

BOISSONS CHAUDES

Espresso 30 ml	1.8
Doppio espresso 230 ml	3.4
Espresso macchiato Café, lait et mousse de lait 30 ml	2.0
Espresso con panna Café et chantilly 230 ml	3.0
Caffè lungo Café long 50 ml	2.0
Grande caffè 230 ml	3.4
Cappuccino Café et mousse de lait 230 ml 400 ml	3.2 3.9
Latte macchiato Café, lait et mousse de lait 280 ml 400 ml	3.2 3.9
Mocaccino Café, chocolat et crème chantilly 150 ml 280 ml 400 ml	2.9 3.9 4.3
Caffè shakerato Café frappé froid 150 ml	3.0
Frozen caffè Café, lait, glace pilée, chantilly et sirop* 320 ml	4.2
Aroma caffè Café, mousse de lait et sirop* 280 ml 400 ml	3.4 4.1
Affogato Café espresso avec une boule de glace au choix 30 ml	3.6
Chaï latte Lait, mousse de lait et thé chaï 280 ml 400 ml	3.2 3.9
Italian Irish Espresso, grappa, sucre roux et chantilly 150 ml	7.0
Thés et infusions Fortnum & Mason 230 ml	3.7
Chocolat chaud 280 ml 400 ml	3.6 4.2
Suppléments Chantilly Sirop	0.8 0.2

*Sirops: caramel, vanille, chocolat, pain d'épices ou amaretto

Nos recettes sont réalisables à base de décaféiné
Lait de vache 100% frais et bio
Lait de soja 100% bio

BOISSONS FROIDES

Acqua Panna 75 cl	4.5
Vittel 50 cl	3.5
San Pellegrino 50 cl 100 cl	3.5 4.8
Perrier 33 cl	3.5
Coca-Cola, Coca-Cola Light ou Coca-Cola Zero 33 cl	3.5
Limonade Galvanina bio Nature, orange sanguine ou grenade 35,5 cl	3.7
Diabolo Galvanina bio Limonade nature avec sirop 35,5 cl	3.9
Thé Galvanina bio Citron, pêche, vert ou blanc, produit en Italie 35,5 cl	3.7

Sirop à l'eau Menthe, grenadine, violette, kiwi, citron, pêche, fraise bonbon ou pomme 40 cl	2.5
Jus de fruits Alain Milliat Selon la sélection du moment 20 cl	4.2
Jus d'oranges pressées 100% oranges 25 cl	4.0

BIÈRES BALADIN

Nazionale 6.5° Bière couleur paille, légèrement trouble. Au nez, on sent la coriandre accompagnée d'agrumes. Notes sucrées, céréalières et épicées. 33 cl 75 cl	6.0 12.0
Isaac 5° Bière de couleur abricot, mousse blanche et crémeuse. Une touche épicée avec la coriandre et l'orange. Bière rafraîchissante et facile à boire. 33 cl 75 cl	6.0 12.0
Super Bitter 8° Bière de couleur bois. Notes de caramel et de fruits secs accompagnées de la fraîcheur du houblon. Texture soyeuse en bouche. 33 cl 75 cl	6.0 12.0
Open Rock'n'Roll 7.5° Robe blonde avec mousse blanche et crémeuse. Notes maltées et épicées. 33 cl 75 cl	6.0 12.0
Wayan 5.8° Pétillante et rafraîchissante avec une couleur claire et légèrement trouble. Notes d'orange, de poire et de bergamote. 33 cl 75 cl	6.0 12.0
Nora 6.8° Sa robe légèrement ambrée et sa mousse dégagent des arômes de gingembre et d'agrumes. 33 cl 75 cl	6.0 12.0

POUR LE PETIT-DÉJEUNER

Flash coffee Une viennoiserie et un espresso ou un café long.	3.0
Classique Pain, beurre et confitures ou viennoiserie, jus d'oranges pressées et une boisson chaude au choix.	8.0
Petit-déjeuner complet Pain, beurre et confitures, jus d'oranges pressées, yaourt avec muesli et une boisson chaude au choix.	10.0
Brunch à toute heure Une boisson chaude au choix, jus d'oranges pressées, pain, beurre et confitures, assortiment de charcuterie et de fromages italiens, yaourt avec muesli et pancakes nappés au sirop d'érable.	18.0
Viennoiseries Au choix selon disponibilité	dès 1.5
Suppléments Yaourt et muesli Nutella Fruits de saison Selon disponibilité	3.0 1.0 3.0

SANS ALCOOL

Bitter 20 cl	4.0
Virgin mojito Eau gazeuse, feuilles de menthe, sucre roux, citron vert 20 cl	5.0
Virgin Aperol Eau gazeuse, Aperol sans alcool, orange 20 cl	5.0
Moscow mule Tonic ginger beer, citron, concombres frais 20 cl	5.0
Pomodoro condito Jus de tomate, poivre, sel, Tabasco, Worcestershire, céleri 20 cl	5.0
Rio Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, citron vert 20 cl	5.0

BIÈRES PRESSION

Poretti Bière blonde italienne 25 cl 50 cl	3.2 5.6
Amer ou Picon 25 cl 50 cl	3.5 5.8
Monaco 25 cl 50 cl	3.2 5.6
Panaché 25 cl 50 cl	3.0 5.2

GOURMANDISES

Café gourmand	7.0
Pancakes Nappés de sirop d'érable	3.5
Gaufre Liégeoise Nature Chantilly Nutella Crème de caramel au beurre salé	3.5 4.0 4.0 4.0
Supplément Chantilly	0.8

LES CLASSIQUES

Martini Tonic Martini Rosso ou Bianco, Tonic 20 cl	6.0
Martini Royal Martini Bianco, Prosecco 20 cl	6.0
Martini Rosso ou Bianco 4 cl	6.0
Americano Martini Rosso, bitter Campari, eau gazeuse 20 cl	6.0
Negroni Martini Rosso, bitter Campari, Gin Beefeater 20 cl	7.0
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, eau gazeuse 20 cl	6.0
Campari Spritz Campari, Prosecco, eau gazeuse 20 cl	6.0
Hugo Prosecco, sirop de fleurs de sureau, eau gazeuse 20 cl	6.0
Hugo Saint-Germain Prosecco, Saint-Germain, eau gazeuse 20 cl	7.0
Rosa Aperol, Prosecco, jus de pamplemousse, sirop de fleurs de sureau, eau gazeuse 20 cl	6.0
Prosecco Coupe de Prosecco 12 cl	4.5

POUR L'APÉRITIF

Tagliere 1 à 2 personnes Planchette de charcuterie et/ou de fromages	10.0
Tagliere 2 à 4 personnes Planchette de charcuterie et/ou de fromages	18.0
Grissini & jambon San Daniele Grissini roulés avec du jambon San Daniele AOC	6.0
Misto all'italiana 1 à 2 personnes Assortiment de charcuterie, fromages et antipasti	15.0
Misto all'italiana 2 à 4 personnes Assortiment de charcuterie, fromages et antipasti	25.0
Pizza	à partir de 13.0

*Tout changement apporté peut engendrer un supplément.

Retrouvez tous nos produits dans notre boutique traiteur Mamma Mozza.



03 89 36 80 03

L 11.00 > 19.00
MMJV 09.00 > 19.30
S 09.00 > 19.00

Tous nos prix sont exprimés TTC en euros, service 15% compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.