime, sirop simple

#### FRENCH 75 ~~~~~ 9

Gin Roméo, lime, sirop simple, Prosecco, zeste de citron

#### NEGRONI ~~~~~ 10

Ungava, vermouth Rubino, Martini Bitter

#### GIN SAPRISTI ~~~~~ 10

Gin Canope, Amaro, Sirop de sapin, tonic, jus de lime



## POTS MASSON

DISPONIBLES SANS ALCOOL (FORMAT 2oz): 5,50 \$

#### GIN CAESAR

Gin Beefeater, Worcestershire, lime, Tabasco, amer de celeri, Clamato, céleri

#### LIME & BASILIC

Bacardi Superior, Martini Ambrato Kayak, purée de fraises, basilic, sirop simple, lime, soda

#### SAN PEDRO

Téquila Hornitos plata, cassis Monna & filles, jus aloès, lime, amer à la cerise, ginger ale

#### PAMPEV

Vodka, cassis Monna & filles, purée de camerises, sirop de thym et citron, lime

#### PIÑA COLADA

Rhum Trois Rivières cuvée de l'océan, purée d'ananas grillée, lait de coco, sirop cinq épices, lime

#### LIMONADE DU CAPITAINE

Bacardi Spiced, Limoncello, limonade, jus de canneberge, soda, citron

## GIN

BEEFEATER LONDON  
DRY GIN ~~~~~ 6

HENDRICK'S SCOTLAND  
DRY GIN ~~~~~ 8

BOMBAY SAPPHIRE EAST  
DRY GIN ~~~~~ 7

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN ~~~~~ 9

🍷 CANOPÉE  
GIN FORESTIER ~~~~~ 7

🍷 KM12  
GIN BORÉAL ~~~~~ 8

🍷 UNGAVA  
DRY GIN ~~~~~ 7

🍷 ROMEO'S  
DRY GIN ~~~~~ 8

🍷 ST-LAURENT  
GIN DE MER ~~~~~ 9

## APÉRITIFS

APEROL  
APÉRITIF À BASE DE  
GENTIANE ~~~~~ 5

CAMPARI  
LIQUER AMÈRE ~~~~~ 5

MARTINI BITTER  
LIQUER AMÈRE ~~~~~ 5

MARTINI FIERO  
APÉRITIF À BASE DE VIN ~ 5

MARTINI RUBINO  
VERMOUTH ROUGE ~~~~~ 5

ROUGE GORGE  
VERMOUTH ROUGE ~~~~~ 5

COCCHI STORICO  
VERMOUTH ROUGE ~~~~~ 6

MARTINI AMBRATO  
VERMOUTH BLANC ~~~~~ 5

LUCANO 1894  
AMARO ~~~~~ 6

MELETTI  
AMARO ~~~~~ 6

STREGA ALBERTI  
LIQUER D'HERBES ~~~~~ 6