



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

YELLOW 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

BASIL SMASH 12cl - 12€

Gin, jus de citron, basilic, sucre de canne

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

La colline dei filari (blanc) 8€ 12€ 25€

Viognier IGP La Chevalière

Pays D'Oc (blanc) 7€ 10,5€ 20€

Monte Pietrosio

Terre Siciliane IGT (rouge) 7€ 10,5€ 20€

Primitivo di Puglia IGP (rouge) 8€ 12€ 25€

Bordeaux AOC

B de Maucailloux (rouge) 8€ 12€ 25€

Rosé Terre sicilienne IGP BIO

Colomba Bianca 8€ 12€ 25€

VIN DU MOMENT

Nos planches de charcuteries artisanales

A partager à 2 et plus

Sélection de charcuteries Pt 17 / Gd 30€

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 11€
Tartine de pain grillé, garniture du moment

Caponata sicilienne 12€
Aubergines en dés cuisinées aigre-doux, céleri, oignons, pignons de pin, raisins secs et tomates cerises

Melanzona arrostita e straciatella 16€
Aubergine rôtie, straciatella crémeuse et datterino marinées au basilic

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) 18€
Aubergines rôties, tomates datterino, pesto maison et pignons de pins

Calamari grigliati salsa di piselli 15€
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 20€
avec frites maison (+5€)
avec salade roquette, parmesan (+5€)
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 19€
Guanciale, Parmigiano Reggiano, pecorino et œuf

Gnocchi alla sorrentina 17€
Tendres gnocchi, sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic frais

Linguine ai frutti di mare 26€
Couteaux, calamars, ail, persil et tomates cerises

Lasagne alla Bolognese 22€
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 19€
Radiatori au pesto de pousses d'épinard et parmesan

Cacio e Pepe 17€
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 22€
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 27€
Escalope de veau panée, penne tomate basilic

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

Insalate

Salade Caesar, romaine, poulet croustillant 19€
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

Demandez à votre serveur

Pizze

Margherita 14€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge

Regina 17€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris, huile d'olive et basilic

Margherita Siciliana 17€
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 20€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, olives Kalamata, artichaut, basilic, huile d'olive extra vierge

Diavola 17€
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 19€
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