

## APERITIVI.....

Kir Maison 8 cl	5 €
Kir Royal 8 cl	8 €
Coupe de Prosecco 8 cl	5 €
Coupe de Champagne 8 cl	8 €
Martini 5 cl	5 €
Marsala 5 cl	5 €
Porto 5 cl	5 €
Ricard 2 cl	5 €
Gin 5 cl	6 €
Vodka 5 cl	6 €
Rhum 5 cl	6 €
Whisky 4 cl	6 €
Whisky Chivas, Nikka, Lagavullin, Glenfiddich	10 €

## COCKTAIL.....

<b>Cocktail Maison</b> 10 cl	7 €
<b>Cocktail Américano</b> 10 cl <i>(Campari, Martini rouge)</i>	8 €
<b>Cocktail Spritz</b> 20 cl <i>(Prosecco, apérol, eau de Seltz)</i>	8 €
<b>Cocktail Bellini</b> 8 cl <i>(Crème de pêche et prosecco)</i>	7 €
<b>Cocktail Mojito</b> 15 cl <i>(Rhum, sucre de canne, menthe)</i>	9 €
<b>Piña Colada</b> 20 cl <i>(Rhum, jus ananas, lait de coco)</i>	9 €
<b>Cocktail sans alcool</b> 10 cl	8 €

**Une liste des allergènes est tenue à votre disposition, demandez-la au serveur.**

## DIGESTIVI 4 cl .....

Cognac	7 €
Amaretto	5 €
Calvados	7 €
Limoncello	5 €
Armagnac	7 €
Sambucca	5 €
Poire	7 €
Amaro	5 €
Grappa	5 €
Get 27	7 €
Rhum Diplomatico 5 cl	10 €
Irish Coffee 10 cl	10 €

## BEVANTE.....

	50 cl	100 cl
San Pellegrino	3 €	5.5 €
Vittel	3 €	5.5 €
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 €
Fanta / Fuzetea pêche 33 cl		4 €
	25 cl	50 cl
Bière pression Stella	4 €	7 €
Café /décafeiné		2 €
Thé /infusion		4 €

## ANTIPASTI

<b>Carpaccio di Manzo</b> <i>Fines tranches de bœuf cru avec copeau de parmesan, champignons, roquette et huile d'olive</i>	15 €
<b>Tagliere di Salumi</b> <i>(Sélection de charcuteries italiennes)</i>	14 €
<b>Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala</b>	14 €
<b>Burrata al Tartufo</b> <i>Mozzarella crémeuse des Pouilles à la truffe noire d'été sur un lit de roquette et tomates cerises</i>	13 €
<b>Burrata</b> <i>Mozzarella crémeuse des Pouilles sur un lit de roquette et tomates cerises</i>	11 €
<b>Mozzarella</b> <i>Véritable mozzarella de Bufala Campana sur un lit de roquette et tomates cerises de Sicile</i>	11 €
<b>Scamorza Grigliata</b> <i>Mozzarella grillée avec cèpes, tomates cerises, parmesan, roquette et huile de truffe</i>	13 €
<b>Antipasto della Casa</b> <i>(convient pour 2 pers.) Assortiment de légumes grillés, charcuteries italiennes et fromage italien</i>	19 €
<b>Antipasto Calabrese</b> <i>Assortiment de légumes marinés à l'huile, bresaola, parmesan, et crème balsamique</i>	17 €
<b>Antipasto mare</b> <i>(convient pour 2 pers.) Assortiment de fruits de mer, carpaccio d'espadon, filet d'anchois mariné</i>	21 €
<b>Antipasto mare</b> <i>Assortiment de fruits de mer, carpaccio d'espadon, filet d'anchois mariné</i>	12 €
<b>Salade Amalfi</b> <i>Mesclun, thon à l'huile, mozzarella, tomates cerises, câpres, saumon fumé</i>	14 €
<b>Salade vegetariana</b> <i>Mesclun, artichaut mariné, mozzarella di bufala, courgette grillée, champignons</i>	14 €
<b>Sauté di Cozze e Vongole</b> <i>Sauté de moules et palourdes avec persil, ail, tomate et huile d'olive</i>	16 €
<b>Millefoglie al tartufo</b> <i>millefeuille avec crème de parmesan, et truffe noire d'été</i>	13 €
<b>Salade Neptuna</b> <i>Mesclun de salade, tomates cerises, artichaut, saumon fumé, croûtons, sauce Caesar</i>	14 €
<b>Salade Caesar</b> <i>Mesclun de salade, blanc de poulet, copeaux de parmesan, bacon, croûtons, sauce Caesar</i>	14 €
<b>Salade « Amarone »</b> <i>Mesclun de salade, jambon de Parme, parmesan, tomates cerises de Sicile, gorgonzola, noix, pomme</i>	14 €
<b>Salade dei Golosi</b> <i>Mesclun de salade, jambon de Parme, bresaola, foie gras, speck</i>	14 €
<b>Insalatona</b> <i>Mesclun, tomates cerises, artichauts marinés, bresaola, copeaux de parmesan, mozzarelline</i>	14 €
<b>Bruschetta</b> <i>Grand pain grillé, mozzarella di bufala, jambon de Parme, roquette</i>	14 €
<b>Stuzzicheria all'italiana</b> <i>Fleur de courgette, arancini siciliani, mozzarella panée, olive ascolane</i> <i>(pour grignoter avec l'apéritif)</i>	12 €

## MENU ENFANT 8.5 €

Au choix : **Rigatoni sauce napoletana** ou **Nuggets** ou **Filet de poulet grillé** ou **Pizza margherita**

Dessert : **Glace parfum vanille, fraise** ou **Glace parfum vanille, chocolat**

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

## CARNE

---

<b>Scaloppina alla Milanese</b> Escalope de veau panée	16 €
<b>Involtini de veau</b> Escalope de veau roulée avec scarmoza, parmesan, jambon, sauce tomate.	17 €
<b>Piccata al gorgonzola</b> Escalope de veau avec sauce au gorgonzola, noix et parmesan	17 €
<b>Medaglione de veau</b> Escalope de veau avec sauce aux cèpes et speck	17 €
<b>Noix d'entrecôte d'Argentine Grillée</b> (280 gr)	23 €
<b>Tagliata di Manzo</b> Émincé de filet de bœuf sur lit de roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive et crème balsamique	24 €
<b>Filetto di manzo Rossini</b> Filet de bœuf, sauce foie gras, sur pain toasté	24 €
<b>Filetto al gorgonzola</b> Filet de bœuf avec une sauce fromage gorgonzola	22 €
<b>Filetto ai porcini</b> Filet de bœuf avec une sauce aux cèpes	22 €

Toutes nos viandes et poissons sont servis avec légumes de saisons poêlés ou purée maison ou salade.

## PESCE

---

<b>Frittura di calamari e gamberi</b> Friture de calamars et gambas	23 €
<b>Filetto di branzino alla plancha</b> Filet de bar frais grillé et huile d'olive	20 €
<b>Calamari alla griglia</b> Calamars grillés avec huile d'olive et ail	24 €
<b>Tonno Rosso alla veneziana</b> Thon frais, oignons caramélisés, pomme, crème balsamique	24 €
<b>Gamberi alla griglia</b> Gambas grillées, huile d'olive, ail et citron	24 €
<b>Grigliata mista</b> Grillade mixte, thon/calamars/gambas	25 €
<b>Pesce Spada alla Siciliana</b> Espadon frais avec fleur de câpres, olives, tomates cerises	25 €

## PIZZE

---

<b>Margherita</b> Sauce tomate, mozzarella	11 €
<b>Napoletana</b> Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives	12 €
<b>Tonno</b> Sauce tomate, mozzarella, poivrons, thon	13 €
<b>Regina</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon	15 €
<b>Calzone</b> Pizza soufflée avec sauce tomate, mozzarella, jambon, jaune d'œuf	15 €
<b>Campione</b> Sauce tomate, mozzarella, lardons, œuf	15 €
<b>Capriciosa</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon	15 €
<b>4 Formaggi</b> Sauce tomate, mozzarella, provolone, gorgonzola, chèvre	15 €
<b>Contadina</b> Sauce tomate, mozzarella, aubergine, artichauts, champignons, poivrons	15 €
<b>Piccante</b> Sauce tomate, mozzarella, ventricina piccante	15 €
<b>Rustica</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon, ventricina piccante, mortadella	15 €
<b>Amarone</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons, jambon, chorizo, œuf	16 €
<b>Pugliese</b> Sauce tomate, mozzarella Burrata crue, bresaola, roquette, huile olive	16 €
<b>Nordica</b> Base crème fraîche, mozzarella, saumon fumé	16 €
<b>Parma</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme	16 €
<b>Sorrento</b> Tomate cerise, mozzarella di Bufala, basilic	16 €
<b>Al Tartufo</b> Mozzarella burrata, crème de truffes noires d'été	16 €
<b>Campana</b> Mozzarella, scamorza fumée, speck, champignons roquette, crème balsamique	17 €
<b>Boscaiola</b> Tomate, fromage, brocoli, saucisse fraîche de porc, champignons, tomates cerises	17 €
<b>Calabrese</b> Tomate, fromage, saucisse fraîche de porc, champignon, piment, poivron	16 €
<b>Gorgonzola</b> Tomate, fromage, gorgonzola, salade trévis, noix, miel	16 €
<b>La Delicata</b> Fromage, fromage de chèvre, figues fraîches	15 €

### Supplément 1€

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

## **PASTE**

---

<b>Spaghetti alla carbonara</b>	12 €
<b>Rigatoni alla Norma</b> <i>Sauce avec tomate Pachino, aubergine, ricotta et basilic</i>	14 €
<b>Paccheri ai Porcini</b> <i>Sauce avec cèpes et copeaux de parmesan</i>	14 €
<b>Rigatoni alla Pugliese</b> <i>Sauce avec tomate Pachino, basilic, huile d'olive et mozzarella burrata</i>	14 €
<b>Spaghetti alle Vongole</b> <i>Sauce avec palourdes fraîches, ail</i>	15 €
<b>Spaghetti agli Scampi</b> <i>Queue de gambas et courgette avec sauce safran</i>	18 €
<b>Paccheri dello Scoglio</b> <i>Sauce avec palourdes, moules, calamars, gambas et tomates cerises</i>	18 €
<b>Risotto Pescatore</b> <i>avec palourdes, moules, calamars, gambas et tomates cerises</i>	18 €
<b>Risotto al gorgonzola e noce</b> <i>sauce gorgonzola et noix</i>	17 €
<b>Trofie al Tartufo</b> <i>sauce truffe noire d'été, viande hachée et copeau de parmesan</i>	15 €

## **PASTE Fresche Farcite (farcies)**

---

<b>Raviolone con ricotta e spinaci</b> <i>Gros raviolis farcis avec ricotta, épinard et cassé de tomate et basilic</i>	15 €
<b>Panciotti con melanzane</b> <i>Gros ravioli farcis avec aubergine, scamorza et pecorino, tomate pachino, basilic</i>	15 €
<b>Panciotti con Cappesante e gamberi</b> <i>Gros ravioli farcis aux Saint-Jacques, et gambas, courgette et cassé de tomate</i>	18 €
<b>Agnoli con Tartufo</b> <i>Gros ravioli farcis avec truffe noire, ricotta et sa crème aux truffes noire d'été, cèpes et parmesan</i>	18 €

## 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			11 €	22 €	
Chianti Riserve "Villa Antinori" cépage 90 % Sangiovese et 10 % Cabernet, Merlot					40 €
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					30 €

### Regione Venetie .....

Valpolicella classico "Bolla" cépage Corvina, Rondinella				11 €	22 €
Bardolino charetto <b>rosé</b> cépage Corvina, Molinara			11 €	22 €	
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					30 €
---	--	--	--	--	------

### Regione Puglia .....

Maiana "Leone de Castris" cépage Malvasia Nera, Negroamaro					27 €
Primitivo di Mandurro "Leone de Castris" cépage primitivo di manduria					35 €

### Regione Basilicata .....

Sensuale <b>Rosé</b> cépage 100% Aglianico					30 €
--	--	--	--	--	------

## 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 <b>Bianco</b> del Sulcis "Mesa" cépage Vermentino					30 €

## Regione Sicile

Nero d'Avola Rouge tenuta "Rapitalà" cépage Nero d'Avola	5 €	10 €	20 €		30 €
Nero d'Avola <b>Blanc</b> tenuta "Rapitalà" cépage Grillo	5 €	10 €	20 €		30 €
Nero d'Avola <b>Rosé</b> tenuta "Rapitalà" rosé cépage Nero d'Avola, Perricone	5 €	10 €	20 €		30 €

## Regione Campagna

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

## Regione Umbria

Orvieto <b>blanc</b> "Bigi" cépage Trebbiano, Grechetto, Verdello, Malvasia				11 €	22 €
---	--	--	--	------	------

## Regione Calabria

Cirò rouge tenuta "Iuzzolini" cépage Gaglippo					27 €
---	--	--	--	--	------

## Regione Emilia Romagna

Lambrusco rosso Terre verdiane "Ceci" cépage Maestri, Marani					27 €
Lambrusco <b>rosé</b> cépage Lambrusco di Sorbara					22 €

**Vin d'Italie en pichet (rouge, rosé, blanc)** 2,5 € 4 € 7 €

## Vini Francese

Champagne					35 €
Champagne Blanc de blancs Ruinart					95 €

## **DOLCI (desserts)** .....

<b>Tiramisù della casa</b>	7 €
<b>Panna cotta</b> con coulis di frutti rossi	7 €
<b>Torta al limone</b> meringata ( <i>tarte citron</i> )*	7 €
<b>Babà</b> al rhum*	7 €
<b>Cannolo siciliano</b> *	7 €
<b>Torta al cioccolato</b> con crema inglese ( <i>Gâteaux chocolat, crème anglaise</i> )*	7 €
<b>Macedonia di frutta</b> ( <i>Salade de fruits frais</i> )	6 €
<b>Semifreddo</b> ( <i>Glace au nougat et amandes pralinées</i> )	7 €
<b>Tartufo al cioccolato</b> ( <i>Dôme au sabayon, glace chocolat, éclats noisettes</i> )	7 €
<b>Tartufo limoncello</b> ( <i>Glace citron, au cœur coulant limoncello, enrobée de pépites de meringue</i> )	7 €
<b>Coppa Yaourt et fruits rouges</b> ( <i>Coupe de glace au yaourt, coulis de fraises, myrtilles et groseilles</i> )	8 €
<b>Coppa limoncello</b> ( <i>Coupe de glace crème de citron et limoncello</i> )	8 €
<b>Coppa mango e frutta delle passione</b> ( <i>Coupe de glace à la mangue et coulis de fruit à la passion</i> )	8 €
<b>Coppa stracciatella</b> ( <i>Coupe de glace stracciatella, coulis de chocolat, éclat de noisettes, cacao en poudre</i> )	8 €
<b>Coppa fior di latte caffè</b> ( <i>Coupe de glace fleur de lait au café, pépites de chocolat</i> )	8 €
<b>Coppa chocolat et noisette</b> ( <i>Coupe de glace chocolat /noisette, coulis de chocolat et cacao en poudre</i> )	8 €
<b>Coppa crema di pistacchio</b> ( <i>Coupe de glace pistache, marbré de chocolat, éclats de pistaches pralinées</i> )	8 €
<b>Caffè goloso al italiano</b> ( <i>Café gourmand</i> )	9 €

\*produits décongelés

## **FORMAGGI** .....

<b>Pecorino</b> ou <b>Gorgonzola</b> ou <b>Provolone</b> ou <b>Parmigiano 24 mois</b>	6 €
<b>Formaggi misti</b> ( <i>Sélection de fromages italiens</i> )	9 €