



DÉCOUVREZ NOS PLANCHES À PARTAGER

Charcuteries italiennes
ou
Mixte fromage/charcuterie

18 €
pour 4

12 €
Pour 2

ANTIPASTI

Planche individuelle de charcuteries italiennes	9
Coppa, bresaola, porchetta, spianata piccante, jambon cru italien...	
Farandole de fromages affinés italiens	6
Mozzarella pomodoro	10
Tomates, mozzarella di buffala AOP et crumble de parmesan	
Burrata gazpacho	12
Belle burrata des Pouilles, gelée de gazpacho mousse parmesan et burratina	
Arancini	10
Boules de risotto panées, mozzarella di buffala, curry, pesto, parmesan et coulis de poivron rouge	
Salmone ricotta	11,5
Saumon mariné maison aux épices douces toasts et ricotta	
Foie gras maison	13
Accompagné d'un cake carambar	

PIZZAS

Margherita Pulpe de tomates BIO, mozzarella fior di latte, basilic	10,5
Reina Pulpe de tomates BIO, mozzarella fior di latte, champignons frais, porchetta	11,5
Roma Pulpe de tomates BIO, mozzarella fior di latte, pesto, tomates confites, roquette	12
Bari Crème fraîche, mozzarella fior di latte, oignons rouges, champignons frais, taleggio, lard grillé, roquette	12
Levico Pulpe de tomates BIO, mozzarella fior di latte, chèvre, tomates fraîches, champignons frais, jambon italien, origan	12,5
Formia Pulpe de tomates BIO, mozzarella fior di latte, chèvre, gorgonzola AOP, taleggio, emmental, origan	12,5
San Remo Pulpe de tomates BIO, mozzarella fior di latte, poivrons, oignons rouges, chorizo, merguez, oeuf BIO, origan	13
Palermo Pulpe de tomates bio, mozzarella fior di latte, gorgonzola, champignons frais, coppa, bresaola, persillade, roquette	13,5
Brescia Pulpe de tomates BIO, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, coeurs d'artichauts, tomates confites, persillade, basilic	12,5
Lecco Pulpe de tomates bio, mozzarella fior di latte, emmental, poivrons, filets de poulet, crème fraîche, oeuf BIO, persillade	12,5
Bolzano Pulpe de tomates bio, mozzarella fior di latte, coppa, jambon italien, chorizo, bresaola, roquette	13,5
Terracina Pulpe de tomates bio, mozzarella fior di latte, champignons frais, tomates confites, lard grillé, Saint-Jacques, persillade, basilic	18,5
Marino Pulpe de tomates bio, mozzarella fior di latte, fondue de poireaux, Saint-Jacques, crevettes sauvages, crème fraîche, basilic	19,5
Imperia Crème fraîche, pesto, mozzarella fior di latte, courgettes, tomates fraîches, saumon mariné maison, burratina, roquette	17
Tartufata Base crème tartufata, mozzarella fior di latte, oignons rouges, jambon braisé à la truffe, burrata à la truffe, roquette	19
Calzone - pizza soufflée Pulpe de tomates bio, mozzarella fior di latte, porchetta, champignons frais, crème fraîche, oeuf BIO, origan, salade verte	12,5

SALADES

Caesar	14,5
Salade, tomates, filets de poulet croustillants, oeuf BIO, croutons, parmesan, sauce César	
Siciliana	14,5
Salade, tomates, bresaola, carpaccio de boeuf, coppa, parmesan, toasts	
Pastorella	14,5
Salade, tomates, concombre, champignons, artichauts, oeuf BIO, toasts de chèvre chaud, parmesan	
FOCACCIA	- PÂTE FINE À PIZZA GARNIE ET ROULÉE
Capri	11
Mozzarella fior di latte, gorgonzola AOP, chèvre, taleggio, bresaola, persillade, tomates confites et salade	
Merano	11
Mozzarella fior di latte, aubergines, jambon italien, parmesan, gazpacho, persillade, tomates confites et salade	
Pescara	11
Mozzarella fior di latte, crème, courgettes, saumon mariné maison, persillade, tomates confites et salade	
Basilico	11
Mozzarella fior di latte, courgettes, aubergines, coeurs d'artichauts, pesto, tomates confites et salade	

FOCACCIA – PÂTE FINE À PIZZA GARNIE ET ROULÉE

LASAGNES

Bolognese (VBF)	14,5
Boeuf français, tomates bio cuisinées, herbes fraîches, mozzarella fior di latte servies avec salade et tomates confites	
Vegetariano	14,5
Aubergines, courgettes, tomates bio cuisinées, pesto, herbes fraîches, mozzarella fior di latte servies avec salade et tomates confites	
Salmone	14,5
Saumon frais, tomates bio cuisinées, crème basilic et herbes fraîches, mozzarella fior di latte servies avec salade et tomates confites	

POISSONS

Salmone al pesto	17
Saumon rôti au pesto et crème de basilic	
Merluzzo à l'italienne	18
Cabillaud rôti, pesto et jambon italien	

VIANDES

Escalope de veau involtini	17
Jambon italien, mozzarella di bufalla, crème de sauge et linguines	
Escalope de veau milanaise	17
Escalope de veau panée à la milanaise et linguines	
Escalope de veau marsala	17
Crème au marsala, champignons frais cuisinés et linguines	
Escalope de veau gorgonzola	17
Crème gorgonzola et linguines	
Carpaccio de boeuf au basilic	15,5
Pesto, parmesan, olives, tomates confites et salade	
Tartare de boeuf au couteau (VBF)	15,5
Préparé sur demande	
Burger	16,5
Viande hachée Black Angus, sauce burger, taleggio, oignons, tomates, roquette	
Pavé de rumsteck grillé (VBF)	17
Belle entrecôte grillée (VBF)	19

Sauce au choix : poivre, gorgonzola, cognac

Garniture au choix : frites maison, beignets de pomme de terre, grenailles, linguines, légumes cuisinés, salade



Supplément par ingrédient : 2
Sauf Saint-Jacques, saumon, burrata, crevettes sauvages : 4

Tous nos prix sont en euros - prix et service compris

GLACES

Ciocolato di liegi	7
2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly	
Donna bianca	7
3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	
Amarena	7
2 boules de glace amarena, 1 boule yaourt, cerises amarena, chantilly	
Toscana	7
2 boules pistache, 1 boule framboise, coulis de framboise, amaretti	
Limoncello	7
3 boules citron de Sicile, limoncello (existe en version russe 3 boules citron, vodka)	
Tutti frutti	7
1 boule framboise, 1 boule passion, 1 boule citron de Sicile, fruits frais de saison, chantilly	
Pistacchio	7
1 boule pistache, 1 boule yaourt, 1 boule chocolat, chocolat chaud, éclats de pistache, chantilly	
Caramelito	7
2 boules caramel, 1 boule vanille, meringue, coulis caramel beurre salé, chantilly	

Ciocco-coco	7
3 boules coco, chocolat chaud, chantilly	
Les parfums :	
<u>Crèmes glacées :</u> vanille, chocolat, café, pistache, caramel fleur de sel, coco, amarena, yaourt	
<u>Sorbets :</u> fraise, citron de Sicile, framboise, cassis, passion	
2 boules : 4,5	
3 boules : 5,5	

DESSERTS MAISON

Panna cotta	Fruits rouges, caramel au beurre salé	7
Moelleux au chocolat et glace vanille		7
Tarte au citron meringuée revisitée		7
Profiteroles		7
Mousse au chocolat		7
Tiramisu au café		7
Tiramisu caramel au beurre salé, spéculoos		7
Café / Thé gourmand		7

10 €

MENU BAMBINO

Pizza Jambon/Fromage
ou
Lasagnes à la bolognaise
ou
Nuggets maison, Frites

Glace 2 boules
ou
Mousse au chocolat

BOISSONS

LES APÉRITIFS

Kir sauvignon - 12 cl	4
Kir royal - 12 cl	10
Coupe Moët - 12 cl	12
Ricard - 2 cl	4
Suze - 4 cl	4
Porto - 6 cl	4
Marsala - 6 cl	4
Martini blanc ou rouge - 5cl	4,5
Long drink	8
Prosecco - 12 cl	6

LES BIÈRES BOUTEILLES – 33cl

Heineken sans alcool	3,5
Edelweiss	5
Desperados	5
Hapkin 8,5°	5
Bière italienne 	5

LES BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Birra moretti 	3,9	7
Affligem	4,5	7,9

LES WHISKIES – 4cl

JB	6,5
Jack Daniel's	8
Bulleit Bourbon	7,5
Cardhu 12 ans	8,5
Talisker Port Ruighe	8,5
Glenmorangie	8,5
Oban 14 ans	9,5
Glenlivet 18 ans	10

AUTRES SPIRITUEUX – 4cl

Havana 3 ans - Cuba	6
Havana 7 ans - Cuba	7
Diplomatico - Venezuela	8
Don Papa - Philippines	8
Zacapa - Guatemala	8
Gordon's	6
Tanqueray London dry gin	8
Smirnoff	6
Belvedere Pure	8

LES CHAMPAGNES

Moët & chandon	60
Veuve Clicquot	75

LES COCKTAILS

8

Mojito
Rhum, angostura, menthe, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse
Mojito framboise basilic
Rhum, framboise, basilic, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse
Spritz
Prosecco, aperol, eau gazeuse, orange
Spritz Saint germain
Prosecco, aperol, eau gazeuse, concombre et gingembre
Sorrento sparkle
Limoncello, prosecco, framboise
Margarita italiana
Tequila, limoncello, jus de citron, sucre de canne
Americano
Martini, Campari, eau gazeuse

LES MOCKTAILS

5,5

Virgin mojito
Citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse
Basilico mocktail
Fruits frais mixés
Frutteto
Jus de pomme, jus de poire et sirop de châtaigne

LES SOFTS

3,5

Orangina
Breizh Cola, Breizh Cola zéro
Breizh tea
Breizh agrumes
Schweppes
Diabolo
Limonade
Jus de fruit Granini
Perrier

LES EAUX MINÉRALES

Vittel - 50cl	3,8
Vittel - 1L	4,8
San Pellegrino - 50cl	3,8
San Pellegrino - 1L	4,8

LES DIGESTIFS – 4cl

Bailey's	7
Amaretto	7
Grappa	7
Limoncello	7
Poire Williams	7
Get 27, Get 31	7
Cognac	7
Cognac aux amandes	7
Armagnac	7
Calvados	7
Irish coffee	8

LES BOISSONS CHAUDES

Café*	2
Décaféiné	2
Café crème*	2
Grand café*	3,5
Cappuccino*	3,5
Chocolat chaud	3,5
Thé/infusion	3,5

* A base de Café MASSAYA **BIO**
Assemblage de terroirs bio des Amériques, cultivés dans le respect de l'environnement.

VINS

ROSÉS

	 14cl	 50cl	 75cl
Bardolino Chiaretto. Villa Mura. Sartori 	4,50	17	24
L'incontournable de la Vénétie, une robe rose corail, léger et fruité			
Corse IGP de l'île de beauté Domaine Casa Rosa	3,90	15	21
À découvrir dès l'apéritif, c'est un vin frais, fruité, léger...			
Provence IGP Var. L'Arnaude	4,30	16	23
Une cuvée rafraichissante, sec, fruité. Bien typé du terroir des Maures			

BLANCS

	 14cl	 50cl	 75cl
Moscato d'Asti. Piemonte. BOSC D'la Rei 			23
Un vin surprenant, doux et sucré, un semi pétillant aux arômes de fruits exotiques			
Pinot grigio Saperi Mediterranei 			22
Un vin frais, vif avec des arômes d'agrumes qui restent longtemps en fin de bouche			
Jasci-Trebbiano ITALIE DOG BIO 			27
Vin des Abruzzes qui dévoile le parfum des fruits mûrs, citronnés, croquant et rond à la fois			
Chardonnay IGP Réserve de Calvisson	3,90	15	21
Un vin d'apéro, fruité avec des notes chipsées et d'amandes grillées			
Sauvignon. IGP. Gascogne. Le Tuquet	3,90	15	21
Jolie cuvée du Gers qui mêle à merveille les notes de fruits exotiques, à la fois sec et fruité.			
Gascogne moelleux. IGP. Tarique 1ères Grives	4,80	18	25
Petites notes de fruits confits « abricots et pêches de vignes »			

ROUGES

	 14cl	 50cl	 75cl
Chianti Piccini « Mario Primo » 	4,80	17	24
Le vin emblématique de la Toscane. Une cuvée structurée et douce aux arômes de fruits rouges et tannins souples			
Chianti Classico. Guilio De Medici 			35
Des arômes de violettes et de murs. Une bouche pleine et harmonieuse, veloutée sur une finale persistante et souple.			
Nero d'Avola. Sicile IGT. Marchese Montefusco 	4,50	17	24
Un vin aux notes de cerise noires et de petites baies. Léger et gourmand.			
Montepulciano d'Abruzzo BIO 	4,80	19	27
Un vin frais et élégant des Abruzes aux tannins fins, avec des notes de fruits mûrs et une finale finement épicée			
Valpolicella DOC. Villa Mura Sartori 			24
Un vin typique aux arômes éclatants et ensoleillés.			
Valpolicella superiore. Regolo. Ripasso DOC. Sartori di Verona 			32
Ce vin harmonieux, vieilli sur paille, de la région de Vénétie, parfum de prune, cerise et mure, souligné de notes florales et épicées.			
Loire IGP Domaine Lafollie « P'tit Grain »	3,80	15	21
Un vin léger et soyeux issu des cépage Pinot Noir et Gamay. Un vin frais...			
Saumur AOP La Gourmandine	4,50	17	24
C'est un vin de tous les repas, un vrai couteau Suisse, rond et fruité.			
Bordeaux AOP Vieux Château Lamothe	3,80	15	21
Un vin souple et friand. Les tannins sont fondus et le fruité est bien présent.			
Haut Médoc AOP Château Fleur Cissac	4,80	18	25
Second vin du cru bourgeois Lamothe Cissac, c'est une jolie cuvée au notes grillées et de fruits mûrs			
Croze Hermitage AOP Domaine des Rémizières			36
Un vin sur des notes d'épices, de fruits rouges bien murs, idéal sur une viande grillée			
Pic Saint Loup AOP La Vigne du Loup			30
Véritable coup de coeur, un vin pour les amateurs de viandes, belle puissance.			