

## 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 €

## 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 €

## 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>	

**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

*Fines tranches de bœuf crues avec parmesan, champignons, tomate, roquette et huile d'olive*

15 €

### Bresaola

*Fines tranches de bœuf séchées avec tomates, champignons, roquette et ricotta*

15 €

### Tagliere di Salumi Sélection de charcuteries italiennes

12 €

### Tagliere di prosciutto di Parma 20 mois d'affinage

12 €

### Burrata

13 €

*Mozzarella crémeuse des Puglia sur un lit de salade, tomates cerises de Sicile et jambon de Parme*

### Millefoglie di Melanzane

13 €

*Aubergines gratinées avec sauce tomate, mozzarella et parmesan*

### Antipasto della Casa

18 €

Assortiments de charcuterie, de légumes grillés et de fromage

### Sauté di Cozze e Vongole

14 €

*Sauté de moules et palourdes avec persil, ail, tomate et huile un peu pimentée*

### Salade dei Golosi

14 €

*Mesclun de salade, jambon de Parme, bresaola, foie gras, saumon fumé*

### Salade Mozzarella alla Caprese

13 €

*Véritable mozzarella de Bufala Campana sur un lit de salade et tomates cerises de Sicile*

### Salade Caesar

13 €

*Mesclun de salade, blanc de poulet, copeaux de parmesan, bacon, croûtons*

### Salade Amalfi

13 €

*Mesclun de salade, thon, pomme de terre, olives, cèpes, tomate, maïs, mozzarella*

### Salade Monte Cassino

13 €

*Mesclun de salade, speck, parmesan, tomates cerises de Sicile, gorgonzola, artichaut, noix, pomme*

### 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**

<b>Scaloppine Milanese</b>	19 €
<i>Escalope de veau panée</i>	
<b>Piccata ai funghi porcini</b>	19 €
<i>Petites escalopes de veau avec sauce aux cèpes et speck</i>	
<b>Piccata al gorgonzola</b>	19 €
<i>Petites escalopes de veau avec sauce au gorgonzola</i>	
<b>Noix d'entrecôte d'Argentine grillée</b>	25 €
<b>Tagliata di Manzo</b>	27 €
<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>	27 €
<i>Filet de bœuf sauce gorgonzola accompagné de pâtes</i>	

**PESCE**

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

## PIZZA

<b>Margherita</b>	Sauce tomate, mozzarella	12 €
<b>Napoletana</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives</i>	13 €
<b>Tonno</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, thon</i>	13 €
<b>Régina</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon</i>	15 €
<b>Calzone</b>	<i>Soufflé avec sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf</i>	15 €
<b>Campione</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, lardons, oeuf</i>	15 €
<b>4 stagione</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon</i>	15 €
<b>4 Formaggi</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan</i>	15 €
<b>Bolognese</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, viande hachée, œuf</i>	15 €
<b>Chicken</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, poulet, œuf</i>	15 €
<b>Vegetariana</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, aubergine, artichauts, champignons, poivrons</i>	15 €
<b>Piccante</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, ventricina piccante</i>	15 €
<b>Rustica</b>	<i>Sauce tomate, fromage, jambon, ventricina piccante, mortadella</i>	15 €
<b>Monte Cassino</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons, jambon, chorizo, œuf</i>	15 €
<b>Pugliese</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella Burrata, bresaola, roquette</i>	16 €
<b>Saumon</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé</i>	16 €
<b>Chef</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme</i>	16 €
<b>Sorrento</b>	<i>Sauce tomate, mozzarella di Bufala, roquette</i>	16 €
<b>Tartufa</b>	<i>Base crème, mozzarella, crème aromatisée à la truffe</i>	16 €
<b>Affumicata</b>	<i>sauce tomate, mozzarella di buffala fumée, speck, roquette</i>	16 €
<b>Bronte</b>	<i>Base crème, crème de pistache, mozzarella, mortadelle, pistache</i>	17€
<b>Salsiccia e Friarielli</b>	<i>mozzarella, saucisse fraîche, jeune poussée de brocoli, scamorza, parmesan</i>	18€
Supplément ingrédient : 1 €		
(Sauf crème truffe et pistache, Parme, speck, saumon fumé, bresaola, mozzarella de Bufala : 2 € Burrata : 3€)		

## PASTE

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

## PASTE FRESCHE

<b>Ravioloni con ricotta e spinaci</b>	15 €
Gros raviolis farcis avec <i>ricotta, épinard et cassé de tomate et basilic</i>	
<b>Panciotti con Melanzane</b>	15 €
Gros ravioli farcis avec <i>aubergine, scamorza et pecorino, tomate pachino, basilic, ail</i>	
<b>Panciotti Capesante</b>	19 €
Gros ravioli farcis avec <i>morceaux de coquilles Saint jacques et gambas</i>	
<b>Taglierini alla Valtellina</b>	14 €
tagliatelles avec <i>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, parmesan 24 mois	6 €
Formaggi misti (Sélection de <i>fromages italiens</i> )	8 €

Café, décaféiné	2.5 €
Thé, infusion	4 €

\*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>				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 chiaretto <b>rosé</b> <i>cépage Corvina, Molinara</i>			12 €	22 €	
Amarone "Bolla" <i>cépage Corvina, Rondinella</i>				55 €	

### Regione Abruzze

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

### 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 <i>Nero d'Avola</i>	5 €	10 €	20 €	30 €
<b>Blanc</b> Terre de Sicile tenuta "Rapitalà" cépage <i>Grillo</i>	5 €	10 €	20 €	30 €
<b>Rosé</b> Terre de Sicile tenuta "Rapitalà" cépage <i>Nero e perricone</i>	5 €	10 €	20 €	30 €

## Regione Campagna

Lacryma Christi rosso Vesuvio "Feudi San Gregorio" cépage <i>Pedirosso, Aglianico</i>	35 €
---	------

## Regione Umbria

Orvieto <b>blanc</b> "Bigi" cépage <i>Trebbiano, Grechetto, Verdello, Malvasia</i>	12 €	22 €
--	------	------

## Regione Emilia Romagna

Lambrusco rosso Terre verdiane "Ceci" cépage <i>Maestri, Marani</i>	26 €
Lambrusco <b>rosé</b> cépage <i>Lambrusco di Sorbara</i>	26 €
Prosecco vino spumante <b>blanc</b> 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 €