



Coupe de Champagne

A.Laurans brut 15c/ 14€ Grande Réserve

Coupe de Prosecco 1501 7€ Cocktails Classiques

Apérol, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange

YELLO SPRITZ - 13€

liqueur Saint Germain, prosecco, limoncello, eau gazeuse

AMERICANO MAISON - 9€

Martini rouge, blanc et dry, Airone rosso et rondelle d'orange

MOJITO - 12€

menthe ou basilic Rhum, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne, menthe

NOT TONIGHT- 8€ (sans alcool)

Limonade, jus de citron vert, sirop mojito, basilic frais

VIRGIN MOJITO - 8€ (sans alcool)

Vini al Bicchiere

Vins au verre Verre Verre Carafe Ortonese - Malvasia chardonnay Terre de Cheti IGT Caldora (blanc).......6,50€ 10€ 18€ Pinot Grigio Grave DOC Conte Brandolini d'Adda (blanc).....8€ 12€ 22€ Viognier IGP JL Colombo Pays D'Oc (blanc)7€ 10,5€ 20€ Ortonese - Sangiovese Merlot Puglia IGT Caldora (rouge)6,5€ 10€ 18€ Primitivo Salento IGT Azienda Rivera (rouge) 8€ 12€ 22€ Pic Saint Loup - Languedoc AOP Le Loup du Pic (rouge)......8€ 12€ 25€ Bordeaux AOC B de Maucailloux (rouge)........... 8€ 12€ 25€ Rosé de la Toscana DOC Bio

Vin du moment

Charcuterie artisanale

Mortadelle à la pistache (100g)	9€
Coppa di Parma (100g)	11€
Poulet farci épinard et parmesan (100g)	12€
Bresaola (100g)	15€
Speck fumé aux bois de hêtre (100g)	10€
Jambon de Parme 24 mois (100g)	15€
Petite ou grande planche15	/26€

Antipasti
Des entrées comme en Italie
Bruschetta di stagione
Tartine de pain grillé garniture du moment
Bianca
Pizza huile d'olive, fleur de sel et romarin
Caponata sicilienne9€
Aubergines en dés cuisinées aigre-doux, céleri, oignons,
pignons de pin,raisins secs et tomates cerises
Parmigiana di melanzane
Petit ou Grand
Aubergines grillées et gratinées au four,
sauce tomate, for di latte et parmigiano reggiano
Burrata di Pugliese (125g) 16€
Petites tomates datterino de Sicile huile d'olive et basilic
Datterino de sicile6€
Petite salade de tomates siciliennes huile d'olive et basilic
Calamari grigliati su salsa di piselli14€
Calamars aromatisés et grillés, crémeux de
petits pois à la menthe fraîche et romarin
Carpaccio di manzo16,5€
Carpaccio de bœuf charolais, champignons
et copeaux de parmesan 24 mois
Calamari in insalata Petit 14€ Grand 23€
calamars marinés et saisis à la plancha, salade de

roquette et pousses d'épinard, datterino et olives

Primi -

Pâtes aux grains durs tréfilées au bronze et riz carnaroli dans toutes leurs couleurs et parfums Sauce tomate Flocco et basilic frais Rigatoni alla norma16,5€ Sauce tomate, dés d'aubergine frits et ricotta salée Gnocchi alla sorrentina 16€ Tendres gnocchi, sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic frais Linquine alle vongole24€ Palourdes, ail, persil et tomates cerises Lasagne alla Bolognese17€ Pâtes fraiches en gratin sauce tomate bolognese, mozzarella, parmesan et basilic Radiatori al pesto di spinaci16,5€ Radiatori au pesto de pousses d'épinard et parmesan Cacio e Pepe 16€ Linguine, pecorino romano et poivre Pâtes du jour Pasta of the day

Secondi -

Nos savoureuses recettes de viandes et poissons

Poisson du marché selon arrivage

Demander à nos serveurs

Derriander a nos servears	
Orata Croccante	24€
Filet de dorade croustillant aux amandes,	
jeunes pousses d'épinard, citron et câpres	
Tartare di manzo	18€

Tartare de bœuf et frites maison Bœuf Scottish beef en tranche, parmesan,

roquette, balsamique et frites maison Scaloppina alla milanese24€

Insalate -

Escalope de veau panée, penne tomate basilic

Salade Caesar, romaine, poulet,	17€
copeaux de parmesan, anchois et sauce césar	
talian Poke Bowl (vegie),	16€
Épeautre, artichauts grillés de Toscane, caponata	
sicilienne, datterino de Sicile et roquette.	
Cup Durretine	6 506

Sup. Burratina 6,50€ Sup. poulet farci épinard parmesan 6€

Margherita	13€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte,	
basilic frais, huile d'olive extra vierge	
Regina	16€
Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon cuit	
Rovagnati, champignons de Paris, huile d'olive et basil	
Margherita Siciliana	15€
Sauce tomate, anchois de Cetara, olives Kalamata,	
mozzarella fior di latte,basilic frais, huile d'olive	
extra vierge	
Valtellina	19€
Mozzarella fior di latte, bresaola de chez Bedogni,	
tomates cerises et roquette, tuile de parmesan	
Capricciosa	18€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte,	
jambon cuit Rovagnati, champignons, olives Kalamat artichaut, basilic,huile d'olive extra vierge	a,
· ·	466
Diavola	16€
Mozzarella fior di latte, spianata (saucisse piquante), N'duja (chair à saucisse piquante), ricotta fraiche	
	100
Giuseppina	19€
poivrons et oignons confits, olives Kalamata	
	174
4 formaggi	.1/+
gorgonzola, parmigiano	
Vegetariana	176
Mozza fior di latte, provolone, aubergines,	.1/+
courgettes, datterino et artichauts	
Focaccia	22£
Roquette, jambon de Parme 24 mois, bufala,	
datterino de Sicile, copeaux de parmesan	
Burrata	21£
Sauce tomate, burrata 125g,	
tomates séchées et pesto à la genovese	
,	

Pizza du jour



Service inclus - Prix TTC- La maison n'accèpte pas les chèques