

Squattrra della cucina

Derrière chaque assiette, il y a du talent, de la rigueur et surtout une passion commune : révéler les saveurs pour vous offrir un moment unique.

Alexandre-Chef de Cuisine : Véritable chef d'orchestre des fourneaux, Alexandre imagine et compose les plats avec créativité et exigence. Amoureux des produits de saison et du travail bien fait, il met son savoir-faire au service d'une cuisine authentique et raffinée.

Anthony-Second de cuisine : Bras droit du chef, Anthony veille à la bonne organisation et à la cohésion de la brigade. Passionné par la précision des gestes et la transmission, il apporte rigueur et harmonie dans chaque préparation.

Julien-Pâtissier : Maître du sucré, Julien allie technique et poésie dans ses créations. Chaque dessert est pour lui une œuvre qui doit surprendre et émouvoir, alliant douceur, équilibre et gourmandise.

Gayan-Chef de partie : Spécialiste dans son domaine, Gayan met un point d'honneur à travailler chaque produit avec respect. Son sens du détail et sa passion pour la gastronomie font de lui un pilier essentiel de la brigade.

Pizze

Toutes nos pizzas peuvent être flambée
(unique dans la Somme) – 1,50€

Base tomate :

Régina : 17,90€

(fior di latte (mozzarella), champignons frais, jambon blanc.)

Bella Sofia : 18,90€

(fior di latte (mozzarella), cerise jaune, tomate cerise, jambon de parme (DOP 16 mois d'affinage), straciatella, pécorino, roquette, balsamique, basilic)

La'e Piccantezza : 16,90€ (épicée et pimentée)

(fior di latte (mozzarella), Nduja di Spilinga (porc), spianatta picante, tomate cerise, cacciotela au piment, roquette)

La Coppa Campania : 18,90€

(fior di latte (mozzarella), coppa di parma IGP, burrata, tomate cerise, roquette, pignon de pain torréfié)

Bufalina : 16,90€

(fior di latte (mozzarella), tomate cerise, burrata, balsamique, roquette)

Valle d'Anca : 18,90€

(fior di latte (mozzarella), tomates cerises, burrata, bresaola, roquette, parmigiano)

Base crème :

Salmone Affunicato & burrata : 18,90€

(fior di latte (mozzarella), saumon fumé, crème de ricotta, ciboulette, roquette, zeste de citron, burrata)

Formaggio Quattro : 16,90€

(fior di latte (mozzarella), tomme grise, scarmoza fumé, ricotta, cacciotela au piment)

Homard Aragosta : 23,50€

(fior di latte (mozzarella), homard cuit, Nduja di Spilinga (porc), straciatella, basilic, mangue, zeste de citron)

Prix net – service compris

Vita Azzurra : 22,50€

(fior di latte (mozzarella), ricotta, crème de truffe, champignons, jambon cuit à la truffe, Stracciatella, Aubergine grillées, copeaux de truffes)

Bianca : 22,50€

(fior di latte (mozzarella), mortadelle à la pistache, pesto vert, roquette, éclats de pistaches, burrata)

Saraiado : 17,00€

(fior di latte (mozzarella), pomme de terre, guanciale, oignons rouge, scarmoza fumée)

Entrata

Involtini di parma – 9,00€

(tomme roulée dans du jambon de parme)

Arancini à la Sicilienne – 11,00€

(boules de riz farcies de fior di latte (mozzarella) et jambon de parme)

Polpette Afflunicato (fumée) – 12,00€

Salade Zucchini, burrata et pesto verde (salade de courgette) – 9,00€

Tavola Fromaggio : 25,00€

(planche de fromages)

(Cacciotela au piment, Pécorino au poivre, Tomme, Burrata, Raisin, Scarmoza fumée, Gouda au pesto vert, Gouda au pesto rouge)

Tavola de la vita : 27,00€

(planche de charcuterie)

(Jambon de Parme, Mortadelle pistache, Fruit de la passion, Coppa, Spianata picante, Pesto vert, Pesto rouge, Salame)

Prix net – service compris

Piatto

Linguine flambée, truffe et prosciutto di Parma – 26,50€
(jambon de parme)

Fagotini, pesto verde, parmigiano et burrata – 18,90€
(Pâtes en forme de fagotin au pesto vert et parmesan)

Spaghetto quatro, salmone afflunicato et sauce
méditerranéenne – 19,90€
(Spaguetti et saumon fumé)

Milanaise alla parmigiana – 21,50€
(noix de veau, aubergine, sauce tomate, fior di latte)

Lasagnes végétariennes, aubergines et fior di latte (mozza)
(salade) – 17,90€

Aile de Raie rôtie à l'ail des ours – 19,90€

Tortellini noir au crabe, bisque de homard et
araignée de mer (que le week-end) – 20,90€

Malfati (ravioles carrées farcie à la truffe) aux truffes à la crème
parmesane, carpaccio de truffes – 25,50€

Al forno : 23,50€

Camembert di bufala arrosté avec sa tavola salumi
(planche de charcuterie)

Garnitures : Pommes Grenailles, Frites Maison, Linguine,
Roquette, riz
Supplément +3,00€

Prix net – service compris

Dessert

Affogato : 9,90€

-Pistache et ses éclats de pistaches

-Vanille et ses éclats de noisettes

Tiramisu classico - 10,90€

Tiramisu revisité - 12,90€

Canolli Sicilien - 9,90€

Café gourmand - 12,00€

(supplément thé, café latte, cappuccino, ... +2€)

Affogato Gourmand - 14,90€

Crème brûlée pistache - 9,90€

Glace à l'italienne en cornet ou en pot - 5,00€

Menu bambino - 14,90€

*Plats : Pizza Régina/ Linguine bolognaise
ou sauce tomate*

*Desserts : Moelleux au chocolat ou 1 boule de glace
(vanille, fraise ou chocolat)*

ou glace à l'italienne au verre (vanille ou fraise)

Prix net - Service compris

Vino

<u>Rouges :</u>	<u>verre 12,5cl</u>	<u>Bouteille</u>
Amarone Valpolicella		65,00€
Barbera d'asti DOGG Superior		45,00€
Pessac-Leognan Colombier de Brown		55,00€
Chianti Rossetti	6,00€	28,00€
Pinot Noir Maison Castel	5,00€	24,00€
Bordeau supp AOC Chat. Du lort	7,00€	29,00€
Bardolino Donna Lorenza		19,90€

Blancs :

Chardonnay Maison Castel	5,00€	19,80€
Viogner Maison Castel	4,80€	18,80€
Jurançon AOP Amour de la reine	6,00€	30,00€

Rosés :

Côte de Provence Château de la seigneurie		32,00€
Pinot gris de gris Maison Castel	4,50€	19,20€

Manège à Spritz

(4cl de liqueur, 6cl de Prosecco, 2cl d'eau gazeuse)

Spritz Classico (aperitivo)	10,50€
Spritz Italicus (bergamote, lavende)	11,50€
Spritz St Germain (fleur de sureau)	12,00€
Spritz Chambord (framboise, mûre)	12,00€
Spritz Limoncello (Limoncello)	9,50€
Spritz Midori (de melon japonais)	11,50€
Spritz Campari (Amer écorce d'orange et diverse herbe aromatique)	11,50€

Prix net - service compris

Softs

Coca-Cola/Zéro/Cherry (33 cL)	4,20€
Orangina/Fanta (25 cL)	4,20€
Fuze Tea/Tropico (25cL)	4,20€
Schweppes Agrumes/Indian Tonic (25cL)	4,20€
Perrier (33cL)	4,50€
Limonade artisanale	4,20€
Diabolo	4,20€
(menthe, grenadine, violette, pêche, fraise)	
Sirop à l'eau	3,10€
(menthe, grenadine, violette, pêche, fraise)	
Eau plate/Eau gazeuse (50cL)	4,40€
Eau plate/Eau gazeuse(1L)	5,70€

Jus de fruits

Pago 100% fruits 20cl	4,50€
(orange pressée, pomme pressée, ACE, ananas, tomate, fraise, fruit du dragon)	
Pago Pop 25cl	6,20€
(citron hibiscus, abricot basilic, mangue gingembre)	
Supplément sirop	1,00€

cocktail sans alcool

Virgin Mojito(sucre de canne, limonade, menthe, cassonade)	6,20€
Florida (jus d'orange, citron vert, grenadine)	6,20€
Virgin cosmopolitain (sucre de canne, cramberry, citron vert)	6,20€
Bora bora (jus d'ananas, citron vert, fruit de la passion, grenadine)	6,20€
Cendrillion (grenadine, citron vert, jus d'orange et d'ananas)	6,20€
L'azzurra (purée de fraise, limonade)	6,20€

Prix net – service compris

Aperitivo

Champagne Collet (coupe) 12cl	12,00€
Champagne Collet (bouteille) 75cl	80,00€
Champagne rosé Collet (bouteille) 75cl	92,00€
Champagne Collet Magnum Blanc de blanc 150cl	150,00€
Champagne Esprit Couture (bouteille) 75cl	156,00€
Coupe de prosecco 12cl	8,00€
Prosecco (bouteille) 75cl	30,00€
Lambrusco Donna Lorenza (bouteille) 75cl	18,00€
Kir vin blanc (cassis, mûre, framboise, pêche, violette)	5,20€
Kir royal (cassis, mûre, framboise, pêche, violette)	12,50€
Martini (rouge ou blanc) 4cl	5,50€
Pastis/ Ricard/ Porto (rouge ou blanc)/ Suze	5,50€
Americano Maison (campari, noilly prat, martini rouge)	9,50€

Bières

<u>Bières pressions :</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
La vita bière	4,20€	7,90€
Affligem cuvée blonde	4,50€	7,90€
Affligem blanche	5,20€	9,90€
Affligem fruits rouges	6,20€	11,80€
Bière du moment	6,50€	12,00€
Monaco	4,20€	8,40€
Panaché	4,20€	8,40€
Picon bière	6,50€	12,00€
Cidre pressions	4,90€	8,50€
Picon vin blanc (12,5cl) - 5,20€		

Prix net- service compris

Cocktail

- Rossini (prosecco, purée de fraise) – 10,50€
Negroni (campari, gin, Martini rossato) – 10,50€
Royal Mojito – 13,50€
Mojito – 9,50€
Margarita (citron vert, tequila, triple sec) – 11,00€
Gin Tonic (gin, citron, Indian tonic) – 9,50€
Rose Gin Tonic (gin Pink premium, citron, Indian tonic) – 10,50€
Cosmopolitain (cramberry, citron vert, triple sec, vodka) – 11,00€
Vita cocktail (curaçao, triple sec, rhum, ananas) – 9,50€
Maï Taï – 11,00€
Gari Baldi (campari, jus d'orange) – 9,50€
L'écossais (whisky, sucre de canne, jus de pomme) – 9,50€
Planteur – 10,50€
Tequila Sunrise (tequila, jus d'orange, grenadine) – 10,50€
Whisky Sour (whisky, jus de citron vert, sucre de canne) – 9,50€
Vodka Collins (citron vert, vodka, eau gazeuse) – 10,50€
Boulevardier (campari, martini rosso, whisky) – 9,50€
Blue Lagon (curaçao, citron vert, vodka) – 9,50€
Old Fashioned (whisky, sucre de canne) – 9,00€
Daikiri (sucre de canne, citron vert, rhum) – 9,50€
Henrik (grenadine, jus d'orange, vodka) – 9,50€
Sex on the beach (cramberry, jus d'orange, ananas, vodka) – 9,50€
Whisky Daisy (Whisky, citron vert, grenadine, sucre de canne) – 9,50€
Gin Fizz (sucre de canne, gin, citron vert) – 9,50€
Whisky Sidecar (whisky, triple sec, citron vert) – 9,50€
Ice blue (curaçao, sucre de canne, gin, citron vert) – 11,00€
Expresso Martini (liqueur de café, sucre de canne, vodka, café) 11,00€
Mexican Coffee (tequila, liqueur de café, chantilly, café) – 11,00€

Prix net – service compris

Digestivo

(4cl)

Cognac - 9.00€

Calvados - 7.00€

Armagnac Janneau 40° - 8.00€

Amaretto Disarone - 7.00€

Amaretto Adriatico - 10.00€

Baileys - 6.00€

Cointreau - 6.00€

Get 27/ Get 31 - 6.00€

Tequila - 6.00€

Grappa Bianca - 6.00€

Eau de vie de poire - 6.00€

Poliakov - 5.50€

Ciroc - 12.00€

Jack Daniels - 9.20€

Cutty Sark - 6.50€

Irish Old Paddy - 6.00€

Talisker 10ans - 12.00€

Cardhu - 11.00€

Don Papa - 10.00€

Rhum Jamaïcain Ambré - 11.00€

Rhum Mauritius turquoise bay -
11.00€

Rhum ambré St James - 8.00€

St James vieux VSOP 43° - 9.00€

Captain Morgan spiced - 7.00€

Limoncello - 6.00€

Rhum arrangé Chatel 4cl

Ananas/ Vanille - 7.00€

Banane/ Caramel - 7.00€

Coco - 7.00€

Gingembre/ Passion - 7.00€

caffè

Espresso - 2.20€

Ristretto - 2.00€

Noisette - 2.40€

Café Allongé - 2.50€

Café Crème - 3.70€

Café latte - 6.20€

Café Macchiato - 6.90€

Nos cafés sont tous déclinables en décaféinés (supp 0.20€)

Chocolat - 4.10€

Chocolat Viennois - 4.90€

Café Viennois - 4.90€

Cappuccino - 4.50€

Thé/ Infusion - 4.50€

Irish Coffee - 12.00€

Supplément lait - 0.50€

Prix net - service compris