




# ANTIPASTI

<b>HOMEMADE FOCACCIA</b> <i>con hierbas de Provenza</i>	4.80€
<b>ITALIAN OLIVES x6</b> <i>Aceitunas verdes gigantes italianas</i>	4€
<b>FLOWER POWER</b> <i>Flores de calabacín rebozadas y stracciatella</i>	8€
<b>ANCHOIS PANÉS</b> <i>Boquerones fritos rebozados con alioli de tomate y albahaca</i>	8€
 <b>ARANCINI À LA TRUFFE</b> <i>Bolitas de arroz con trufa y corazón de queso</i>	9€
 <b>FRITTO MISTO DE POISSON</b> <i>Calamares, langostinos, merluza, anchoas, bacalao y mejillones con mayonesa de atún.</i>	14€
<b>LA CHARCUTERIE ITALIENNE</b>	17€

# SALADES

<b>LA BURRATA E TOMATE</b> <i>Burrata cremosa, tomates frescos, pesto de basilic y aceitunas italianas.</i>	13.50€
<b>LA NICOISE</b> <i>Patatas cocidas al vapor, huevo duro, atún, tomates y aceitunas italianas.</i>	16€
<b>LA VITELLO TONNATO</b> <i>Carpaccio de ternera, tomates cherry, mayonesa de atún y alcaparras.</i>	15€

# SIDES

 Ración de patatas fritas	5€
 Ensalada verde	4€
 Bastones de polenta frita	6€

# PASTA

**ARRABIATA** 13€

Coulis de tomate San Marzano, guindillas, ajo, tomates y queso Grana Padano.

**FUSILLONI AU PESTO E BURRATA** 15€

Pesto de albahaca, avellanas tostadas y tomates secos.

**RAVIOLI ALLA PARMIGIANA** 16€

Raviolis rellenos de queso italiano, coulis de tomate San Marzano, berenjenas a la parrilla y requesón.

**RICOTTA E SPINACI** 17€

Raviolis rellenos de requesón, espinacas salteadas en mantequilla de salvia con avellanas, almendras, tomates secos y burratina.

**LA VERA CARBONARA** 17€

A base de huevo, guanciale curado con pimienta, pecorino y Grana Padano.

**RAVIOLI A LA TRUFFE** 19€

Crema de trufa, láminas de trufa y virutas de parmesano

**TAGLIOLINI PISTACCHIO** 21€

Gambas a la plancha con ajo, aceite de oliva virgen extra ecológico, tomates cherry y stracciatella

## BAMBINO ( KIDS )

**PASTA BAMBINO0000** 9€

- Salsa de tomate
- Crema fresca
- Mantequilla

EXTRA JAMON : 1.50€

**PIZZA BAMBINO0000** 10€

*Salsa de tomate y queso mozzarella*

EXTRA JAMON : 1.50€

## LE ROSSE

Base sauce tomate

**MARGHERITAL**  11.80€  
Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, aceite de albahaca

**AXEL** 13.80€  
Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, jamón cocido, aceitunas negras


**GINA** 14.80€  
Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, jamón cocido, champiñones

**SOLE MIO** 15.80€  
Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, anchoas, aceitunas, albahaca, alcázarones, tomates confitados

**MAMAMIAAA**  16.80€  
Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, spianata, stracciatella, cebolla roja, aceitunas, nduja

**PARMAGEDON** 17.80€  
Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, jamón curado italiano, lascas de queso italiano, rúcula

**RAGU**  17.80€  
Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, salchicha picada, pimientos asados, spianata, virutas de queso italiano

**BELLA**  16.80€  
Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, tomates cherry, alcachofas, pimientos, berenjena y calabacín a la parrilla, olivas italianas

## NOS SUPPLÉMENTS

- White ham / Spianata / Mortadella: 3€
- Italian cured ham 4€
- Choice of 1 vegetable 2€
- Anchovies 4€
- Minced meat 4€
- Fior di latte mozzarella 2€
- Burrata / Stracciatella / Other cheeses 4€

## LE BIANCHE

Base mozzarella fior di latte

**FORZA 4**  15.80€  
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza ahumada, taleggio

**MORTADELLA**  16.80€  
Mozzarella fior di latte, mortadela, pistachos picados, stracciatella

**MAIA** 16.80€  
Mozzarella fior di latte, queso de cabra, miel de bosque ecológica, rúcula, avellanas

**PURA BUFALA**  16.80€  
Mozzarella de búfala, dúo de tomates cherry, tomates confitados, pesto rojo, virutas de queso italiano, aceitunas

**BORAT'A** 18.80€  
Mozzarella fior di latte, crema de trufa, jamón a las finas hierbas, burrata, champiñones a la parrilla, queso italiano

**BUFALA BILL** 18.80€  
Mozzarella de búfala DOP, carne de salchicha desmenuzada, panceta, huevo, queso italiano, cebolla y pimienta negra recién molida

**CARPACCIO** 18.80€  
Mozzarella fior di latte, carpaccio de bresaola (ternera), champiñones a la parrilla, gorgonzola, rúcula, virutas de queso italiano

**SALMONE** 18.80€  
Fior di latte mozzarella, smoked salmon, onions, tomato, bufala, lemon zest confit

## DESSERT

**Cannolo** 6€  
*Bizcocho siciliano, crema de queso dulce, pistachos*

**Tiramisu** 8€  
*Crema de mascarpone con huevos, bizcochos de soletilla, café, amaretto*

**Profitrole** 9€  
*Lionesas caseras, helado de vainilla, Nocciolata*

**Profitrole sicilien** 9€  
*Lionesas caseras, helado de vainilla, pistacchio*

## 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€

*Chocolate, Vanilla, Cookie, Yogurt, Strawberry, Raspberry, Rum  
Raisin, Pineapple, Mango, Pistachio*

## SUPPLÉMENTS 1€

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

**Affogato Vanille** 6€  
*Vanilla ice cream scoop, espresso*

**Affogato Chocolat** 6€  
*Chocolate ice cream scoop, espresso*

**Dame Blanche** 7.50€  
*3 scoops of vanilla ice cream, chocolate coulis, and whipped cream*

**Italia** 7€  
*1 scoop mascarpone, 1 scoop raspberry, 1 scoop pistachio, red fruit coulis, and whipped cream*

## MOJITO *Cocktail* 9€

### SPICY

Ron añejo, lima, sirope de chile casero, menta fresca, azúcar de caña, agua con gas

### PASSION

Ron añejo, lima, puré de fruta de la pasión, menta fresca, azúcar de caña, agua con gas

### CLASSICO

Ron añejo, lima, menta fresca, agua con gas

## SPRITZ *Cocktail* 10€

### CARLO

Aperol, Campari, Prosecco, Tonic

### GERMAIN

St Germain, Prosecco, Tonic

### LEMON

Limencello, Prosecco, Tonic

## CLASSIQUE *Cocktail* 10€

### PINA COLADA

Ron añejo, zumo de piña, coco

### SEX ON THE BEACH

Vodka, zumo de piña, zumo de arándanos rojos, sirope de melocotón

### CAIPIRINHA

Cachaça, lima, azúcar de caña

### GIN TONIC

Gin Santa Ana, lime, Tonic

 Disponible sin alcohol

## BIERES

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

## APERITIFS

Ricard4CL	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 no 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
<b>LAMBRUSCO I.G.T</b> <i>Italia</i> <i>Sparkling - Light - Fruity</i>	4.50€	21€
<b>NERO D'AVOLA D.O.C</b> <i>Sicilia</i> <i>Fruity - Supple - Cherry and Plum</i>	4.50€	25€
<b>GRAN PASSIONE I.G.T</b> <i>Italia</i> <i>Round - Gourmet - Ripe fruit</i>	5€	28€
<b>LUPO PUGLIA I.G.T</b> <i>Italia</i> <i>Rond - Gourmand - Fruit murs</i>	5.50€	32€
<b>PESSAC-LEOGNAN LH 2018</b> <i>Powerful - Well-structured - Red fruits</i>		39€
<b>BOURGOGNE MARSANNAY 2021</b> <i>Elegant - Tannic - Ripe fruits</i>		49€

# ROSE

<b>LAMBRUSCO I.G.T</b> <i>Italia</i> <i>Sparkling - Light - Fruity</i>	4.50€	21€
<b>MYSTERE I.G.P</b> <i>France</i> <i>Floral - Dry - Fresh</i>	4.50€	25€

# BLANC

<b>PROSECCO D.D.O.C</b> <i>Italia</i> <i>Sparkling - Light - Dry</i>	5.50€	28€
<b>LAMBRUSCO I.G.T</b> <i>Italia</i> <i>Sparkling - Light - Fruity</i>	4.50€	21€
<b>TERRES BASSES I.G.P</b> <i>France</i> <i>Dry - Refreshing - Crisp</i>	4.50€	25€
<b>DEMOISELLE I.G.P</b> <i>France</i> <i>Sweet - Balanced - Aromatic</i>	4.50€	25€
<b>CHARDONNAY</b> <i>France</i> <i>Fruity - Creamy - Floral</i>	5.50€	31€
<b>PLANETA ALASTRO</b> <i>Sicilia</i> <i>Dry - Ample - Solar</i>	5.50€	31€