

# COCKTAILS

MOINS DE GESTES,  
PLUS DE GOÛT.

DES COCKTAILS PENSÉS  
POUR ACCOMPAGNER  
CHAQUE PIZZA.

   
pairing  
8 | 10

## SIGNATURE AVE

Pensés comme des assemblages,  
à partir de vins bio de qualité.

### AVE BIANCO

sec • fruité • pétillant

Soave Bio, Fino Sherry, Carpano Vermouth,  
Verjus.

MAXI BURRATA / CUCURBITUS • MAGIC MUSH / PANNA COTTA

### AVE ROSSO

amer léger • épices • pétillant

Trebbiano Bio, Carpano Vermouth,  
Amontillado Sherry, Bitter Carpano.

CRUDO / CRUNCHY GUANCIA • DISCO INFERNO / CLASSICO TIRAMISÙ

### MELON BELLINI

Frais • Fruité • pétillant

Trebbiano Bio, Melon clarifié,  
Carpano Vermouth, Basilic.

CRUDO, BURRATA / PARMISSIMA • SPECKTACULAR / PANNA COTTA

## SIGNATURE SPRITZ

   
10 | 13

### APEROL & RHUBARBE

fruité & acidulé • légère amertume • pétillant

Aperol, Rhubarbe clarifiée, Soave Bio,  
Carpano Vermouth, Manzanilla Sherry, Verjus.

MAXI BURRATA / MARGHERITA TWIST • ELEMENTARE / PANNA COTTA

### SUREAU & CITRONNELLE

floral • aromatique & citronné • pétillant

Fiorente Liqueur de Sureau Citronnelle,  
Soave Bio, Carpano Vermouth, Limonce Aperitivo,  
Verjus.

MAXI BURRATA / FUNKY MORTADELLA • PEPPER CICCIA / PANNA COTTA