

# ANTIPASTI

-  **FOCACCIA MAISON** 4.80€  
*Aus dem Holzofen, mit biologischem Olivenöl extra vergine aus Sizilien*
-  **OLIVES ITALIENNES x6** 4€  
*Riesige grüne italienische Oliven*
-  **FLOWER POWER** 8€  
*Riesige grüne italienische Oliven*
- ANCHOIS PANÉS** 8€  
*Frittierte panierte Sardellen, Tomaten-Basilikum-Aioli*
-  **ARANCINI À LA TRUFFE** 9€  
*Trüffel-Reisbällchen mit geschmolzenem Käsekern*
- FRITTO MISTO DE POISSON** 14€  
*Tintenfisch, Garnelen, Seehecht, Sardellen, Kabeljau und Miesmuscheln mit einer Thunfisch-Mayonnaise*
- LA CHARCUTERIE ITALIENNE** 17€  
*Italienische Wurstwaren*

# SALADES

-  **LA BURRATA E TOMATE** 13.50€  
*Cremige Burrata mit frischen Tomaten, Basilic & nut Pesto und italienischen Oliven*
- LA NICOISE** 16€  
*Gedämpfte Kartoffeln, hartgekochtes Ei, Thunfisch, Tomaten und italienische Oliven*
- LA VITELLO TONNATO** 15€  
*Kalbscarpaccio mit Kirschtomaten, Thunfisch-Mayonnaise und Kapern*

# SIDES

-  Fritten 5€
-  Grüner Salat 4€
-  Gefüllte Polenta-Fritten mit Käsekern 4€

# PASTA

	<b>ARRABIATA</b> San-Marzano-Tomatencoulis, Chili, Knoblauch, Tomaten und Grana Padano	13€
	<b>FUSILLONI AU PESTO E BURRATA</b> Basilikum-Pesto, geröstete Haselnüsse und konfierte Tomaten	15€
	<b>RAVIOLI ALLA PARMIGIANA</b> Mit italienischem Käse gefüllte Ravioli, San-Marzano-Tomatencoulis, gegrillte Auberginen und Ricotta	16€
	<b>RICOTTA E SPINACI</b> Mit Ricotta gefüllte Ravioli, in Salbeibutter geschwenkter Spinat mit Haselnüssen, Mandeln, konfierten Tomaten und Burratina	17€
	<b>LA VERA CARBONARA</b> Mit Ei, gereifter Pfeffer-Guanciale, Pecorino und Grana Padano	17€
	<b>RAVIOLI A LA TRUFFE</b> Trüffelcreme, Trüffelscheiben und Parmesanspäne	19€
	<b>TAGLIOLINI PISTACCHIO</b> Gegrillte Riesengarnelen von der Plancha mit Knoblauch, biologischem Olivenöl extra vergine, Kirschtomaten und Stracciatella	21€

# BAMBINO

<b>PASTA BAMBINO0000</b>	9€
<ul style="list-style-type: none"><li>• Tomatensauce</li><li>• Crème fraîche</li><li>• Butter</li><li>• Extra Kochschinken + 1,50 €</li></ul>	
<b>PIZZA BAMBINO0000</b>	10€
<i>Tomatensauce und Fior di Latte Mozzarella</i>	
Extra Kochschinken + 1,50 €	

# PIZZA

## LE ROSSE

Base sauce tomate San Marzano

- MARGHERITAL**  11.80€  
San-Marzano-Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella und Basilikumöl
- AXEL** 13.80€  
San-Marzano-Tomatensauce D.O.P., Fior di Latte Mozzarella, Kochschinken und schwarze Oliven
- GINA** 14.80€  
San-Marzano-Tomatensauce D.O.P., Fior di Latte Mozzarella, Kochschinken und Champignons
- SOLE MIO** 15.80€  
San-Marzano-Tomatensauce D.O.P., Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Oliven, Basilikum, Kapernäpfel und konfierte Tomaten
- MAMAMIAAA**  16.80€  
San-Marzano-Tomatensauce D.O.P., Fior di Latte Mozzarella, Spianata, Stracciatella, rote Zwiebeln und Nduja
- PARMAGEDON** 17.80€  
San-Marzano-Tomatensauce D.O.P., Fior di Latte Mozzarella, italienischer Rohschinken, italienische Käsehobel und Rucola
- RAGU**  17.80€  
San-Marzano-Tomatensauce D.O.P., Fior di Latte Mozzarella, Salsiccia-Hackfleisch, gegrillte Paprika, Spianata und italienische Käsehobel
- BELLA**  16.80€  
San-Marzano-Tomatensauce D.O.P., Fior di Latte Mozzarella, Kirschtomaten, Artischocken, Paprika, gegrillte Auberginen und Zucchini, italienische Oliven

## LE BIANCHE

Base mozzarella fior di latte

- FORZA 4**  15.80€  
Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, geräucherter Scamorza und Taleggio
- MORTADELLA**  16.80€  
Fior di Latte Mozzarella, Mortadella, gehackte Pistazien und Stracciatella
- MAIA** 16.80€  
Fior di Latte Mozzarella, Ziegenkäse, Bio-Waldhonig, Rucola und Haselnüsse
- PURA BUFALA**  16.80€  
Büffelmozzarella, Duo von konfierten Kirschtomaten, rotes Pesto, italienische Käsehobel und Oliven
- BORAT'A** 18.80€  
Fior di Latte Mozzarella, Trüffelcreme, Kräuterschinken, Burrata, gegrillte Champignons und italienischer Käse
- BUFALA BILL** 18.80€  
Büffelmozzarella DOP, Salsiccia-Hackfleisch, Pancetta, Ei, italienischer Käse, Zwiebeln und gemahlener Pfeffer
- CARPACCIO** 18.80€  
Fior di Latte Mozzarella, Bresaola-Carpaccio (Rind), gegrillte Champignons, Gorgonzola, Rucola und italienische Käsehobel
- SALMONE** 18.80€  
Fior di Latte Mozzarella, Räucherlachs, rote Zwiebeln, konfierte Tomaten, Büffelmozzarella und konfierte Zitronenschale

## NOS SUPPLÉMENTS

- Kochschinken / Spianata / Mortadella — 3 €
- Italienischer Rohschinken — 4 €
- 1 Gemüse nach Wahl — 2 €
- Sardellen — 4 €
- Hackfleisch ou Salsiccia-Hackfleisch — 4 €
- Fior di Latte Mozzarella — 2 €
- Burrata / Stracciatella / Weitere Käsesorten — 4 €

## DESSERT

**Cannolo** 6€  
*Sizilianisches Gebäck, gesüßte  
Frischkäsecreme und Pistazien*

**Tiramisu** 8€  
*Mascarpone-Ei-Creme, Savoiard-  
Löffelbiskuits, Kaffee und Amaretto*

**Profitrole** 9€  
*Hausgemachte Windbeutel,  
Nocciolata, Vanilleeis,*

**Profitrole Sicilien** 9€  
*Hausgemachte Windbeutel, Mascarpone-  
Eis und Pistaziencreme*

## 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 Vanille** 6€  
*Eine Kugel Vanilleeis und Espresso*

**Affogato Chocolat** 6€  
*Eine Kugel Schokoladeneis und Espresso*

**Dame Blanche** 7.50€  
*3 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce und  
Schlagsahne*

**Italia** 7€  
*Je eine Kugel Mascarpone-, Himbeer- und  
Pistazieneis, Rote-Grütze-Sauce und  
Schlagsahne*

## **MOJITO** *Cocktail* 9€

### **SPICY**

Brauner Rum, Limette, hausgemachter Chilisisup, frische Minze, Rohrzucker und Sprudelwasser

### **PASSION**

Brauner Rum, Limette, Passionsfruchtpüree, frische Minze, Rohrzucker und Sprudelwasser

### **CLASSICO**

Brauner Rum, Limette, frische Minze und Sprudelwasser

## **SPRITZ** *Cocktail* 10€

### **CARLO**

Aperol, Campari, Prosecco, Tonic

### **GERMAIN**

St Germain, Prosecco, Tonic

### **LEMON**

Limencello, Prosecco, Tonic

## **CLASSIQUE** *Cocktail* 10€

### **PINA COLADA**

Brauner Rum, Ananassaft und Kokos

### **SEX ON THE BEACH**

Vodka, Ananassaft, Cranberrysaft und Pfirsichsirup

### **CAIPIRINHA**

Cachaça, Limette und Rohrzucker

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

# ROSE

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

# BLANC

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