

Entrées

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

*Assiette de charcuterie
accompagnée de gnocco fritto*

19.00€

TARTINES DE PAIN À LA STRACCIATELLA

*Tartines de pain au fromage
straciatella, figues, jambon de San
Daniele, noix et miel*

17.00€

ASSIETTE DE FROMAGES MIXTES

*Assiette de fromages mixtes
avec focaccia*

17.00€

BUFALA

Bufala avec jambon de San Daniele

17.00€

BURRATA

Burrata servie avec des tomates cerises

14.00€

SUPPLI À LA ROMAINE

3 pièces

*Croquettes de riz frites et panées
farcies avec mozzarella fondante
et sauce bolognaise*

11.50€

Formule déjeuner du jour

Choix sur ardoise

ENTRÉE + PLAT

17.50€

PLAT + DESSERT

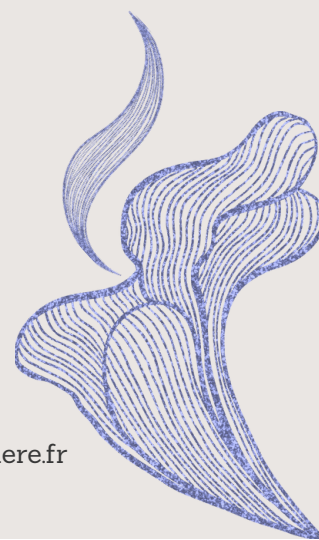
17.50€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

20.00€

PLAT DU JOUR

12.00€





NOS PÂTES SONT FRAÎCHES ET FAITES MAISON

Pâtes farcies

TORTELLONI NOIRS AUX CRUSTACÉS

Tortelloni noirs aux crustacés sur bisque de crevettes et pain au pesto

(Farce au crabe et à l'encre de seiche)

22.00€

MEZZELUNE À LA BURRATA

Mezzelune farcies à la burrata et au citron sur une sauce aurora

22.00€

TORTELLONI AUX CÈPES

Tortelloni farcis aux cèpes avec sauce truffe

22.00€

LASAGNES À LA BOLOGNAISE

18.00€

Pâtes classiques

aux oeufs

TAGLIOLINI À L'AMATRICIANA

Tagliolini à l'amatriciana : guanciale, sauce tomate, parmesan et pecorino

18.00€

TAGLIOLINI À LA CARBONARA

18.00€

GNOCCHIS À LA SORRENTINA

Gnocchi à la sauce tomate, basilic, mozzarella gratinés au four

18.00€

TAGLIOLINI AU PESTO DE MENTHE

Tagliolini au pesto de menthe avec amandes et tomates séchées

17.00€

RISOTTO AUX HERBES

Risotto aux herbes aromatiques (thym, sauge et romarin) crémeux avec du beurre acidulé et parmesan

18.00€



Viandes

BOULETTES DE VEAU EN SAUCE

Viande hachée aromatisée au parmesan et aux épices, cuite dans une sauce tomate

22.00€

FOIE À LA VENITIEENNE

Foie de veau cuit avec des oignons et déglacé au vinaigre balsamique de Modène

26.00€

OSSO BUCCO

Ossobuco 300/350gr servi avec risotto à la milanaise

36.00€

Poissons

DAURADE AU FOUR

Daurade au four avec tomates cerises

25.00€

CALAMARS FRITS

28.00€

SAUMON SAUTÉ

Saumon sauté avec bisque de crevettes

28.00€

Accompagnements

Salade mixte

6.00€

Frites maison

6.00€

Légumes de saison grillés

6.00€

Caponata de légumes
mélangés au four

6.00€



Sandwiches

IL TONNATO

*Filet de dinde, salade, tomates,
sauce au thon, poudre de câpres*

8.50€

BUFALA ET SAN DANIELE

*Mozzarella bufala, tomate,
salade de roquette*

7.50€

MORTADELLE AUX PISTACHES

7.50€

Salades

SALADE D'AUTOMNE

*Salade d'automne aux fruits et
à la grenade*

15.00€

CAPRESE DE BUFALA

15.00€

SALADE D'ORANGES ET DE FENOUIL

*Salade d'oranges, fenouil, grenade et
seiches sautées*

15.00€

Menu enfants

au choix

14.00€

PLAT :

Pâtes à la sauce tomate

ou

Cordon bleu

ou

Hamburger de viande hachée

BOISSON :

Coca-Cola

ou

Ice Tea

ou

Jus d'orange

DESSERT :

Gâteau fait maison





Desserts

Tiramisù
9.00€
Coeur fondant au chocolat
9.00€
Panna cotta
(fruits rouges, nutella, caramel beurre salé)
9.00€
Gâteau moretta nutella et crème
9.00€
Café gourmet
10.00€

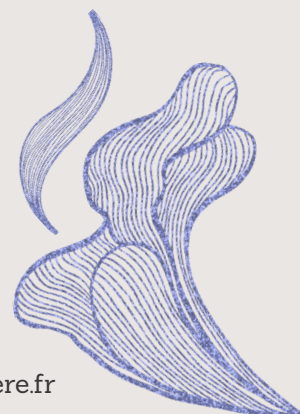
Boissons

SOFTS

Jus d'orange bio 20cl.....	3.50€
Nectar de poire 25cl.....	3.50€
Nectar de pêche 25cl.....	3.50€
Jus de pommes 25cl.....	3.50€
Jus d'orange et carotte 25cl.....	3.50€
Nectar d'abricot bio 20cl.....	3.50€
Ice tea vert matcha bio 33cl.....	4.00€
Ice tea pêche 27,5cl.....	4.00€
Coca-Cola 33cl.....	4.00€
Coca-Cola Zero 33cl.....	4.00€
Limonade 27,5cl.....	3.50€
Chinotto 27,5cl.....	3.50€
Gassosa 27,5cl.....	3.50€
Eau Perrier	50cl 3.50€ 75cl 6.00€

BOISSONS CHAUDES

Espresso.....	2.50€
<i>Un café fort et concentré, riche en saveurs</i>	
Americano.....	3.00€
<i>Espresso dilué, offrant une dégustation douce et aromatique</i>	
Cappuccino.....	4.50€
<i>Espresso, vapeur de lait et mousse onctueuse, saupoudré de cacao</i>	
Chocolat chaud.....	4.50€
<i>Chocolat fondu et lait chaud, douceur réconfortante</i>	
Thé-infusions	4.00€





Champagnes

	75 CL
Blanc de blancs	75.00€
Rosé	60.00€
Le brut	55.00€

Vins

Au verre

VINS ROUGES ITALIENS

15 CL

75 CL

Brunello di Montalcino Melini		90.00€
Alto Reale Nero d'Avola	5.00€	18.00€
Maru Negroamaro Salento	6.00€	25.00€
Barbera d'Alba Ruvei		35.00€
Nebbiolo d'Alba Michet	8.00€	40.00€
Barolo Rocche dei Manzoni		110.00€
Sfursat 5 stelle		130.00€
Santico Amarone Valpolicella		75.00€

VINS BLANCS ITALIENS

15 CL

75 CL

Bellavista Alma		75.00€
Passito Moscato	8.00€	25.00€
Melzan Pinot Nero		38.00€
Gewurztraminer		35.00€
Collio Ribolla Gialla	5.00€	20.00€
Prosecco Bolla	6.00€	25.00€
Chardonnay bio cervico	5.00€	18.00€
Harmis Lontini	6.00€	28.00€
Moscato di pantelleria	5.00€	20.00€

VINS ROSÉ ITALIENS

75 CL

Cannonau Rosato "Nudo" 2020 - Siddurà		26.00€
Aglianico Vetere - Peastum Igt 2019 - San Salvatore		25.00€



Bières

EN BOUTEILLE

	33 CL
Leffe	5.50€
Heineken	4.00€
Peroni	5.00€

ARTISANALES

	25 CL	50 CL
Bière triple	4.50€	9.00€
Bière IPA	4.00€	8.00€
Panaché	5.00€	7.00€

Digestifs

Limoncello	6.00€
Castagner Grappa morbida prosecco 37°	9.00€
Castagner Grappa amarone barrique 38°	9.00€
Candolini Grappa bianca 40°	6.00€
Vecchio Amaro del Capo 35°	6.00€
Vecchia romagna etichetta classica 37,2°	6.00€
Averna Amaro 29°	6.00€
Fernet Branca 39°	6.00€
Amaretto di Saronno 39°	6.00€
Pastis Ricard	3.00€
Liqueur de café	6.00€





Whiskies

Balvenie 12 ans	12.00€
Nikka Barrel	12.00€
Jack Daniel's	8.00€
Baileys Irish Cream	5.00€
Bourbon Four Roses Jameson Premium	8.00€
J&B	5.00€
Laphroaig 10 ans	7.00€
Lagavulin 8 ans	10.00€

Gin

Mare	8.00€
Tanqueray	8.00€
Bombay Sapphir	9.00€
Monkey 47	17.00€

Rhum

Zacapa 23	12.00€
Diplomatico exclusive	12.00€
Havana Club 3 ans	10.00€

Vodka

Grey Goose	8.00€
Poliakov	5.00€
Absolut Blue	9.00€

Cognac

Hennessy	10.00€
Rémy Martin	8.00€

