

ANTIPASTI

	FOCACCIA MAISON <i>Au feu de bois, huile d'olive extra vierge bio de Sicile</i>	4.80€
	OLIVES ITALIENNES x6 <i>Olives vertes italiennes géantes</i>	4€
	FLOWER POWER <i>Beignets de fleurs de courgettes et stracciatella</i>	8€
	ANCHOIS PANÉS <i>Friture d'anchois panés, aioli de tomate et basilic</i>	8€
	ARANCINI À LA TRUFFE <i>Boulettes de riz à la truffe, cœur de fromages</i>	9€
	FRITTO MISTO DE POISSON <i>Calamars, crevettes, colin, anchois, morue et moules et sa mayonnaise au thon</i>	14€
	LA CHARCUTERIE ITALIENNE	17€

SALADES

LA BURRATA E TOMATE <i>Burrata crémeuse, tomates fraîches, pesto de basilic & noix, olives italienne</i>	13.50€
AVE CESAR <i>Poulets panés, salade, tomates cerises, sauce césars</i>	16.00€
CARPACCIO DE BRESAOLA & BURRATA <i>Roquette, pesto de basilic, parmesan</i>	17.00€
CARPACCIO DE POULPE <i>Sauce vierge de petit légumes, roquette et artichauts grillés</i>	19.00€

SIDES

	PORTIONS DE FRITES	5€
	SALADE VERTE	4€
	POLENTA FRITES FARCIES AU FROMAGE	4€

PASTA



GNOCCHI SORRENTINA

Coulis de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte gratiné au four et basilic

13€



FUSILLONI AU PESTO E BURRATA

Pesto de basilic, noisettes grillées, tomates confites

15€



RAVIOLI ALLA PARMIGIANA

Ravioli farcis aux fromages italien, coulis de tomate San Marzano, aubergines grillées et ricotta

16€



RICOTTA E SPINACI

Raviolis farcis à la ricotta, épinards sautés au beurre de sauge et noisettes, amandes, tomates confites, burratina

17€

PLATS

CHIPIRONS GRILLES

Chipirons grillés à la plancha, petite salade et frites croustillantes

21€

BURGER CARLO

Steak haché, tomates fraîches, burratina, pesto au basilic, pancetta, tomates séchées et salade

18€

BAMBINO

PASTA BAMBINO00000

9€

- Sauce tomate
- Crème fraîche
- Beurre

Supp jambon blanc 1.50€

PIZZA BAMBINO0000

10€

Sauce tomate et mozzarella fior di latte

Supp jambon blanc 1.50€

PIZZA

LE ROSSE

Base sauce tomate San Marzano

MARGHERITAL  11.80€
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, huile de basilic

AXEL 13.80€
Sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, jambon cuit, olives noires

GINA 14.80€
Sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons

SOLE MIO 15.80€
Sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, anchois, olives, basilic, fleurs de capres, tomates confites

MAMAMIAAA  16.80€
Sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, spianata, stracciatella, oignons rouges, nduja

PARMAGEDON 17.80€
Sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, jambon cru italien, écailles de fromage italien, roquettes

RAGU  17.80€
Sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, saucisses hachées, poivrons grillés, spianata, copeaux de fromage italien

BELLA  16.80€
Sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, tomates cerises, artichauts, poivrons, aubergines et courgettes grillées, olives italienne

TONNO 18.80€
Sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, thon, oignons rouge, olives et capres

LE BIANCHE

Base mozzarella fior di latte

FORZA 4  15.80€
Mozzarella Fior di latte, gorgonzola, scamorza fumé, taleggio

MORTADELLA  16.80€
Mozzarella Fior di latte, mortadella, pistaches égrenées, stracciatella

MAIA 16.80€
Mozzarella fior di latte, fromages de chèvre, miel bio de forêt, roquette, noisettes

BORAT'A 18.80€
Mozzarella fior di latte, crème truffée, jambon aux herbes, burrata, champignons grillés, fromage italien

CARBONARA 17.80€
Mozzarella Fior Di Latte, Guanciale grillé, oeuf battu au parmesan, poivre et copeaux de parmesan

NOS SUPPLÉMENTS

- Jambon blanc / Spianata / Mortadella 3€
- Jambon cru italien 4€
- 1 Légume au choix 2€
- Anchois 4€
- Viandes hachées 4€
- Mozzarella Fior di latte 2€
- Burrata / Stracciatella / Autres fromages 4€

DESSERT

Cannolo 6€
Biscuit sicilien, crème de fromage sucrée, pistaches

Tiramisu 8€
Crème de mascarpone aux œufs, biscuits savoïardi, café, amaretto

Profitrole 9€
Choux maison, glace vanille, Nocciolata

Profitrole Sicilien 9€
Choux maison, glace mascarpone, crème de pistache

DIGESTIF

Bailey's 7cl 6€

Get 27 7cl 6€

Limoncello 7cl 6€

NOS DESSERTS GLACES

1 BOULE 3.00€

2 BOULE 5.50€

3 BOULE 6.50€

*Chocolat - Vanille - Cookie - Yaourt- Fraise - Framboise - Rhum
raisin - Ananas - Mangue - Pistache*

SUPPLÉMENTS 1€

Speculoos crumbles, Marshmallow, Red fruit coulis, Caramel coulis, Chocolate coulis

AFFOGATO 6€
Boule de glace + espresso

- Vanille
- Chocolat
- Pistache

COLONEL 6.50€
Boule de glace citron + vodka

Italia 7€
1 boule mascarpone, 1 boule framboise, 1 boule pistache, coulis fruit rouge et crème fouettée

Dame Blanche 7.50€
3 Boules de glace vanille, coulis de chocolat et crème fouettée

Chocolat liegeois 7.50€
3 Boules de glace chocolat, coulis de chocolat et crème fouettée

Café liegeois 7.50€
3 Boules de glace café, coulis de chocolat et crème fouettée

MOJITO 9€

SPICY

Rhum ambré, Citron vert, Sirop de piment maison, Menthe fraîche, Sucre de canne, Eau gazeuse

PASSION

Rhum ambré, citron vert, purée de passion, menthe fraîche, Sucre de canne, Eau gazeuse

CLASSICO

Rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

SPRITZ 10€

CARLO

Aperol, Campari, Prosecco, Tonic

GERMAIN

St Germain, Prosecco, Tonic

LEMON

Limencello, Prosecco, Tonic

CLASSIQUE 10€

PINA COLADA

Rhum ambré, Jus d'ananas, Coco

SEX ON THE BEACH

Vodka, Jus d'ananas, Jus de framboise, Sirop de pêche

CAIPIRINHA

Cachaça, Citron vert, Sucre de canne

GIN TONIC

Gin Santa Ana, Citron vert, Tonic

 Réalisable sans alcool

BIERES

	25 cl	50 cl
BLONDE	4.50 €	9.00 €
BLANCHE	4.80 €	9.60 €
IPA	4.80 €	9.60 €
DESPERADOS	33 cl	5 €

APERITIFS

Ricard	4CL	3.50 €
Marsala	5CL	5.50 €
Whisky Clan Campelle	5CL	5.50 €
Rhum Bacardi	5CL	5.50 €
Martini Rouge / Blanc	8CL	5.50 €
Whisky Bellevoie Triple malt	5CL	12 €
Rhum Botran	5CL	12 €

SOFT

Sirop (Menthe, Fraise, Peche, Citron...)	3.00 €
Limonade 25CL	3.50 €
Perrier 33cl	4.00 €
Fuze tea 33cl	4.00 €
Jus de fruit 25cl (Ananas, Fraise, Tomate...)	4.00 €
Coca Cola 33cl / Coca Cola 0 33cl	4.50 €
Fanta Orange 33CL	4.50 €
Schweppes agrumes 25cl	4.50 €
Schweppes tonic 25cl	4.50 €
Thé glacé maison 25cl	4.50 €
Vittel 1L	7 €
St Pellegrino 1L	7 €
Bière sans alcool	4.50 €

CAFE ET THE

Espresso	1.80 €
Ristretto	1.80 €
Double espresso	3.00 €
Lungo	2.00 €
Café frappé	2.00 €
Frappucino	2.50 €

ROUGE

	12 CL	75 CL
LAMBRUSCO I.G.T <i>Italia</i> Pétillant - Léger - Fruité	4.50 €	21 €
NERO D'AVOLA D.O.C <i>Sicilia</i> Fruité - Souple - Cerise et Prune	4.50 €	25 €
GRAN PASSIONE I.G.T <i>Italia</i> Rond - Gourmand - Fruit murs	5 €	28 €
LUPO PUGLIA I.G.T <i>Italia</i> Puissant - Charpenté - Fruits rouges	5.50 €	32 €
PESSAC-LEOGNAN LH 2018 Elegeant - Tanin - Fruits murs		39 €
BOURGOGNE MARSANNAY 2021 Fin - Délicat - Fruits rouges		49 €

ROSE

LAMBRUSCO I.G.T <i>Italia</i> Pétillant - Léger - Fruité	4.50 €	21 €
MYSTERE I.G.P <i>France</i> Floral - Sec - Frais	4.50 €	25 €

BLANC

PROSECCO D.D.O.C <i>Italia</i> Pétillant - Léger - Sec	5.50 €	28 €
LAMBRUSCO I.G.T <i>Italia</i> Pétillant - Léger - Fruité	4.50 €	21 €
TERRES BASSES I.G.P <i>France</i> Sec - Rafraichissant - Vif	4.50 €	25 €
DEMOISELLE I.G.P <i>France</i> Moelleux - Equilibré - Aromatique	4.50 €	25 €
CHARDONNAY <i>France</i> Fruité - Onctueux - Floral	5.50 €	31 €
PLANETA ALASTRO <i>Sicilia</i> Sec - Ample - Solaire	5.50 €	31 €