

GLI APERITIVI

Kir Maison	5 €
Kir Royal	8 €
Coupe de Prosecco	5 €
Coupe de Champagne	8 €
Martini	5 €
Marsala	5 €
Porto	5 €
Ricard	5 €
Gin	6 €
Vodka	6 €
Rhum	6 €
Whisky	6 €
Whisky Chivas	10 €
Whisky Glenffidich	10 €
Whisky Lagavulin	10 €
Whisky Nikka	10 €

GLI COCKTAIL

Cocktail Maison	7 €
Cocktail Américano	8 €
<i>Campari, Martini rouge</i>	
Cocktail Spritz	8 €
<i>Prosecco, apérol, eau de Seltz</i>	
Cocktail Margarita	9 €
<i>Tequila, triple sec, lime</i>	
Cocktail Mojito	9 €
<i>Rhum, sucre de canne, menthe</i>	
Piña Colada	9 €
<i>Rhum, jus ananas, lait de coco</i>	
Cocktail sans alcool	8 €

GLI DIGESTIVI (4 cl)

Cognac	7 €
Amaretto	5 €
Calvados	7 €
Limoncello	5 €
Armagnac	7 €
Sambucca	5 €
Poire	7 €
Amaro	5 €
Grappa	5 €
Get 27 ou 31	7 €
Grappa Riserva	10 €
Irish Coffee (10 cl)	10 €

LE BEVANTE

	50 cl	100 cl
San Pellegrino	3 €	5.50 €
Vittel	3 €	5.50 €
Jus orange 25 cl		4 €
Jus ananas 25 cl		4 €
Jus abricot 25 cl		4 €
Jus de pomme 25 cl		4 €
Coca, Coca Zéro 33 cl		4 €
Limonade 25 cl		4 €
Schweppes 25 cl		4 €
Bière italienne Peroni 33 cl		4 €
	25 cl	50 cl
Bière pression Stella	4 €	6.50 €

GLI ANTIPASTI

Il carpaccio di Manzo	14 €
<i>Fines tranches de bœuf crues avec copeau de parmesan, champignons, roquette et huile d'olive</i>	
La Tagliere di Salumi	13 €
<i>Sélection de charcuterie italienne</i>	
La Tagliere di prosciutto di Parma « Culatello di Zibello Dop »	16 €
<i>18 mois d'affinage Le Culatello est le plus noble des jambons de Parme</i>	
La Burrata	10 €
<i>Mozzarella crémeuse des Puglia sur un lit de roquette et tomates cerises de Sicile</i>	
La Mozzarella	10 €
<i>Véritable mozzarella de Bufala Campana sur un lit de roquette et tomates cerises de Sicile</i>	
La Scamorza Grigliata	12 €
<i>Mozzarella grillée avec cèpes, tomates cerise, parmesan, roquette et huile de truffe</i>	
L'antipasti della Casa	17 €
<i>Assortiment de légumes, charcuteries et fromage italien</i>	
Il Sauté di Cozze	12 €
<i>Sauté de moules avec persil, ail, tomate et huile un peu pimentée</i>	
L'insalata « Mare e Monte »	12 €
<i>Roquette, gambas, champignons et copeaux de parmesan</i>	
L'insalata Caesar	12 €
<i>Mesclun de salade, blanc de poulet, copeaux de parmesan, bacon, croûtons</i>	
L'Insalata di Tonno fresco	14 €
<i>Thon rouge de Méditerranée, mesclun de salade, tomates cerises, agrume, coriandre, balsamique, huile de soja</i>	
L'Insalata" Amarone"	14 €
<i>Mesclun de salade, jambon de parme, parmesan, tomates cerises de Sicile, gorgonzola, noix, pomme</i>	
L'insalatone	14 €
<i>Mesclun de salade, tomates cerises de Sicile, artichauts marinés, bresaola, copeau de parmesan, mozzarellina di Bufala</i>	

LE CARNE

La scaloppine Milanese	16 €
<i>Escalope de veau panée</i>	
L'involtini	16 €
<i>Escalope de veau avec scamorza, oignon rouge de Tropea, parmesan, tomate Pachino et sa chapelure</i>	
Piccate al gorgonzola	16 €
<i>Petites escalopes de veau avec sauce au gorgonzola, noix et parmesan</i>	
Gli medaglione	16 €
<i>Petites escalopes de veau avec sauce aux cèpes et speck</i>	
Noix d'entrecôte d'Argentine grillée (280 gr)	21 €
La Tagliata di Manzo	24 €
<i>Émincé de filet de bœuf sur lit de roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive et crème balsamique</i>	

Toutes nos viandes sont servies avec légumes de saisons poêlés ou écrasé de pommes de terre ou salades.

IL PESCE

Frittura	22 €
<i>Friture de calamars et crevette</i>	
Filetto di Branzino alla plancha	19 €
<i>Filet de bar frais grillé et huile d'olive</i>	
Calamars alla griglia	22 €
<i>Calamars grillé avec sa sauce</i>	
Tonno rosso alla Siciliana	24 €
<i>Thon frais de la Méditerranée avec câpres, olives, tomates Pachino</i>	

Tous nos poissons sont accompagnés de légumes de saisons poêlés ou écrasé de pomme de terre ou salades.

LE PIZZE

Margherita	10 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, basilic</i>	
Napoletana	11 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives</i>	
Tonno	12 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, poivrons, thon</i>	
Régina	13 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon</i>	
Calzone	13 €
<i>Soufflé avec sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf</i>	
Campione	14 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, lardons, oeuf</i>	
Capricciosa	14 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon</i>	
4 Formaggi	14 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, provolone, gorgonzola, chèvre</i>	
Contadina	14 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, aubergine, artichauts, champignons, poivrons</i>	
Piccante	14 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, ventricina piccante</i>	
Rustica	14 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, ventricina piccante, mortadella</i>	
Amarone	15 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons, jambon, chorizo, œuf</i>	
Pugliese	15 €
<i>Sauce tomate, mozzarella Burrata, bresaola, roquette</i>	
Nordica	15 €
<i>Base crème fraîche, mozzarella, saumon fumé</i>	
Parma	15 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme</i>	
Sorrento	16 €
<i>Tomate cerise, mozzarella di Bufala, basilic</i>	
Al Tartufo	16 €
<i>Mozzarella burrata, crème de truffes</i>	

Supplément ingrédient : 1 €

(Sauf jambon de Parme, saumon fumé, bresaola, mozzarella de Bufala, mozzarella burrata : 3 €)

Prix nets en euros - Taxes et service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LE PASTE

Spaghetti alla Carbonara	11 €
Rigatoni alla Norma	13 €
<i>sauce avec tomate Pachino, aubergine, ricotta et basilic</i>	
Tagliatelle agli Porcini	13 €
<i>Sauce avec cèpes</i>	
Rigatoni alla Pugliese	13 €
<i>Sauce avec tomate Pachino, basilic, huile d'olive et burrata</i>	
Spaghetti alle Vongole	14 €
<i>sauce avec Palourdes fraîches, ail, persil et courgettes</i>	
Paccheri dello Scoglio	16 €
<i>Sauce avec palourdes, moules, calamars, gambas et tomates cerises</i>	

LE PASTE FRESCHE

Ravioloni con ricotta e spinaci	14 €
<i>Gros raviolis farcis avec ricotta, épinard et cassé de tomate et basilic</i>	
Panciotti con Melanzane	14 €
<i>Gros ravioli farcis avec aubergine, scamorza et pecorino, tomate pachino, basilic, ail et tonno</i>	
Bauletti ripiene all'Astice	18 €
<i>Gros ravioli farcis avec homard, crabe sauce avec gambas, courgette et cassé de tomate</i>	
Agnoli con Tartufo	18 €
<i>Gros ravioli farcis avec truffe noire, ricotta et stracchino et sa crème aux truffes, cèpes et copeaux de parmesan</i>	

GLI DOLCI

Tiramisù della casa	7 €
Panna cotta con coulis di frutti rossi	6 €
Torta al limone meringata	6 €
Babà al rhum	7 €
Cannolo siciliano	7 €
Torta al cioccolato con crema inglese	7 €
Macedonia di frutta	6 €
Semifreddo <i>Glace au nougat et amandes pralinées</i>	7 €
Mystère	6 €
Tartufo al cioccolato	6 €
Coppa Yaourt et fruits rouges	7 €
Coppa limoncello	8 €
Coppa café	7 €
Coppa chocolat et noisette	7 €
Coppa pistache et vanille marbrée	7 €
Caffè goloso al italiano (<i>café gourmand</i>)	9 €
Glace enfant	6 €

I FORMAGGI

Pecorino, gorgonzola, provolone, parmigiano 24 mois	6 €
Formaggi misti <i>Sélection de fromages italiens</i>	9 €

Café, décaféiné	2 €
Thé, infusion	4 €
Irish coffee	10 €

CARTA DEI VINI

Regione Toscane

	Verre	pichet	pichet	½ btle	btle
	12 cl	25 cl	50 cl	37.5 cl	75 cl
Chianti San Lorenzo "Melini" cépage Sangiovese				10 €	19 €
Chianti Riserve "Villa Antinori" cépage 90 % Sangiovese et 10 % Cabernet, Merlot					38 €
Brunello Montalcino "Piano delle Vigne" Antinori cépage Sangiovese					85 €
Tignanello "Antinori" cépage 90 % Sangiovese et 10 % Cabernet Sauvignon					125 €

Regione Piemonte

Barbaresco tenuta "Prunotto" cépage Nebbiolo					68 €
Barolo tenuta "Ca' Bianca" cépage Nebbiolo					48 €
Barbera tenuta "Ca' Bianca" cépage Barbera					28 €

Regione Venetie

Valpolicella classico "Bolla" cépage Corvina, Rondinella				10 €	19 €
Bardolino charetto rosé cépage Corvina, Molinara				10 €	19 €
Pinot Grigio Blush rosé cépage Pinot Grigio					19 €
Amarone "Bolla" cépage Corvina, Rondinella					55 €
Amarone "Santi" cépage Corvina, Rondinella					65 €
Amarone "Tommasi" cépage Corvina, Corvione, Rondinella, Molinara					75 €
Prosecco "Bolla" vino spumante secco					25 €

Regione Abruzzes

Montepulciano "Zaccagnino" cépage Montepulciano					29 €
---	--	--	--	--	------

Regione Puglia

Maiana "Leone de Castris" cépage Malvasia Nera, Negroamaro					25 €
--	--	--	--	--	------

Regione Sardegna

	Verre	pichet	pichet	½ btle	btle
	12 cl	25 cl	50 cl	37.5 cl	75 cl
Primo Rosso del Sulcis "Mesa" cépage Carignano, Syrah					30 €
Primo Bianco del Sulcis "Mesa" cépage Vermentino					30 €

Regione Sicile

Nero d'Avola Rouge tenuta "Rapitalà" cépage Nero d'Avola	5 €	10 €	20 €		28 €
Nero d'Avola Blanc tenuta "Rapitalà" cépage Grillo	5 €	10 €	20 €		28 €
Nero d'Avola Rosé tenuta "Rapitalà" rosé cépage Nero d'Avola, Perricone	5 €	10 €	20 €		28 €

Regione Campagna

Lacryma Christi rosso Vesuvio "Feudi San Gregorio" cépage Pediroso, Aglianico					35 €
Fiano Avellino blanc "Feudi San Gregorio" cépage Fiano					35 €

Regione Umbria

Orvieto blanc "Bigi" cépage Trebbiano, Grechetto, Verdello, Malvasia				10 €	19 €
--	--	--	--	------	------

Regione Calabria

Cirò rouge tenuta "Iuzzolini" cépage Gaglippo					25 €
---	--	--	--	--	------

Regione Emilia Romagna

Lambrusco rosso Terre verdiane "Ceci" cépage Maestri, Marani					25 €
Lambrusco rosé cépage Lambrusco di Sorbara					19 €

Vin d'Italie en pichet (rouge, rosé, blanc)

2,5 €	4 €	7 €
-------	-----	-----

Vini Francese

Côtes de Provence				13 €	26 €
Brouilly					26 €
Champagne					35 €