



Les cocktails

SPRITZ	8
prosecco, aperol, trait d'eau gazeuse, rondelle d'orange (15cl)	
VIRGIN SPRITZ	7
sirop d'orange, eau pétillante, orange (15cl)	
SPRITZ LIMONCELLO	8
prosecco, limoncello, trait d'eau gazeuse, jus de citron (15cl)	
HUGO SPRITZ	8
liqueur st-germain, prosecco, eau gazeuse, menthe (15cl)	
MIMOSA	10
prosecco, jus d'orange (15cl)	
GIN TONIC	10
Bombay saphir et tonic (15cl)	
GRAPPA SOUR	10
Blanc d'œuf, sucre de canne, jus de citron, grappa (9cl)	
SCUDERIA ROSSINI	10
Prosecco, purée de fraise avec une pointe d'amaretto et trait de sirop de fraise (9cl)	
SCUDERIA MULE	10
Italicus, jus de citron vert, ginger beer (9cl)	
SCUDERIA TAMPICO	10
Jus de citron, italicus, campari et tonic (9cl)	
NEGRONI	10
Martini rouge, campari, gin (9cl)	

Les digestifs

RHUM DIPLOMATICO	8
(4cl)	
WHISKY JACK DANIELS	8
(4cl)	
GRAPPA OU LIMONCELLO	6
(4cl)	
EXPRESSO MARTINI	10
vodka, espresso, amaretto (9cl)	



Les boissons chaudes

CAFÉ	2,5
THÉ	3,5





Antipasti

PLANCHE À PARTAGER — 15/25

Charcuterie (mortadelle, prosciutto aux herbes, jambon cru italien), burrata à la truffe, focaccia (pour 2 ou 4 personnes)

SALADE ITALIENNE — 12

Roquette, burrata, tomates cerises, basilic frais, huile d'olive et vinaigre balsamique

CARPACCIO DI MANZO — 15 (SIMPLE)

Tranches fines de bœuf cru, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive et citron

Pizzas

PROSCIUTTO E FUNGHI — 15

Base tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto aux herbes, champignons frais

SALMONE E RUCOLA — 18

Base ricotta au citron, mozzarella fior di latte, saumon fumé, roquette

4 FORMAGGI — 16

Base ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, noix

PEPPERONI — 16

Base tomate, mozzarella fior di latte, pepperoni, poivrons

POLLO — 16

Base ricotta au curry, mozzarella fior di latte, poulet, oignons, champignons

A LA CARNE — 16

Base tomate, mozzarella fior di latte, viande hachée pur bœuf, pesto rosso, pepperoni, poivrons, oignons

BURRATA I MORTADELLA — 19

Base tomate, mozzarella fior di latte, mortadelle à la pistache, burratina, roquette, pastèque, zeste de citron jaune

TRUFFE — 20

Base ricotta truffe, mozzarella fior di latte, burratina, huile olive à la truffe, champignons, noisettes torréfiées

PROSCIUTTO CRUDO — 18

Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru italien, roquette, pignons de pin torréfiés, pesto verde

FORMULE PETITE PIZZA & SALADE

Petite pizza au choix accompagnée d'une salade italienne, composée de roquette, tagliatelles de carottes, tomates cerises avec vinaigrette huile d'olive et vinaigre balsamique di Modena (prix de la pizza choisie)



Menu bambini (enfant) — 12

Pâtes fusilli tomates sauce Bolognese ou sauce 4 fromages ou pizza Prosciutto e Funghi

Glace 2 boules

Sirop à l'eau (25cl) ou tropico (20cl)



Pasta artigianale

Composez vous-même votre plat : choisissez une variété de pâtes parmi les pâtes sèches, fraîches et les raviolis frais. Puis sélectionnez la sauce de votre choix.

PASTA TRADIZIONALE — 18

Pasta secca

Mini fusilli tomate oignon, conchiglie encre de seiche, fusilli citron, radiatore basilic, dentelles paprika doux fumé

Pasta fresca

Spaghetti, spaghetti aux épinards, tagliatelles

RAVIOLI FRESCHI — 20

tomates séchées, basilic, mozzarella
ricotta, épinards
jambon cru, parmesan
chèvre, lardons fumés

GRANDE PORZIONE — +5

SAUCES — INCLUS

Carbonara

Lardons, œufs, pecorino et poivre noir

Bolognese

Viande hachée pur bœuf, pesto rosso et tomates confites

Crema di spinaci

Mascarpone, pepperoni, épinards frais, pignons de pin torréfiés

Salmone

Sauce ricotta citron et saumon fumé

4 formaggi

Ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, noix

A la genovese

Pesto verde et basilic frais

Al tartufo

Sauce crémeuse au parmesan saveur truffe



Piatti principali

LASAGNES — 17

Ragu alla bolognese, béchamel, parmesan, mozzarella, huile d'olive, sel, poivre

RISOTTO DEL BOSCO — 19

Risotto crémeux saveur truffe, champignons, morilles, noisettes torréfiées, cerfeuil

Carne

Nos viandes sont accompagnées d'un risotto, de spaghetti frais, de pommes de terre grenaille ou de légumes.

FILETTO DI MANZO — 26

Filet de bœuf sauce au mascarpone et poivre ou morilles

CARPACCIO DI MANZO (DOUBLE) — 20

Tranches fines de bœuf cru, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive et citron

Pesci freschi

Nos poissons sont accompagnés d'un risotto, de spaghetti frais, de pommes de terre grenaille ou de légumes.

FILETO DI SALMONE — 22

CAPELANTE — 25

Saint-Jacques snackées sur un risotto crémeux

Desserts

ASSORTIMENT DE GLACES 5/7

Avec 2 ou 3 boules

COUPE DAME BLANCHE — 8

Glace vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly

COUPE CHOCOLAT LIÉGEOIS 8

Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly

TIRAMISU ORIGINAL — 8

Dessert classique italien à base de mascarpone, café, biscuits à la cuillère et cacao

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO — 8

Crème à la vanille servie avec un coulis de fruits rouges

AFFOGATO — 8

Glace vanille, café et amaretto

MOUSSE CHOCOLAT — 8

PROFITEROLES — 8

CAFÉ GOURMAND AVEC 3

MIGNARDISES — 8,5