



Coupe de Champagne

A.Laurans brut 15cl 14€
Grande Réserve

Coupe de Prosecco 15cl 9€

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

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

Pinot Grigio Grave DOC			
Conte Brandolini d'Adda (blanc)	8€	12€	25€

Vioignier IGP La Chevalière			
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€	25€

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

Rosé de la Toscana DOC Bio			
Tenuta Fertuna	8€	12€	25€

Vin du moment

Nos planches de charcuteries artisanales Bedogni

A partager à 2 et plus

Sélection de charcuteriesPt 16 / Gd 28€

Mortadelle à la pistache (100g) 11€

Coppa di Parma (100g) 12€

Poulet farci épinard et parmesan (100g) .. 13€

Bresaola (100g) 17€

Jambon de Parme 24 mois (100g) 17€

Bianca 7€

Pizza huile d'olive, fleur de sel et romarin

Antipasti

Des entrées comme en Italie

Bruschetta di stagione 9€

Tartine de pain grillé, garniture du moment

Caponata sicilienne 10€

Aubergines en dés cuisinées aigre-doux, céleri, oignons, pignons de pin, raisins secs et tomates cerises

Crunchy polenta
Petit ou Grand 14€/22€

Crunchy polenta, crème de parmesan et truffe

Parmigiana di melanzane
Petit ou Grand 13€/19€

Aubergines grillées et gratinées au four, sauce tomate, mozzarella fior di latte et Parmigiano Reggiano

Burrata di Pugliese (125g) 17€

Légumes grillés

Vellutata di zucca 16€

Velouté de courge et gambas poêlées aromatisées au romarin frais

Fritto Misto Petit 14€..... Grand 22€

Gambas, calamars, aubergines, courgettes et sauce tartare.

Carpaccio di manzo 19€

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 14€

Sauce tomate Flocco et basilic frais

Spaghetti carbonara 18€

Guanciale, Parmigiano Reggiano, pecorino et œuf

Gnocchi alla sorrentina 17€

Tendres gnocchi, sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic frais

Linguine alle vongole 26€

Palourdes, ail, persil et tomates cerises

Lasagne alla Bolognese 20€

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 stracciatella crémeuse

Radiatori al pesto di spinaci 18€

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 28€

Filet de dorade croustillant aux amandes, jeunes pousses d'épinard, citron et câpres

Tartare di manzo 20€

Tartare de bœuf et frites maison

Tagliata di manzo e rucola 28€

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, 18€

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 (veggie), 17€

Épeautre, artichauts grillés de Toscane, caponata sicilienne, datterino de Sicile et roquette.

Sup. Burratina (100g) 7€

Sup. poulet farci épinard parmesan 7€

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 16€

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 19€

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 18€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, artichauts, olives Kalamata

Focaccia 23€

Roquette, jambon de Parme 24 mois, bufala 125g, datterino de Sicile, copeaux de Parmigiano Reggiano

Burrata 22€

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