

Nos Apéritifs

- *Smash basilic 11,00
(Gin, sucre de canne, basilic, jus de citron)
- *Smash framboise 12,50
(Gin, sucre de canne, jus de citron, purée de framboise)
- * Aperol Spritz 10,00
- *Spritz campari 12,00
- *Spritz Limoncello 13,00
- * Hugo Spritz 12,00
(Sirop de fleur de sureau, prosecco et eau pétillante, citrons verts et menthe fraîche)
- *Prosecco 8,50
- *Prosecco cassis 9,00
- *Campari orange 10,00
- *Campari glace 8,50
- * Negroni 13,00
(Campari, Martini rouge, Gin)
- *Negroni Pineau 13,00
(Campari, Pineau des Charentes, Gin)
- *Pineau des Charentes 7,00
- *J&b +soft au choix 10,50
- * J&B glace 8,50
- *Martini Bianco 8,50
- * Martini Rosso 8,50
- *Apéro maison servi dans une flûte 10,00
(Prosecco, cassis, amaretto)
- *Apéro sans alcool 9,00
(Purée de fruits rouges, jus d'orange, cassis)
- *Saint James ambré martinique 8,50
- *Saint James + soft au choix 10,50
- *Bouteille de Prosecco 75cl 45,50

Nos Softs

- *Coca-cola 4,00
- *Coca-zero 4,00
- *Fever tonic classic 4,00
- *Jus d'orange 3,50
- *Jus d'ananas 4,00
- *Chaudfontaine plate 1/2 litre 7,00
- *Chaudfontaine pétillante 1/2 litre 7,00

Nos Entrées

***Plancha à l'italienne pour 2 personnes 34,00**

(Charcuteries mixtes italiennes, fromages italiens, roquette, tomates cerises, crusco igp)

***Scampis all'aglio 19,50**

(6 scampis, tomates fraîches, ail, persil)

***Scampis alla diavola 19,50**

(6 scampis, piments frais, tomates fraîches, ail, persil)

***Scampis burrata e nduja 19,50**

(6 scampis, pulpe de tomate à l'nduja calabrese, burrata, pesto de basilic crusco igp)

***Tartare de mozzarella di bufala 17,50**

(tartare de tomates, ail, basilic, mozzarella di bufala, roquette, copeaux de parmesan, huile de basilic, crusco igp)

Polenta vegetariana 17,50

(Tranche de polenta assaisonnée, pulpe de tomate, ail, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan, huile de basilic, crusco igp)

***Burrata e pomodorini 17,50**

(mozzarella coulante des Pouilles, tomates cerises assaisonnées, pesto de basilic, ail)

***3 Noix de Saint-Jacques au prosecco 22,50**

(3 noix de saint-jacques, tomates fraîches, prosecco, ail)

*** 3 Noix de Saint-Jacques à la crème de truffe et crusco 22,50**

(3 noix de Saint-Jacques, crème de truffe, ail, persil, crusco igp)

Nos Pâtes

***Paccheri capesante, 3 gamberi 16/20 et burrata 29,50**

(Pâtes fraîches, tomates cerises, noix de saint-jacques, gambas entières, burrata, ail, persil, vin blanc, roquette, huile de basilic)

*** Linguine carbonara façon toque pas de crème!!! 19,50**

(Pâtes fraîches, jaunes d'oeufs, ail, poivre, sel, guanciale, parmesan)

***Pappardelle alle capesante e crema di zucchini 26,50**

(Pâtes fraîches, noix de saint-jacques, crème de courgette, ail, persil, vin blanc, tomates cerises, roquette, huile de basilic)

***Paccheri alla crema di parmigiano crusco e prosciutto crudo 23,50**

(pâtes fraîches courtes, jambon cru, crusco igp, crème de parmesan, vin blanc, ail, basilic, copeaux de parmesan, roquette)

***5 Ravioli alla ricotta tartufata e gorgonzola 24,50**

(Pâtes fraîches, crème de truffe, ail, persil, gorgonzola, roquette, copeaux de parmesan, huile de truffe)

***5 Ravioli ricotta e melanzane 24,50**

(Pâtes farcies à la ricotta, pulpe de tomate, crème d'aubergines maison, basilic, roquette, copeaux de parmesan)

***5 Ravioli nduja burrata e crusco 26,50**

(Pâtes fraîches, nduja calabrese épicée, pulpe de tomate, ail, basilic, burrata, crusco igp, huile de basilic)

***Linguine ai gamberi 23,50**

(Pâtes fraîches, ail, persil, tomates fraîches, vin blanc, 4 gambas 16/20 entières, roquette)

***Pappardelle scampi e nduja 26,50**

(Pâtes fraîches, 5 scampis, pulpe de tomate, nduja Calabrese épicée, ricotta fondue, ail, basilic, roquette, crusco igp, huile de basilic)

*** Pâtes enfant (jambon crème ou pulpe de tomate parmesan) 16,50**

Afin de vous garantir le moins d'attente possible car tout est préparés au moment même, nous vous demandons de choisir maximum 5 plats différents sur toute notre carte à partir de 6 personnes. Merci pour votre compréhension

Nduja: saucisson épicé à pâte molle de la calabre qu'on fait fondre dans la préparation

Nos Viandes

*Tagliata di manzo alla crema di gorgonzola 29,50

*(viande de boeuf irish tranchée,
crème de gorgonzola du chef, ail, persil)*

*Tagliata di manzo alla crema di grana e crusco 29,50

*(viande de boeuf irish tranchée,
sauce au parmesan et crusco du chef, basilic, ail, vin blanc)*

*Tagliata crema di tartufata 29,50

*(viande de boeuf irish tranchée,
crème du chef à base de tartufata, ail, persil, huile de truffe)*

*Tagliata de filet mignon de porc fermier gorgonzola e tartufata 26,50

*(Filet mignon tranchée
crème du chef à base de gorgonzola ail persil et pesto de truffe)*

*Tagliata de filet mignon de porc fermier crema di parmigiano 26,50

*(Filet mignon tranchée,
crème du chef à base de parmesan et crusco igp)*

PS: Toutes nos viandes sont accompagnées de pâtes fraîches.

Les cuissons conseillées sont bleues ou saignantes.

Notre côté mer

*Grigliata di polpo polenta e crusco 32,50 **selon disponibilité**

*(Tentacules de poulpe grillée, polenta,
crusco, ail, vin blanc, menthe,
citron)*

*Gambas alla plancia 29,50

*(8 gambas grillées 16/20, ail, huile
d'olive, citron, menthe, gros sel)*

PS : Aucuns des plats coté mer ci-dessus ne sont accompagnés de pâtes, celles-ci seront proposées en supplément : 8,50

Nos Vins Blancs

***Grillo bio d.o.c cépage grillo région :Sicile 32,50**

Vin aux arômes de fruits blancs avec une touche d'épices. Final frais et fruité.

***Grecco di tuffo cépage grecco blanc 38,50**

Vin avec minéralité forte et légèrement acidulée, typique de la variété cultivée dans Tufo.

Nos Vins rouges

***Nero di troia Région des Pouilles : Cépage Nero di Troia (puglie) 31,50**

Vin ample, souple et velouté aux notes de fruits rouges. Final aux tanins plus puissant.

*** Nero D'Avola Colpasso de Sicile : Cépage Nero d'Avola 31,50**

Vin souple et enveloppant caractérisé par une structure discrète. Arômes de cerises noires, de prunes et de mûres.

***Chianti Superiore Région Toscane : Cépage Sangiovese et Canaiolo 35,50**

Vin aux arômes de cassis et de fruits noirs. La bouche est ronde et termine sur de légères notes boisées

***Primitivo : Cépages: Primitivo 36,50**

Vin aux arômes de fruits rouges, prunes, cerises, avec des notes de cacao. En bouche il a du corps et il est velouté.

***Barbera d'Alba Région Piémont : Cépage: Barbera 46,50**

Vin intense et fruité aux notes de cerises et de griottes.

*** VINO Nobile de Montepulciano**

Région Toscane : Cépages Sangiovese et canaiolo 48,50

Vin riche et structuré aux arômes de baies (cassis) et d'épices douces. Final persistant avec des tanins fondus.

***Valpolicella ripasso superiore Région Venise 46,50**

Cépage :Corvina 60 % , Rondinella 20 % , Corvinone 10 % , Negrara 10 %

Vin au goût de cerises qui donne au vin un corps supplémentaire et une structure riche.

Nos vin en pichet et verres

***1/2 de rouge 17,50**

***1/2 de blanc 17,50**

au verre blanc, rouge : 7,00

Nos desserts

*Mousse au chocolat maison 10,00

*Affogato al caffè amaretto 12,00

(Verre à vin avec 2 boules de glace vanille, amaretto, espresso et crème fraîche)

*Affogato al caffè 10,00

(Verre à vin avec 2 boules vanille, espresso et crème fraîches)

*Tiramisu maison 10,00

*Tiramisu maison flambé à la Sambucca 12,00

*Panna cotta maison aux fruits rouges 10,00

*2 boules vanille crème fraîche et nutella 10,00

*Assiette de fromages italiens 14,50

Nos digestifs

* Limoncello 7,00

*Sambucca 8,00

*Grappa stravecchia jaune : 9,50

*Amaretto 7,00

Nos cafés et thés

*Irish coffee (Whisky, café, crème fraîche, sucre) 10,00

*Italian coffee (amaretto, café, crème fraîche) 10,00

*Espresso ou Grand café 3,50

*Caffè corretto con grappa 7,50

*Cappuccino crème fraîche 4,50

*Thé vert ou Thé menthe 4,50