

APERITIVI

Kir Maison (8cl)	5 €
Kir Royal (8cl)	7 €
Coupe de Prosecco(8cl)	6 €
Coupe de Champagne(8cl)	8 €
Martini(5cl)	5 €
Marsala(5cl)	5 €
Porto(5cl)	5 €
Ricard(2cl)	5 €
Gin(4cl)	7 €
Vodka(4cl)	7 €
Rhum(4cl)	7 €
Whisky(4cl)	7 €
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)	8 €
<i>Prosecco, apérol</i>	
Cocktail Limoncello Fizz(20cl)	8 €
<i>Limoncello, Prosecco</i>	

DIGESTIVI (4 cl)

Cognac	6 €
Amaretto	6 €
Calvados	6 €
Limoncello	6 €
Armagnac	6 €
Sambucca	6 €
Poire	6 €
Amaro	6 €
Grappa	6 €
Get 27 ou 31	7 €
Rhum (4 cl)	10 €

BEVANTE

San Pellegrino 50 cl	3.5 €
Vittel 50 cl	3.5 €
Jus orange 25 cl	4.5 €
Jus ananas 25 cl	4.5 €
Jus abricot 25 cl	4.5 €
Coca, Coca Zéro 33 cl	4.5 €
Limonade 25 cl	4.5 €
Schweppes 25 cl	4.5 €
Bière italienne Peroni 33 cl	4.5 €
	25 cl 50 cl
Bière pression Stella	4 € 7 €

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

Prix nets en euros - Taxes et service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo	15 €
<i>Fines tranches de bœuf crues avec parmesan, champignons, tomate, roquette et huile d'olive</i>	
Bresaola	15 €
<i>Fines tranches de bœuf séchées avec tomates, champignons, roquette et ricotta</i>	
Tagliere di Salumi Sélection de charcuteries italiennes	12 €
Tagliere di prosciutto di Parma 20 mois d'affinage	12 €
Burrata	13 €
<i>Mozzarella crémeuse des Puglia sur un lit de salade, tomates cerises de Sicile et jambon de Parme</i>	
Millefoglie di Melanzane	13 €
<i>Aubergines gratinées avec sauce tomate, mozzarella et parmesan</i>	
Antipasto della Casa	18 €
Assortiments de charcuterie, de légumes grillés et de fromage	
Sauté di Cozze e Vongole	14 €
<i>Sauté de moules et palourdes avec persil, ail, tomate et huile un peu pimentée</i>	
Salade dei Golosi	14 €
<i>Mesclun de salade, jambon de Parme, bresaola, foie gras, saumon fumé</i>	
Salade Mozzarella alla Caprese	13 €
<i>Véritable mozzarella de Bufala Campana sur un lit de salade et tomates cerises de Sicile</i>	
Salade Caesar	13 €
<i>Mesclun de salade, blanc de poulet, copeaux de parmesan, bacon, croûtons</i>	
Salade Amalfi	13 €
<i>Mesclun de salade, thon, pomme de terre, olives, câpres, tomate, mais, mozzarella</i>	
Salade Monte Cassino	13 €
<i>Mesclun de salade, speck, parmesan, tomates cerises de Sicile, gorgonzola, artichaut, noix, pomme</i>	
Salade Nordica	13 €
Mesclun de salade, saumon fumé, surimi, avocat, tomate et concombre	
Bruschetta avec mozzarella di bufala, tomate et jambon de parme	13 €

CARNE

Scaloppine Milanese	19 €
<i>Escalope de veau panée</i>	
Piccata ai funghi porcini	19 €
<i>Petites escalopes de veau avec sauce aux cèpes et speck</i>	
Piccata al gorgonzola	19 €
<i>Petites escalopes de veau avec sauce au gorgonzola</i>	
Noix d'entrecôte d'Argentine grillée	25 €
Tagliata di Manzo	27 €
<i>Émincé de filet de bœuf sur lit de roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive et crème balsamique</i>	
Filetto di Manzo al gorgonzola	27 €
<i>Filet de bœuf sauce gorgonzola accompagné de pâtes</i>	

PESCE

Frittura di Calamari	25 €
<i>Friture de calamars et crevettes</i>	
Calamars alla griglia	25 €
<i>Calamars grillés</i>	
Salmone alla griglia	19 €
<i>Darne de saumon grillé avec sa sauce</i>	
Salmone con salsa Brandy	19 €
<i>Darne de saumon avec sauce au Brandy</i>	
Filet de Bar grillé	19
€	
Poulpe alla Siciliana	27 €
<i>Poulpe avec sauce tomate, câpres et olives</i>	

PIZZA

Margherita	Sauce tomate, mozzarella	12 €
Napoletana	Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives	13 €
Tonno	Sauce tomate, mozzarella, thon	13 €
Régina	Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon	15 €
Calzone	Soufflé avec sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf	15 €
Campione	Sauce tomate, mozzarella, lardons, oeuf	15 €
4 stagione	Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon	15 €
4 Formaggi	Sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan	15 €
Bolognese	Sauce tomate, mozzarella, champignons, viande hachée, œuf	15 €
Chicken	Sauce tomate, mozzarella, champignons, poulet, œuf	15 €
Vegetariana	Sauce tomate, mozzarella, aubergine, artichauts, champignons, poivrons	15 €
Piccante	Sauce tomate, mozzarella, ventricina piccante	15 €
Rustica	Sauce tomate, fromage, jambon, ventricina piccante, mortadella	15 €
Monte Cassino	Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons, jambon, chorizo, œuf	15 €
Pugliese	Sauce tomate, mozzarella Burrata, bresaola, roquette	16 €
Saumon	Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé	16 €
Chef	Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme	16 €
Sorrento	Sauce tomate, mozzarella di Bufala, roquette	16 €
Tartufa	Base crème, mozzarella, crème aromatisée à la truffe	16 €
Affumicata	sauce tomate, mozzarella di buffala fumée, speck, roquette	16 €
Bronte	Base crème, crème de pistache, mozzarella, mortadelle, pistache	17 €
Salsiccia e Friarielli	mozzarella, saucisse fraîche, jeune pousse de broccoli, scamorza, parmesan	18 €

Supplément ingrédient : 1 €

(Sauf creme truffe et pistache, Parme, speck, saumon fumé, bresaola, mozzarella de Bufala : 2 € Burrata : 3€)

PASTE

Lasagnes	13 €
Spaghetti alla bolognese	13 €
Spaghetti alla Carbonara (avec lardons et oeuf)	13 €
Rigatoni alla Norma	14 €
<i>Sauce avec tomate Pachino, aubergine, ricotta et basilic</i>	
Rigatoni alla Pugliese	14 €
<i>Sauce avec tomate Pachino, basilic, huile d'olive et mozzarella burrata</i>	
Spaghetti alle Vongole	18 €
<i>Sauce avec palourdes fraîches, ail, persil, tomates cerises et courgettes</i>	
Papardelle alla Diavola (grosses tagliatelles avec sauce tomate piquante, lardons, champignons)	15 €
Papardelle ai funghi porcini (grosses tagliatelles avec sauce crème au cèpes)	15 €
Paccheri dello Scoglio	19 €
<i>Pâtes avec une sauce au palourdes, moules, calamars, gambas et tomates cerises</i>	
Paccheri alla Luciano	19 €
<i>Sauce avec poulpe et tomate</i>	
Risotto Frutti di Mare sauce aux fruits de mers	19 €
Risotto al Tartufo sauce avec crème de champignons à la truffe noire d'été	19 €

PASTE FRESCHE

Ravioloni con ricotta e spinaci	15 €
<i>Gros raviolis farcis avec ricotta, épinard et cassé de tomate et basilic</i>	
Panciotti con Melanzane	15 €
<i>Gros ravioli farcis avec aubergine, scamorza et pecorino, tomate pachino, basilic, ail</i>	
Panciotti Capesante	19 €
<i>Gros ravioli farcis avec morceaux de coquilles Saint jacques et gambas</i>	
Taglierini alla Valtellina	14 €
<i>tagliatelles avec pesto de roquette, bresaola, copeaux de parmesan et roquette</i>	

DOLCI

Tiramisù della casa	7.5 €	Panna cotta (coulis de fruits rouge)	7 €
Tarte citron meringuée*	7 €	Babà al rhum*	7.5 €
Gâteau chocolat (<i>avec crème anglaise</i>)	7 €		
Mystère	6 €		
Profiteroles*	8 €		
Chocolat ou Café Liégeois (<i>glace chocolat ou café, sauce chocolat ou café et Chantilly</i>)			7 €
Coppa Amarena (<i>vanille, griottes et Chantilly</i>)			7 €
Coppa Limoncello (<i>citron et alcool Limoncello</i>)			8 €
Glace 3 boules : <i>vanille, chocolat, café, menthe, citron, fraise, poire, mangue, caramel, noix de coco, cassis</i>			6 €
Crema di caffè (<i>spécialité italienne à base de café froid et crème fouettée</i>)			6 €
Café gourmand			8 €

FORMAGGI

Pecorino, gorgonzola, provolone, parmigiano 24 mois			6 €
Formaggi misti (<i>Sélection de fromages italiens</i>)			8 €
Café, décaféiné			2.5 €
Thé, infusion			4 €

*produits décongelés

CARTA DEI VINI

Regione Toscana

	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>				12 €	22 €
Chianti Riserve" Villa Antinori" <i>cépage 90 % Sangiovese et 10 % Cabernet, Merlot</i>				41 €	
Brunello Montalcino "Piano delle Vigne" Antinori <i>cépage Sangiovese</i>					90 €

Regione Piemonte

Barbaresco tenuta" Prunotto" <i>cépage Nebbiolo</i>					60 €
Barolo tenuta "Ca' Bianca" <i>cépage Nebbiolo</i>					45 €
Barbera tenuta "Ca' Bianca" <i>cépage Barbera</i>					32 €

Regione Venetie

Valpolicella classico" Bolla" <i>cépage Corvina, Rondinella</i>				12 €	22 €
Bardolino charetto rosé <i>cépage Corvina, Molinara</i>				12 €	22 €
Amarone "Bolla" <i>cépage Corvina, Rondinella</i>					55 €

Regione Abruzzes

Montepulciano "Zaccagnino" <i>cépage Montepulciano</i>					32 €
--	--	--	--	--	------

Regione Pugglia

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 €
Blanc Terre de Sicile tenuta "Rapitalà" cépage Grillo	5 €	10 €	20 €	30 €
Rosé Terre de Sicile tenuta "Rapitalà" cépage Nero e perricone	5 €	10 €	20 €	30 €

Regione Campagnia

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

Regione Umbria

Orvieto blanc "Bigi" cépage Trebbiano, Grechetto, Verdello, Malvasia			12 €	22 €
---	--	--	------	------

Regione Emilia Romagna

Lambrusco rosso Terre verdiane "Ceci" cépage Maestri, Marani				26 €
Lambrusco rosé cépage Lambrusco di Sorbara			26 €	
Prosecco vino spumante blanc secco				26 €

Pichet Pichet

25 cl 50 cl

4 € 8 €

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

Vini Francese

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