

## APERITIVI ······

Kir Maison (8cl)	4 €
Kir Royal (8cl)	7 €
Coupe de Prosecco(8cl)	6 €
Coupe de Champagne(8cl)	6 €
Martini(5cl)	5 €
Marsala(5cl)	5 €
Porto(5cl)	5 €
Ricard(2cl)	4 €
Gin(4cl)	6 €
Vodka(4cl)	6 €
Rhum(4cl)	6 €
Whisky(4cl)	6 €
Whisky Chivas(4cl)	10 €
Whisky Glenfiddich(4cl)	10 €
Whisky Lagavulin(4cl)	10 €

## COCKTAIL ······

Cocktail Maison(10cl)	5 €
Cocktail Américano(8cl)	7 €
<i>Campari, Martini rouge</i>	
Cocktail Spritz(20cl)	7 €
<i>Prosecco, apérol</i>	
Cocktail Limoncello Fizz(20cl)	7 €
<i>Limoncello, Prosecco</i>	

## DIGESTIVI (4 cl) ······

Cognac	6 €
Amaretto	5 €
Calvados	6 €
Limoncello	5 €
Armagnac	6 €
Sambucca	5 €
Poire	6 €
Amaro	5 €
Grappa	5 €
Get 27 ou 31	7 €
Irish Coffee (10 cl)	9 €

## BEVANTE ······

San Pellegrino 50 cl	3 €
Vittel 50 cl	3 €
Jus orange 25 cl	4 €
Jus ananas 25 cl	4 €
Jus abricot 25 cl	4 €
Coca, Coca Zéro 33 cl	4 €
Limonade 25 cl	4 €
Schweppes 25 cl	4 €
Bière italienne Peroni 33 cl	4 €
	25 cl 50 cl
Bière pression Stella	4 € 6 €

**Une liste des allergènes est tenue à votre disposition, demander là au serveur.**

## ANTIPASTI

<b>Carpaccio di Manzo</b>	15 €
<i>Fines tranches de bœuf crues avec parmesan, champignons, tomate, roquette et huile d'olive</i>	
<b>Bresaola</b>	14 €
<i>Fines tranches de bœuf séchées avec tomates, champignons, roquette et ricotta</i>	
<b>Tagliere di Salumi</b> Sélection de charcuteries italiennes	12 €
<b>Tagliere di prosciutto di Parma</b> 20 mois d'affinage	11 €
<b>Burrata</b>	
<i>Mozzarella crémeuse des Puglia sur un lit de salade, tomates cerises de Sicile et jambon de Parme</i>	
<b>Millefoglie di Melanzane</b>	12 €
<i>Aubergines gratinées avec sauce tomate, mozzarella et parmesan</i>	
<b>Antipasto della Casa</b>	16 €
<i>Assortiments de charcuterie, de légumes grillés et de fromage</i>	
<b>Sauté di Cozze e Vongole</b>	14 €
<i>Sauté de moules et palourdes avec persil, ail, tomate et huile un peu pimentée</i>	
<b>Salade dei Golosi</b>	14 €
<i>Mesclun de salade, jambon de Parme, bresaola, foie gras, saumon fumé</i>	
<b>Salade Mozzarella alla Caprese</b>	12 €
<i>Véritable mozzarella de Bufala Campana sur un lit de salade et tomates cerises de Sicile</i>	
<b>Salade Caesar</b>	13 €
<i>Mesclun de salade, blanc de poulet, copeaux de parmesan, bacon, croûtons</i>	
<b>Salade Amalfi</b>	13 €
<i>Mesclun de salade, thon, pomme de terre, olives, câpres, tomate, mais, mozzarella</i>	
<b>Salade Monte Cassino</b>	13 €
<i>Mesclun de salade, speck, parmesan, tomates cerises de Sicile, gorgonzola, artichaut, noix, pomme</i>	
<b>Salade Nordica</b>	13 €
<i>Mesclun de salade, saumon fumé, surimi, avocat, tomate et concombre</i>	
<b>Salade " chèvre chaud "</b>	10 €
<b>Bruschetta</b> avec mozzarella di bufala, tomate et jambon de parme	13 €

## CARNE

---

<b>Scaloppine Milanese</b>	15 €
<i>Escalope de veau panée accompagnée de légumes grillés</i>	
<b>Piccata ai funghi porcini</b>	16 €
<i>Petites escalopes de veau avec sauce aux cèpes et speck, accompagnées de légumes grillés</i>	
<b>Piccata al gorgonzola</b>	15 €
<i>Petites escalopes de veau avec sauce au gorgonzola accompagnées de pâtes fraîches</i>	
<b>Noix d'entrecôte d'Argentine grillée</b>	20 €
<i>accompagnée de frites</i>	
<b>Tagliata di Manzo</b>	22 €
<i>Émincé de filet de bœuf sur lit de roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive et crème balsamique</i>	
<b>Filetto di Manzo al gorgonzola</b>	22 €
<i>Filet de bœuf sauce gorgonzola accompagné de pâtes fraîches</i>	

## PESCE

---

<b>Frittura di Calamari</b>	23 €
<i>Friture de calamars et crevettes</i>	
<b>Calamars alla griglia</b>	23 €
<i>Calamars grillés accompagné de légumes</i>	
<b>Salmone alla griglia</b>	16 €
<i>Darne de saumon grillé avec sa sauce, accompagnée de légumes</i>	
<b>Salmone con salsa Brandy</b>	17 €
<i>Darne de saumon avec sauce au Brandy, accompagnée de légumes</i>	
<b>Filet de Bar grillé</b>	19 €
<i>accompagné de légumes</i>	
<b>Poulpe alla Siciliana</b>	22 €
<i>Poulpe avec sauce tomate, câpres et olives accompagné de pâtes</i>	

## PIZZE

---

<b>Margherita</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella</i>	10 €
<b>Napoletana</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives</i>	11 €
<b>Tonno</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, thon</i>	12 €
<b>Régina</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon</i>	14 €
<b>Calzone</b>	<i>Soufflé avec sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf</i>	14 €
<b>Campione</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, lardons, oeuf</i>	13 €
<b>4 stagione</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon</i>	14 €
<b>4 Formaggi</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan</i>	14 €
<b>Bolognese</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, viande hachée, œuf</i>	14 €
<b>Chicken</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, poulet, œuf</i>	14 €
<b>Vegetariana</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, aubergine, artichauts, champignons, poivrons</i>	14 €
<b>Piccante</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, ventricina piccante</i>	14 €
<b>Rustica</b>	<i>Sauce tomate, fromage, jambon, ventricina piccante, mortadella</i>	14 €
<b>Monte Cassino</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons, jambon, chorizo, œuf</i>	14 €
<b>Pugliese</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella Burrata, bresaola, roquette</i>	15 €
<b>Saumon</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé</i>	14 €
<b>Chef</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme</i>	14 €
<b>Sorrento</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella di Bufala, roquette</i>	14 €
<b>Tartufa</b>	<i>Base crème, mozzarella, crème aromatisée à la truffe</i>	15 €
<b>Affumicata</b>	<i>sauce tomate, mozzarella di buffala fumée, speck, roquette</i>	15 €

Supplément ingrédient : 1 €

(Sauf jambon de Parme, speck, saumon fumé, bresaola, mozzarella de Bufala, mozzarella burrata : 2 €)

## PASTE

---

<b>Lasagnes</b>	12 €
Spaghetti alla bolognese	12 €
<b>Spaghetti alla Carbonara (avec lardons et oeuf)</b>	12 €
<b>Rigatoni alla Norma</b>	13 €
<i>Sauce avec tomate Pachino, aubergine, ricotta et basilic</i>	
<b>Rigatoni alla Pugliese</b>	13 €
<i>Sauce avec tomate Pachino, basilic, huile d'olive et mozzarella burrata</i>	
<b>Spaghetti alle Vongole</b>	15 €
<i>Sauce avec palourdes fraîches, ail, persil et courgettes</i>	
<b>Paccheri dello Scoglio</b>	17 €
<i>Pâtes avec une sauce au palourdes, moules, calamars, gambas et tomates cerises</i>	
<b>Paccheri alla Luciano</b>	16 €
<i>Sauce avec poulpe et tomate</i>	
<b>Risotto Frutti di Mare</b>	16 €
<i>sauce aux fruits de mers</i>	
<b>Risotto al Tartufo</b>	17 €
<i>sauce avec crème de champignons à la truffe noire d'été</i>	

## PASTE FRESCHE

---

<b>Ravioloni con ricotta e spinaci</b>	14 €
<i>Gros raviolis farcis avec ricotta, épinard et cassé de tomate et basilic</i>	
<b>Panciotti con Melanzane</b>	14 €
<i>Gros ravioli farcis avec aubergine, scamorza et pecorino, tomate pachino, basilic, ail</i>	
<b>Panciotti Capesante</b>	18 €
<i>Gros ravioli farcis avec morceaux de coquilles Saint jacques et gambas</i>	
<b>Papardelle alla Diavola</b>	13 €
<i>Grosses tagliatelles avec sauce tomate, lardons, champignons et piments</i>	
<b>Papardelle ai funghi porcini</b>	13 €
<i>Grosses tagliatelles avec sauce aux cèpes</i>	
<b>Taglierini alla Valtellina</b>	13 €
<i>tagliatelles avec pesto de roquette, bresaola, copeaux de parmesan et roquette</i>	

## DOLCI

---

Tiramisù della casa	7 €	Panna cotta (coulis de fruits rouge)	7 €
Tarte citron meringuée*	7 €	Babà al rhum*	7 €
Cannolo siciliano*	7 €	Gâteau chocolat* (avec crème anglaise)	7 €
Mystère	6 €	Ananas frais	6 €
Profiteroles*	7.5 €		
Chocolat ou Café Liégeois (chocolat ou café, sauce chocolat ou café et Chantilly)			7 €
Coppa Amarena (vanille, griottes et Chantilly)			7 €
Coppa Limoncello (citron et alcool Limoncello)			7.5 €
Glace 3 boules : vanille, chocolat, café, menthe, citron, fraise, poire, mangue, caramel, noix de coco, cassis			6 €
Crema di caffè (spécialité italienne à base de café froid et crème fouettée)			6 €
Café gourmand*			7 €

## FORMAGGI

---

Pecorino, gorgonzola, provolone, parmigiano 24 mois	6 €
Formaggi misti (Sélection de fromages italiens)	8 €
Café, décaféiné	2 €
Thé, infusion	4 €
Irish coffee	9 €

\* produits décongelés

## CARTA DEI VINI

### Regione Toscane

	Verre	pichet	pichet	½ btle	btle
	12 cl	25 cl	50 cl	37.5 cl	75 cl
Chianti San Lorenzo" Melini" <i>cépage Sangiovese</i>			11 €	20 €	
Chianti Riserve" Villa Antinori" <i>cépage 90 % Sangiovese et 10 % Cabernet, Merlot</i>				39 €	
Brunello Montalcino "Piano delle Vigne" Antinori <i>cépage Sangiovese</i>					85 €

### Regione Piemonte

Barbaresco tenuta" Prunotto" <i>cépage Nebbiolo</i>					58 €
Barolo tenuta "Ca' Bianca" <i>cépage Nebbiolo</i>				39 €	
Barbera tenuta "Ca' Bianca" <i>cépage Barbera</i>				30 €	

### Regione Venetie

Valpolicella classico" Bolla" <i>cépage Corvina, Rondinella</i>				11 €	20 €
Bardolino chiaro <b>rosé</b> <i>cépage Corvina, Molinara</i>		11 €	20 €		
Amarone "Bolla" <i>cépage Corvina, Rondinella</i>					49 €

### Regione Abruzzo

Montepulciano "Zaccagnino" <i>cépage Montepulciano</i>					30 €
--	--	--	--	--	------

### Regione Puglia

Maiana "Leone de Castris" <i>cépage Malvasia Nera, Negroamaro</i>					26 €
Primitivo di Mandurro" Leone de Castris <i>cépage primitivo di manduria</i>				35 €	

## Regione Sicile

Nero d'Avola Rouge tenuta "Baglia" cépage Nero d'Avola	5 €	10 €	20 €	30 €
<b>Blanc</b> Terre de Sicile tenuta "Rapitalà" cépage Grillo	5 €	10 €	20 €	30 €
<b>Rosé</b> Terre de Sicile tenuta "Rapitalà" rosé cépage Nero d'Avola, Perricone	5 €	10 €	20 €	30 €

## Regione Campagna

Lacryma Christi rosso Vesuvio "Feudi San Gregorio" cépage Pedirrosso, Aglianico	35 €
---	------

## Regione Umbria

Orvieto <b>blanc</b> "Bigi" cépage Trebbiano, Grechetto, Verdello, Malvasia	11 €	22 €
---	------	------

## Regione Calabria

Cirò rouge tenuta "Iuzzolini" cépage Gaglippo	26 €
---	------

## Regione Emilia Romagna

Lambrusco rosso Terre verdiane "Ceci" cépage Maestri, Marani	22 €
Lambrusco <b>rosé</b> cépage Lambrusco di Sorbara	22 €
Prosecco vino spumante <b>blanc</b> secco	25 €

## Vin d'Italie en pichet (rouge, rosé, blanc)

	Pichet	Pichet
	25 cl	50 cl
	3.50 €	7 €

## Vini Francese

Côtes de Provence	11 €	22 €
Brouilly	13 €	26 €
Champagne		35 €