

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
- *Campari Spritz 12,00
- *Limoncello Spritz 13,00 *
- * Hugo Spritz (Sirop de fleur de sureau) 12,00
- *Prosecco 8,50 /. Prosecco cassis 9,00
- *Campari orange 10,00 /. Campari glace 8,50
- * Negroni (Campari, Martini rouge, Gin) 13,00
- *Negroni Pineau (Campari, Pineau des Charentes, Gin) 13,00
- *Pineau des Charentes 7,00
- *J&b +soft au choix 10,50 /. J&B glace 8,50
- *Martini Bianco / Rosso 8,50
- *Apéro maison servi dans une flûte (Prosecco, cassis, amaretto) 10,00
- *Apéro sans alcool (Purée de fruits rouges, jus d'orange, cassis) 9,00
- *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 6,00
- *Chaudfontaine pétillante 1/2 litre 6,00

Nos Entrées

***Plancha à l'italienne pour 2 personnes 34,00**
(Charcuteries mixtes italiennes, fromages italiens, tomates cerises, huile de basilic e crusco igp)

***Burrata al pistacchio 18,50**
(Mozzarella coulante des Pouilles, pesto de pistaches et concassé de pistaches torréfiées au chalumeau)

***Scampis alla tartufata e crusco 19,50**
(6 scampis, ail, persil, crème de tartufata et crusco IGP)

***Scampis burrata e nduja 19,50**
(6 scampis, pulpe de tomate à l'nduja calabrese, burrata, huile de basilic et crusco IGP)

***Tartare de mozzarella di bufala 18,50**
(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)

***Scampis all'aglio 18,50**
(6 scampis, tomates cerises, ail, persil)

***Scampis alla diavola 18,50**
(6 scampis, piments calabrese, tomates cerises, ail, persil)

***Duo di bruschettine 14,50**
(1 bruschetta au pesto d'aubergine fumé et tomates fraîches, crusco IGP et huile de basilic; 1 bruschetta à la crème de truffe et burrata, roquette et huile de truffe)

Nos Pâtes

* Paccheri Carbonara revisité alla Lucana 21,50
(Pâtes fraîches courtes, jaunes d'oeufs, sel, poivre, guanciale, parmesan e crusco IGP di Senise)

*Pappardelle scampi, pesto di zucchini e provola 26,50
(Pâtes fraîches, 5 scampis, pesto de courgette maison, ail, vin blanc, tomates cerises, provola et feuilles de basilic)

*Linguine alla crema di pistacchio e burrata 23,50
(Pâtes fraîches, crème de pistaches, stracciatella de burrata, concassée de pistaches et feuilles de basilic)

*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)

*Linguine ai gamberi e burrata 26,50
(Pâtes fraîches, ail, persil, tomates cerises, vin blanc, 4 gamabs 16/20 entières et stracciatella di burrata, roquette et huile de basilic maison)

*Paccheri alla crema di parmigiano crusco e prosciutto crudo 24,50
(Pâtes fraîches courtes, jambon cru, crusco IGP, crème de parmesan, vin blanc, ail, basilic, copeaux de parmesan, roquette)

* Linguine carbonara 19,50
(Pâtes fraîches, jaunes d'oeufs, poivre, sel, guanciale, parmesan)

*Tortellini ricotta tartufata e gorgonzola 23,50
(Pâtes fraîches farcies à la ricotta, crème de truffe, ail, persil, gorgonzola, roquette, copeaux de parmesan, huile de truffe)

*Tortellini alla ricotta con crema di melanzane e pomodoro 22,50
(Pâtes fraîches farcies à la ricotta, pulpe de tomate, crème d'aubergines maison, basilic, roquette, copeaux de parmesan)

*Tortellini alla ricotta con nduja, burrata e crusco 24,50
(Pâtes fraîches farcies à la ricotta, nduja calabrese épicée, pulpe de tomate, ail, basilic, burrata, 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 tout étant préparés à la minute, 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 cremadi 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 pistacchio e burrata 27,50
*(Filet mignon tranchée, crème de pistaches, stracciatella de burrata et concassé de
pistaches)*

**PS: Toutes nos viandes sont accompagnées de pâtes fraîches. Les cuissons
conseillées sont bleues ou saignantes.**

Notre côté mer

*Gambas alla griglia 29,50
*(8 gambas entières grillées 16/20, ail, huile
d'olive, citron)*

*Grigliata di polpo polenta e crusco 32,50 ***selon disponibilité***
*(Tentacules de poulpe grillée, polenta,
crusco, ail, vin blanc, citron)*

**PS : Aucuns des plats côté mer ci-dessus ne sont accompagnés de pâtes,
celles-ci seront proposées en supplément à 8,50 (ail, huile et basilic frais)**

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 tufo 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 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 velouté avec des notes intenses de fruits rouges mûrs, prunes, cerises*)

*Barbera d'Alba Région Piémont : Cépage: Barbera 48,50
(*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 48,50
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

*Verre de rouge (Cépage Sangiovese vin des Pouilles) 7,00

*Verre de blanc sec (Cépage Pinot Grigio) 7,00

*Verre de blanc fruité (Cépage Grillo vin de Sicile) 7,00

*1/2 de rouge 17,50

*1/2 de blanc 17,50

Nos desserts

*Assiette de fromages italiens 14,50

*Crème brûlée aromatisée au limoncello et zeste de citron 11,50

*Mousse au chocolat maison 10,00

*Affogato al caffè amaretto 12,00

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

*Affogato al caffè 10,00

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

*Tiramisu maison accompagné de son shot d'expresso 10,00

*Tiramisu maison flambé à la Sambucca 12,00

*2 boules vanille sur lit de biscuits concassés
et coulis de caramel beurre-salé 10,00

Nos digestifs

Il Sbagliato : Cocktail à base de baileys,
amaretto et shot d'expresso 12,00

* Limoncello 7,00

*Sambucca 8,00

*Amaretto 7,00

*Baileys 7,00

*Grappa stravecchia jaune : 9,50

Nos cafés et thés

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

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

*Expresso ou Grand café 3,50

*Caffè corretto con grappa 7,50

*Cappuccino crème fraîche 4,50

*Thé vert ou Thé menthe 4,50