

MENU

ANTIPASTI

Carpaccio de bresaola

Tranche de bresaola - Huile d'olive vierge - Roquette et copeaux de parmesan

Burrata classica

Burrata au lait cru, tomates cerises, roquette et pesto

Bruschetta

Pain grillé, tomates concassées, olives vertes et noires, jambon de pays ou mortadelle

Antipasti all'Italiana (à partager)

Assortiment de charcuteries fines, olives et fromages italiens (burrata, ciacotta, scamorza, jambon de pays, pancetta, mortadelle)

MENU BAMBINO

12€

PLAT

Pizza margherita

ou

Penne alla bolognese

BOISSON

Sirop à l'eau

DESSERT

2 boules de glace à la vanille

PRIMI PIATTI - PASTA

Penne ai 4 formaggi

Gorgonzola, parmesan, scamorza et stracciatella

Linguine bolognese

Viande de boeuf, oignons, ail, sel et poivre

Linguine Zucchini

Crème de courgette, stracciatella, basilic et huile d'olive

Linguine Carbonara

Pancetta, crème carbonara, sel, poivre et huile d'olive

Lasagne alla bolognese

Viande de boeuf, oignons, carottes, béchamel, fromage gratiné au four

Linguine scampi & zucchini

Crevettes, ail, tomates cerises, courgettes et huile d'olive

Linguine tartufo

Crème de truffe, huile d'olive et copeaux de parmesan

MENU

INSALATA

Classico César

16€

Salade romaine, poulet pané, oeuf poché, pancetta grillée, tomates cerises, croûtons, copeaux de parmesan et sauce César

Rustica

17€

Mélange de jeunes pouces, tranche de bresaola, mozzarella Fior di Latte, copeaux de parmesan, tomates et crème balsamique.

SECONDI PIATTI

Scaloppina alla Milanese

19€

Escalope de veau panée, sauce tomate au basilic et citron

Scaloppina di tacchino al Marsala

18€

Escalope de dinde, Marsala, crème et champignons

Manzo alla griglia

25€

Pièce du boucher (230 g), sauce au gorgonzola, pasta al dente

DOLCI

Tiramisu clasico

8€

Biscuit à la cuillère imbibé de café, crème au mascarpone saupoudrée de cacao

Toast alla francese

9€

Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé et glace à la vanille

Fondente al cioccolato

8€

Mi-cuit, coeur coulant au chocolat

Riccota

7€

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

PIZZA

Margherita

Sauce tomate, Fior di Latte, basilic, huile d'olive, copeaux de parmesan

12€

Prosciutto

Sauce tomate, Fior di Latte, jambon de pays, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive

16€

Napoletana

Sauce tomate, Fior di Latte, anchois, câpres, olives vertes, basilic

13€

Mortadella

Crème de pistache, Fior di Latte, mortadella, stracciatella, pesto, pistaches concassées

16€

Regina

Sauce tomate, Fior di Latte, champignons, jambon cotto, origan

14€

Calzone

Sauce tomate, Fior di Latte, champignons, jambon cotto, origan

15€

Quattro formaggi

Sauce tomate, Fior di Latte, parmesan, gorgonzola, scamorza, stracciatella

15€

Siciliano

Sauce tomate, Fior di Latte, tomates fraîches, olives violettes, anchois, persillade, origan

15€

Diavola

Sauce tomate, Fior di Latte, spianata, olives violettes, basilic, origan

15€

Pancetta

Base crème, Fior di Latte, pancetta, parmesan, origan

16€

Bresaola

Sauce tomate, Fior di Latte, roquette, bresaola, stracciatella, copeaux de parmesan

16€

Salsiccia

Sauce tomate, Fior di Latte, salsiccia, oignons rouges, origan

17€

Vegetariano

Crème de courgette, Fior di Latte, champignons, aubergines, courgettes, poivrons

16€

Santa Cristina

Sauce tomate, Fior Di Latte, thon à l'huile, oignons et olives

17€

Tartufo

Crème de truffe, champignons, stracciatella, huile d'olive

19€

CARTE DES BOISSONS

WHISKIES 4 CL

J&B	8€
Chivas Regal	12€
Nikka Pure Malt Black	14€

LES DIGESTIFS 4 CL

Alcool blanc (poire, mirabelle)	10€
Vieille prune de Souillac	10€
Cognac, Armagnac, Calvados	10€

LES LIQUEURS 4 CL

Get 27/31, Saint - Germain	8.50€
Amaretto, Limoncello	8.50€

LES ALCOOLS 4 CL

Rhum Don Papa	14€
Vodka Absolut	9€
Gin Bombay Sapphire	10€

APÉRITIFS

Americano maison 6cl	10€
Spritz Apérol ou St - germain 4cl	10€
Martini rouge ou blanc 6cl	5.50€
Ricard 2cl	4€
Proseco 12cl	8€
Kir cassis, mûre, pêche 14cl	5€
Kir Royal 12cl	14€

LES COCKTAILS 4 CL

Mojito - Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier	12€
Moscow Mule - Vodka, ginger beer, citron vert	12€
Cosmopolitain - Vodka, triple sec, citron, cranberry	12€

CARTE DES BOISSONS

LES VINS ROUGES

	Verre 14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
BARDOLINO DOC CIELO	5€	14€	20€
CHINON MAISON GUY SAGET	6.50€	26€	33€
COTE DU RHONE PRESTIGE AOP	5.50€	17€	25€
MONTAGNE SAINT-EMILION CHATEAU MAISON NEUVE	7€	25€	37€
CHATEAU LA FAURIE MAISON NEUVE LANDE DE POMEROL	-	-	55€

LES VINS BLANCS

	Verre 14cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
PINOT GRIGIO DOC CIELO	5€	14€	20€
CHARDONNAY IGP DOMAINE VALLIERE	6€	17€	26€
MACON VILLAGE ROPITEAU AOP	8€	27€	40€

LE ROSÉ

	Verre 14cl	Carafe 50cl
DOMAINE DE LA ROQUETTE IGP VAR	7€	22€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.50€
Allongé	2.60€
Noisette	2.60€
Double expresso	4.50€
Thés, infusion	4.50€

LES BOISSONS FROIDES

Coca-Cola ou zéro 33cl	4.80€
Orangina 25cl	4.60€
Ice Tea 25cl	4.60€
Jus de fruits 25cl	4.60€
Perrier 33cl	4.80€

LES CHAMPAGNES

Maison Lionel MAINE - Blanc de blanc grand cru	Coupe 12 cl 12€
---	--------------------

Eau plate 50cl ou 1l

4.50€ ou 7.50€

Eau pétillante 50cl ou 1l

4.50€ ou 7.50€

LES BIÈRES

Pression

Stella Artois	4.50€
Leffe	5.50€

Bouteille

Heineken	4.50€
Nastro Azzurro Peroni	6.00€