

APERITIVI

Kir Maison(8cl)	5€
Kir Royal(8cl)	8 €
Coupe de Prosecco(8cl)	7 €
Coupe de Champagne(8cl)	8 €
Martini(5cl)	5 €
Marsala(5cl)	5 €
Porto(5cl)	5 €
Ricard(2cl)	5 €
Gin(5cl)	7 €
Vodka(5cl)	7 €
Rhum(5cl)	7 €
Whisky(4cl)	7 €
Whisky Chivas, Nikka,Lagavullin,Glenfiddich	10 €

COCKTAIL

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

Une liste des allergènes est tenue à votre disposition , demander là au serveur

DIGESTIVI (4cl)

Cognac	7 €
Amaretto	6 €
Calvados	7 €
Limoncello	6 €
Armagnac	7 €
Sambucca	5 €
Poire	7 €
Amaro	6 €
Grappa	6 €
Get 27	7 €
Rhum Diplomatico (5cl)	10 €
Irish Coffee (10 cl)	13 €

BEVANTE

	50 cl	100 cl
San Pellegrino	3,50€	6,00 €
Vittel	3,50€	6,00 €
Jus orange 25 cl		4,50€
Jus ananas 25 cl		4,50 €
Jus abricot 25 cl		4,50 €
Jus de pomme 25 cl		4,50 €
Coca, Coca Zéro 33 cl		4,50 €
Limonade 25 cl		4,50 €
Schweppes 25 cl		4,50 €
Bière italienne Peroni 33 cl		5 €
Fanta / fuze tea pêche 33cl		4,50 €
	25 cl	50 cl
Bière pression Stella	4€	7 €
Café /décafeiné		2,50 €
Thé /infusion		4 €

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo	15€
<i>Fines tranches de bœuf crues avec copeau de parmesan, champignons, roquette et huile d'olive</i>	
Antipasto della Casa (convient pour 2 pers)	20€
<i>Assortiment de légumes grillé, charcuteries italiennes et fromage italien</i>	
Tagliera di Salumi (Sélection de charcuteries italiennes)	15€
Antipasti Calabrese	18€
<i>Assortiment de légumes mariné à l'huile, bresola, parmesan, et crème balsamique</i>	
Parma e Mozzarella di Bufala DOP	15€
Burrata DOP al Tartufo	14€
<i>Mozzarella crémeuse des Pouille dop à la truffe noire d'été sur un lit de roquette et tomates cerises</i>	
Burrata DOP	11€
<i>Mozzarella crémeuse des Pouille dop sur un lit de roquette et tomates cerises</i>	
Mozzarella	11€
<i>Mozzarella de Bufala Campana sur un lit de roquette et tomates cerises</i>	
Scamorza Grigliata	13€
<i>Mozzarella fumé grillée avec cèpes, tomates cerises, parmesan, roquette et huile de truffe</i>	
Antipasti del mare (pour 1 ou 2 personnes)	14€/22€
<i>Assortiment de fruit mer, carpaccio espadon, filet anchois mariné</i>	
Salade vegetariana (grande salade)	15€
<i>Mesclun, artichaut mariné, mozzarella di bufala, pomme de terre, courgette grillé, champignon</i>	
Salade Caesar (grande salade)	15€
<i>Mesclun de salade, blanc de poulet, copeaux de parmesan, bacon, croûtons, sauce Caesar</i>	
Salade « Amarone » (grande salade)	15€
<i>Mesclun de salade, jambon de parme, parmesan, tomates cerises de Sicile, gorgonzola, noix, pomme</i>	
Insalatona (grande salade)	15€
<i>Mesclun, tomates cerises, artichauts marinés, bresaola, copeaux de parmesan, mozzarella</i>	
Sauté di Cozze (Sauté de moules avec persil, ail, tomate et huile olive)	16€
Bruschetta (grand pain grillé, mozzarella di bufala, jambon de parme, roquette)	15€
Stuzzicheria all'italiana (fleur de courgette, arancini siciliani, mozzarella panée, olive ascolane) (pour grignoter avec l'apéritif)	12€
Menu Enfant (pate à la tomate ou nuggets ou marguerita) petite glace	8.50€

CARNE

Scaloppina alla Milanese (<i>Escalope de veau panée</i>)	19 €
Involtini de veau <i>Escalope de veau roulée avec scamorza, , parmesan, jambon, sauce tomate.</i>	19 €
Saltimbocca all Romana (<i>escalopes de veau ,jambon de parme ,crème sauge</i>)	19 €
Scalopina alla Parmigiana (<i>Escalopes de veau ,aubergine, parmesan ,scamorza ,sauce tomate</i>)	19 €
Noix d'entrecote d'Argentine Grillée (280gr)	26 €
Tagliata di Manzo <i>Émincé de filet de bœuf sur lit de roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive et crème balsamique</i>	27 €
Filetto di manzo Rossini (<i>château Filet de bœuf, sauce foie gras ,sur pain toasté</i>)	27 €
Filetto al gorgonzola (<i>château Filet de bœuf avec une sauce fromage gorgonzola</i>)	26 €
Filetto ai porcini (<i>château Filet de bœuf avec une sauce aux cèpes</i>)	26 €

Toutes nos viandes et poissons sont servies avec légumes de saisons poêlés ou purée maison ou salades.

PESCE

Frittura di calamari e gamberi <i>Friture de calamars et gambas</i>	25 €
Filetto di branzino alla plancha <i>Filet de bar frais grillé et huile d'olive</i>	21 €
Calamari alla griglia <i>Calamars grillé avec huile d'olive et ail</i>	25 €
Tonno fresco alla veneziana <i>Thon frais, oignons caramélisé, pomme, crème balsamique</i>	27 €
Gamberi alla griglia (<i>gambas grillé huile olive ,ail et citron</i>)	26 €
Grigliata mista (<i>grillade mixte ,thon/calamar/gambas</i>)	27 €
Pesce Spada alla Siciliana <i>Espadon frais avec fleur de câpres, olives, tomates cerise</i>	27 €

PIZZE

Margherita (Sauce tomate, mozzarella)	12 €
Napuletana (Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives)	13 €
Tonno (Sauce tomate, mozzarella, poivrons, thon)	13 €
Regina (Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon)	16 €
calzone (Pizza soufflée avec sauce tomate, mozzarella, jambon, jaune œuf)	16 €
Campione (Sauce tomate, mozzarella, lardons, oeuf)	16 €
Capriciosa (Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon)	16 €
4 Fromaggi (Sauce tomate, mozzarella, provolone, gorgonzola, chèvre)	16 €
Contadina (Sauce tomate, mozzarella, aubergine, artichauts, champignons, poivrons)	16 €
Piccante (Sauce tomate, mozzarella, ventricina piccante)	16 €
Rustica (Sauce tomate, mozzarella, jambon, ventricina piccante, mortadella)	17 €
Amarone (Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons, jambon, chorizo, œuf)	17 €
Pugliese Sauce tomate, mozzarella Burrata crue , bresaola, roquette, huile olive	17 €
Nordica (Base crème fraîche, mozzarella, saumon fumé)	17 €
Parma (Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme)	17 €
Sorrento (Tomate cerise, mozzarella di Bufala , basilic)	17 €
Al Tartufo (Mozzarella burrata, crème de truffes noires d'été)	17 €
Campana (mozzarella ,scamorza fumé,speck ,champignons roquette ,crème balsamique)	17€
Ciociara (fromage ,guanciale ,pomme de terre, origan)	17 €
Calabrese (tomate, fromage, saucisse fraîche de porc ,champignon ,piment ,poivron)	17 €
Gorgonzola (tomate, fromage, gorgonzola, salade, noix, miel)	17 €
porcini (fromage , saucisse fraîche de porc ,cèpes ,pomme de terre)	17 €

Supplément 1€

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

PASTE

Spaghetti alla carbonara	13 €
Penne alla genovese	16 €
<i>Sauce crème de pesto, tomate séchée ,burrata crémeuse</i>	
Paccheri ai Porcini	15 €
<i>Sauce avec cèpes et copeaux de parmesan</i>	
Penne all Ciociara	16 €
<i>Sauce crème ,saucisse fraîche de porc , fondue de poireau</i>	
Spaghetti alle Vongole	17 €
<i>Sauce avec Palourdes fraîches, ail</i>	
Paccheri dello Scoglio	19 €
<i>Sauce avec palourdes, moules, calamars, gambas et tomates cerises</i>	
Risotto agli Scampi (queue de gambas et courgette avec sauce safran)	19 €
Risotto alla parmigiana (sauce crème de parmesan et copeau de parmesan)	19 €
Trofie al Tartufo (sauce truffe noire d'été, viande hachée et copeau de parmesan)	16 €

PASTE Fresche Farcite(farcies)

Raviolone con ricotta et pistacchio	18 €
<i>Gros raviolis farcis avec ricotta, et pistache à la crème</i>	
Panciotti con melanzane	16 €
<i>Gros ravioli farcis avec aubergine, scamorza et pecorino, tomate pachino, basilic,</i>	
Gros raviolis al nero di seppia e salmone	18 €
<i>Gros ravioli farcis à l'encre de seiche et saumon à la crème</i>	
Agnoli con Tartufo	19 €
<i>Gros ravioli farcis avec truffe noire, ricotta et sa crème aux truffes noire d'été, cèpes et parmesan</i>	
Scrigni cacio e pepe	18 €
<i>(Raviolis au fromage pecorino romano, ricotta ,poivre et lard italien (guanciale)</i>	

CARTA DEI VINI

Regione Toscana

	Verre	pichet	pichet	½ btle	btle
	12 cl	25 cl	50 cl	37.5 cl	75 cl
Chianti San Lorenzo" Melini" <i>cépage Sangiovese</i>			12 €	23 €	
Chianti Riserve" Villa Antinori" <i>cépage 90 % Sangiovese et 10 % Cabernet, Merlot</i>					42 €
Brunello Montalcino "Piano delle Vigne" Antinori <i>cépage Sangiovese</i>					90 €
Tignanello "Antinori" <i>cépage 90 % Sangiovese et 10 % Cabernet Sauvignon</i>					130 €

Regione Piemonte

Barbaresco tenuta "Prunotto" <i>cépage Nebbiolo</i>					68 €
Barolo tenuta "Ca' Bianca" <i>cépage Nebbiolo</i>					48 €
Barbera tenuta "Ca' Bianca" <i>cépage Barbera</i>					32 €

Regione Venetie

Valpolicella classico" Bolla" <i>cépage Corvina, Rondinella</i>				11 €	23 €
Bardolino charetto rosé <i>cépage Corvina, Molinara</i>				11 €	23 €
Amarone "Bolla" <i>cépage Corvina, Rondinella</i>					58 €
Amarone "Santi" <i>cépage Corvina, Rondinella</i>					68 €
Amarone "Tommasi" <i>cépage Corvina, Corvione, Rondinella, Molinara</i>					78 €
Prosecco (vino spumante secco)					28 €

Regione Abruzzo

Montepulciano "Zaccagnino" <i>cépage Montepulciano</i>					32 €
Don camillo terra di chieti (Sangiovese: 90%, Cabernet Sauvignon: 10%)					35 €

Regione Puglia

Primitivo di Mandurro "Leone de Castris" <i>cépage primitivo di manduria</i>					35 €
--	--	--	--	--	------

Regione Basilicata

Sensuale Rosé <i>cépage 100% Aglianico</i>					32€
---	--	--	--	--	-----

Regione Sardegna

	Verre 12 cl	pichet 25 cl	pichet 50 cl	½ btle 37.5 cl	btle 75 cl
Primo Rosso del Sulcis "Mesa" cépage Carignano, Syrah					32 €
Primo Bianco del Sulcis "Mesa" cépage Vermentino					32 €

Regione Sicile

Nero d'Avola Rouge tenuta "Rapitalà" cépage Nero d'Avola	5 €	10 €	20 €		30 €
Nero d'Avola Blanc tenuta "Rapitalà" cépage Grillo	5 €	10 €	20 €		30 €
Nero d'Avola Rosé 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 blanc "Feudi San Gregorio" cépage Fiano					35 €

Regione Umbria

Orvieto blanc "Bigi" cépage Trebbiano, Grechetto, Verdello, Malvasia				12 €	23 €
---	--	--	--	------	------

Regione Calabria

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

Regione Emilia Romagna

Lambrusco rosso Terre verdiane "Ceci" cépage Maestri, Marani					27 €
Lambrusco rosé cépage Lambrusco di Sorbara					23 €

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

	2,5 €	4 €	7 €		
--	-------	-----	-----	--	--

Vini Francese

Champagne					55 €
Champagne Blanc de blanc Ruinart					95 €

DOLCI (desserts)

Tiramisù della casa	7.5 €
Panna cotta con coulis di frutti rossi ou à la pistache	7.5 €
Délice au pomme maison (crème fouettée mascarpone et pomme caramélisée)	8 €
Torta al limone meringata (tarte citron)*	7 €
Babà al rhum*	7 €
Cannolo siciliano *	7 €
Torta al cioccolato con crema inglese (gateaux chocolat,crème anlaise)*	7 €
Macedonia di frutta (salade de fruits frais)	6 €
Semifreddo (<i>Glace au nougat et amandes pralinées</i>)	7 €
Tartufo al cioccolato (dôme au sabayon, glace chocolat, éclat noisettes)	7 €
Tartufo limoncello (Glace citron, au cœur coulant limoncello, enrobée de pépite de meringue)	7 €
Coppa Yaourt et fruits rouges (Coupe de glace au yaourt ,coulis de fraise ,myrtilles et groseilles)	8 €
Coppa limoncello (Coupe de glace crème de citron et limoncello)	8 €
Coppa stracciatella (Coupe de glace stracciatella ,coulis de chocolat, éclat de noisettes ,cacao en poudre	8 €
Coppa fiordillatte caffè (coupe de glace fleur de lait au café pépite de chocolat)	8 €
Coppa chocolat et noisette (coupe de glace chocolat /noisette ,coulis de chocolat et cacao en poudre)	8 €
Coppa crema di pistacchio (coupe de glace pistache ,marbré de chocolat ,éclats de pistaches pralinées)	8 €
Caffè goloso al italiano (<i>café gourmand</i>)	9 €

*produits décongelés

FORMAGGI

Pecorino ou gorgonzola ou provolone ou parmigiano 24 mois	7 €
Formaggi misti (<i>Sélection de fromages italiens</i>)	9 €