



## Coupe de Champagne

A.Laurans brut 15cl 14€  
Grande Réserve

## Coupe de Prosecco 15cl 7€

## Cocktails Classiques

### SPRITZ 18cl - 11€

Spritz Luxardo ou Airone Rosso, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange

### YELLO SPRITZ 18cl - 14€

liqueur Saint Germain, prosecco, limoncello, eau gazeuse

### AMERICANO MAISON 12cl - 9€

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

### MOJITO 12cl - 12€

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

### NOT TONIGHT 15cl - 8€ (sans alcool)

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

### VIRGIN MOJITO 12cl - 8€ (sans alcool)

## Vini al Bicchiere

### Vins au verre

	Verre 12cl	Verre 18cl	Carafe 50cl
Ortonese - Malvasia chardonnay Terre de Cheti IGT			
Caldora (blanc)	7€	10,5€	20€

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)	7€	10,5€	20€
---------------------------------------------------------	----	-------	-----

Primitivo Salento IGT Azienda Rivera (rouge)	8€	12€	22€
----------------------------------------------	----	-----	-----

Bordeaux AOC B de Maucailloux (rouge)	8€	12€	25€
---------------------------------------	----	-----	-----

Rosé de la Toscana DOC Bio Tenuta Fertuna	7,5€	12€	22€
-------------------------------------------	------	-----	-----

Vin du moment

## A partager

Nos charcuteries artisanales Bedogni

Mortadelle à la pistache (100g)	10€
Coppa di Parma (100g)	12€
Poulet farci épinard et parmesan (100g)	12€
Bresaola (100g)	16€
Jambon de Parme 24 mois (100g)	17€
Petite ou grande planche	16/28€
Bianca	7€

Pizza huile d'olive, fleur de sel et romarin

## Antipasti

Des entrées comme en Italie

Bruschetta di stagione	7€
Tartine de pain grillé, garniture du moment	
Caponata sicilienne	9€
Aubergines en dés cuisinées aigre-doux, céleri, oignons, pignons de pin, raisins secs et tomates cerises	
Melanzana arrostita e straciatella	14€
Aubergine rôtie, straciatella crémeuse et datterino marinées au basilic	
Parmigiana di melanzane	
Petit ou Grand	13€/17€
Aubergines grillées et gratinées au four, sauce tomate, mozzarella fior di latte et Parmigiano Reggiano	
Burrata di Pugliese (125g)	16€
Tomates datterino de Sicile	
Calamari grigliati su salsa di piselli	14€
Calamars aromatisés et grillés, crémeux de petits pois à la menthe fraîche et romarin	
Fritto Misto	Petit 14€ Grand 22€
Gambas, calamars, aubergines, courgettes et sauce tartare.	
Carpaccio di manzo	17€
Carpaccio de bœuf, champignons et copeaux de Parmigiano Reggiano 22 mois	

## Primi

Pâtes aux grains durs tréfilées au bronze et riz carnaroli dans toutes leurs couleurs et parfums

Penne all'arrabiata	13€
Sauce tomate Flocco et basilic frais	
Rigatoni carbonara	17€
Guanciale, Parmigiano Reggiano, pecorino et œuf	
Gnocchi alla sorrentina	16€
Tendres gnocchi, sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic frais	
Linguine alle vongole	24€
Palourdes, ail, persil et tomates cerises	
Lasagne alla Bolognese	19€
Pâtes fraîches en gratin sauce tomate bolognaise, béchamel, mozzarella fior di latte, parmesan et basilic	
Mafalde alla crema di tartufo	22€
Mafalde à la crème de truffe, champignons et straciatella crémeuse	
Radiatori al pesto di spinaci	17€
Radiatori au pesto de pousses d'épinard et parmesan	
Cacio e Pepe	16€
Linguine, pecorino romano et poivre	

## Secondi

Nos savoureuses recettes de viandes et poissons

Orata Croccante	26€
Filet de dorade croustillant aux amandes, jeunes pousses d'épinard, citron et câpres	
Tartare di manzo	20€
Tartare de bœuf français et frites maison	
Tagliata di manzo e rucola	26€
Bavette Scotch beef en tranche, Parmigiano Reggiano, roquette, balsamique et frites maison	
Scaloppina alla milanese	26€
Escalope de veau panée, penne tomate basilic	

Nos viandes sont d'origines française, européenne et du Royaume-Uni

## Insalate

Salade Caesar, romaine, poulet,	17,5€
copeaux de Parmigiano Reggiano, anchois, œuf, tomates et sauce César	
Calamari in insalata	Petit 14€ Grand 23€
Calamars marinés et saisis à la plancha, mesclun, datterino et olives	
Italian Poke Bowl (vegie),	16€
Épeautre, artichauts grillés de Toscane, caponata sicilienne, datterino de Sicile et roquette.	
Sup. Burratina (100g)	7€
Sup. poulet farci épinard parmesan	6€

## Suggestions du jour



## Pizze

Margherita	13€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge	
Regina	16€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, Rovagnati, champignons de Paris, huile d'olive et basilic	
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, tomates cerises et roquette, tuile de Parmigiano Reggiano	
Capricciosa	18€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, Rovagnati, champignons, olives Kalamata, artichaut, basilic, huile d'olive extra vierge	
Diavola	16€
Mozzarella fior di latte, spianata (saucisse piquante), N'duja (chair à saucisse piquante), ricotta fraîche	
Giuseppina	19€
Mozzarella fior di latte, provolone, spianata (saucisse piquante), poivrons et oignons confits, olives Kalamata	
4 formaggi	17€
Mozzarella fior di latte, provolone, gorgonzola, Parmigiano Reggiano	
Vegetariana	17€
Sauce tomate, aubergines, courgettes, datterino et artichauts	
Focaccia	22€
Roquette, jambon de Parme 24 mois, bufala 125g, datterino de Sicile, copeaux de Parmigiano Reggiano	
Burrata	21€
Sauce tomate, burrata 125g, tomates séchées et pesto à la genovese	

La liste des produits allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande

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