

Croccante

Amici miei,

mangiamo e beviamo fino a che c'è
olio nella lanterna !
Chissà se nell'altro mondo ci vediamo,
chissà se nell'altro mondo, c'è una taverna.

Anonimo del XVI secolo



Aperitivi

Negroni (Bitter, Vermouth rouge, Gin)	7 €	Coupe Prosecco	6 €
Bellini (sirop de pêche, Prosecco)	6 €	Marsala aux amandes	6 €
Rossini (sirop de fraise, Prosecco)	6 €	Vermouth rouge ou blanc	6€
Spritz classique (Prosecco, Red Ap, eau pétillante)	7 €	Whisky	6 €
Spritz Limoncello (Prosecco, Limoncello, eau pétillante)	7 €	Ricard	6 €
Spritz Hugo (Prosecco, liqueur de sureau, eau pétillante)	7 €	Porto	6 €
Vermouth Royal (Vermouth blanc, Prosecco)	7 €	Americano (Bitter, Vermouth rouge, eau pétillante)	7 €

Cocktail maison 7 €

Antipasti

Rucola e grana (Roquette, grana, tomates cerises)	10 €	Misto salumi (Assortiment de charcuterie)	16 €
Bruschetta mista (Mozzarella di bufala et légumes)	14 €	Bresaola (Viande fumée, roquette, grana)	16 €
Antipasto (Assortiment de légumes)	petit 10 € grand 14 €	Burrata tricolore (Fromage des Pouilles, artichauts et tomates cerises)	15 €
Caprese (Mozzarella di bufala et tomates cerises)	14 €	Jambon cru italien (jambon du nord-est italien)	15 €

Tutti quanti 17 €
(Assortiment de légumes, charcuterie italienne, mozzarella)

Paste e Paste farcite

Spaghetti pomodoro (Sauce tomate, basilic)	13 €	Spaghetti cacio & pepe	14 €
Spaghetti amatriciana (Sauce tomate, oignons, pancetta)	15 €	Penne Pugliesi (Brocolis, anchois, ail)	14 €
Gnocchi 4 fromages	15 €	Gnocchi Caprese (Sauce tomate, mozzarella)	15 €
Tagliatelle Carbonara classica	15 €	Tagliatelle norma (Aubergines, ricotta, tomates)	15 €
Ravioloni gorgonzola noix	16 €	Ravioloni Sorrento (Scamorza fumée, sauce tomate)	16 €
Ravioloni 4 fromages	16 €		

Spécialités de la maison

Penne Golose (Cœur de Burrata, speck, tomates cerises)	16 €	Penne Brontese (Pistou de pistaches et lard roulé)	16 €
Spaghetti à la boutargue	18 €	Gnocchi à la crème de truffes	17 €

Plat du jour à l'ardoise

Pizze

Le rosse (avec sauce tomate)

Margherita (Mozzarella, sauce tomate, basilic)	13 €
Napoletana (Mozzarella, sauce tomate, anchois, câpres, origan)	14 €
Capricciosa (Mozzarella, sauce tomate, champignons, jambon cuit, origan)	15 €
Quattro formaggi (Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, grana, pecorino, origan)	15 €
Diavola (Sauce tomate, mozzarella, saucisson piquant, origan)	16 €
Costa Viola (Sauce tomate, mozzarella, Speck, grana, roquette, origan)	17 €
Vegana (Sauce tomate, champignons, poivrons, courgettes, aubergines, origan)	15 €
Cesare (Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, artichauts, jambon cru italien, origan)	17 €
Tonnata (Sauce tomate, mozzarella, thon, olives, câpres, origan)	16 €
Calzone (Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, jaune d'œuf, origan)	16 €

Pizze

Le bianche (sans sauce tomate)

Bufalotta (Mozzarella di bufala, mozzarella, tomates cerises, basilic)	15 €
Ortolana (Mozzarella, champignons, poivrons, courgettes, aubergines, origan)	15 €
Pastorella (Mozzarella, scamorza fumée, saucisson italien, courgettes, origan)	16 €
Valtellina (Mozzarella, Bresaola, copeaux de grana, roquette, origan)	17 €
Aïda (Mozzarella, crème de truffe, courgettes, roquette, grana, origan)	18 €
Sardegna (Mozzarella, tomates cerises, boutargue)	18 €

Formaggi

Assortiment de fromages italiens

12 €

Dolci

Tiramisù Croccante 8 €

Panna cotta 7 €

(Nappage caramel ou coulis de fruits rouges)

Affogato al caffè 8 €

(Glace vanille arrosée de café chaud)

Coppa amarena 8 €

(Glace vanille et griottes)

Pasticceria del giorno 8 €

(Pâtisserie du jour)

Coppa Positano 8 €

(Sorbet au citron et liqueur de Limoncello)

Baba al Limoncello 8 €

Cannoli siciliani 8 €

Café ou thé gourmand 7 €

Eaux et sodas

Eau plate 50 cl 3,5 € 100 cl 6 €

Eau pétillante 50 cl 3,5 € 100 cl 6 €

Perrier 33 cl 4 €

Coca (rouge, light, zéro) 33 cl 4 €

Ice Tea, jus de fruit 25 cl 4 €

Bière italienne 33 cl 5 €

Vins

Les rouges

37.5 cl 75 cl

Sedara (nero d'Avola, Sicile)	15 €	27 €
Sherazade (donna fugata, Sicile)		30 €
Valpolicella classico (Venetie)	15 €	27 €
Negro amaro (Les Pouilles)		27 €
Aglianico (Ischia)		28 €
Barbera (Piémont)		29 €
Chianti classico (Toscane)		32 €
Chianti (Toscane)	15 €	
Tancredi (Sicile)		47 €
Brunello Montalcino (Toscane)		58 €
Cannonau (Sardaigne)		34 €
Chianti famalgallo (Toscane) Bio		27 €
Amarone classico (Vénétie)		59 €

Les blancs

37,5 cl 75 cl

Anthilia (donna fugata, Sicile)	15 €	27 €
Sur Sur (Sicile)		29 €
Orvieto (Ombrie)	15 €	26 €
Vermentino (Sardaigne)		29 €

Vin au verre du mois 5 €

Les rosés

37.5 cl 75 cl

Lumera (Sicile)		28 €
Bardolino (Vénétie)	15 €	26 €

Les pétillants

75 cl

Prosecco	28 €
Lambrusco rouge sec	26 €

Les digestifs

Grappa, Limoncello, Amaro 6 €

Café Illy 2,50 €

Cappuccino 4 €

Thé, infusion 4 €

Buon appetito

Croccante

138 rue de Vaugirard

75015 Paris

Tel : 01 47 83 37 28