



SUR LE POUCE

FOCACCIA MAISON  **5.50€**
Aux herbes de Provence

OLIVES ITALIENNES X6  **4€**
Olives vertes italiennes géantes

HUILE D'OLIVE  **5€**
Petite bouteilles d'huile
extra vierge des Pouilles 250ml

PIMENTS FARCIS A LA RICOTTA  **5€**

PIMENTS FARCIS AU THON **5€**

NOS ENTREES

PANZEROTTINI  **7€**
Petits chaussons tomates mozzarella

SCARMORZINE PUGLIESE  **7€**
Boulette de mozzarella fumée pané et frits

FLOWER POWER  **8€**
Beignet de fleur de courge et stracciatella

ANCHOIS PANES **9€**
Friture d'anchois pané,
sauce vierge de tomates séchées, basilic,
poivrons grillés, oignons rouges

ARANCINI A LA TRUFFE  **9€**
Boulettes de risotto à la truffe, cœur de fromages

LES ANTIPASTI  **16€**
Aubergines, courgettes grillées
et marinées, artichauts,
poivrons farcis au thon et à la ricotta,
tomates confites, olives géantes.

BURRATA CREMEUSE **14.50€**
Huile d'olive extra vierge biologique
de Sicile, olives italienne, tomates confites,
roquette

LA CHARCUTERIE ITALIENNE **17€**



NOS PATES ET GNOCCHI

GNOCCHI A LA SORRENTINA **15€**

Gratiné à la sauce tomate italienne, mozzarella et basilic

LA VERA CARBONARA **17€**

Aux œufs, guanciale affiné au poivre, pecorino et parmigiano

RAVIOLI RADICCHIO **17€**

Ravioli farci à l'endive carmine, boulettes de bœuf maison Bresaola, sauce gorgonzola et noix

LINGUINE TARTUFO **19€**

Crème à la truffe, lamelle de truffe, petits champignons sauté, copeaux de parmesan.

RICOTTA E SALMONE **18€**

Ravioli farci à la ricotta de bufflone, jeune pousse d'épinard, sauce au saumon frais, et poireaux déglacé au prosecco, tomates confites

TAGLIOLINI PISTACCHIO **18€**

Pesto de pistache, pomodori confit, tartare de gambas mariné à l'huile extra vierge d'olive et citron vert

La Pasta DEL CAPO

demandez nous!



NOS PLATS

AUBERGINES A LA PARMIGIANA **16.50€**

Gratin d'aubergines à la sauce tomates italienne, basilic, mozzarella, parmigiano. Servie avec une salade verte

LASAGNE A LA BOLOGNESE **17.50€**

A la viande de boeuf, sauce tomate italienne, béchamel et parmigiano. Servie avec une salade verte

FILET DE BOEUF AU CHIANTI **22€**

 Ravioli farcis aux cèpes.



NOS PIZZAS

LE ROSSE

Base sauce tomate

MARGHERITAL

10.80€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
huile de basilic

AXEL

15.80€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
jambon cuit ferrarini, olives noires

GINA

14.80€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
jambon cuit, champignons

SOLE MIO

15.80€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois,
olives, basilic, fleur de câpres, tomates confites

MAMAMIAAA

16.80€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
spianata, stracciatella, oignons rouges,
olives, nduja

PARMAGEDON

17.80€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
Jambon de Parme, écaillés de
parmesan, roquettes

RAGU

17.80€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
saucisses hachées, poivrons grillés,
spianata, copeaux de parmesan

BELLA

16.80€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
tomates cerises, artichauts, poivrons,
aubergines et courgettes grillées,
olives italienne

NOS SUPPLÉMENTS

Pate à la graine de sésame 1.50€

Jambon blanc / Spianata / Mortadella 3€

Jambon de Parme 4€

1 Légume au choix 2€ -

Anchois 4€ -

Viandes hachées 4€

Mozzarella 2€

Burrata / Stracciatella / Autres fromages 4€



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 Saint Maures, courgettes
grillées, miel bio de forêt, roquette,
noisettes

PURA BUFALLA

16.80€

Mozzarella au lait de bufflonne,
duo de tomates cerises confites,
pesto rouges, copeau de
parmesan, olives.

BORATA

18.80€

Mozzarella fior di latte, crème
truffée, jambon aux herbes,
burrata, champignons grillés,
parmesan

BUFALA BILL

18.80€

Mozzarella di bufala DOP,
hachée de saucisse, pancetta,
œuf, parmesan, oignons, poivre
du moulin

CARPACCIO

18.80€

Mozzarella fior di latte,
carpaccio de bresaola (boeuf),
cepes grillé, gorgonzola,
roquette, copeaux de parmesan

SALMONE

18.80€

Mozzarella fior di latte, saumon
fumé, poireaux rotis au four,
bufala, zeste de citron confit

NOS DESSERTS

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

TIRAMISU 8€
Crème de mascarpone aux œufs,
Biscuits savoïardi, Café, Amaretto

AFFOGATO 6€
Boule de glace vanille,
expresso

PROFITROLES 9€
Choux maison, glace vanille,
chocolat fondant



LE DESSERT EN SUGGESTION 10€

NOS BOISSONS GOURMANDES

CAFE FRAPPE 2.80€
Café allongé, glace

CHOCOCINO 4.50€
Café allongé, lait, coulis chocolat,
crème fouettée

AFFOGATO VANILLE 6€
Boule de glace vanille,
expresso

FRAPPUCINO 5.50€
Café allongé, lait, sirop de vanille

CARACINO 4.50€
Café allongé, lait, coulis caramel
crème fouettée

AFFOGATO CHOCOLAT 6€
Boule de glace chocolat,
expresso



LA BOISSON DU MOMENT 4.50€



NOS BOISSONS SANS ALCOOL

NOS SOFTS

Sirop 25cl (pêche, grenadine, menthe, citron, fraise)	3.00 €
Limonade	3.50 €
Perrier 33cl	4.00 €
Fuze tea 33cl	4.00 €
Jus de fruits 25cl (Ananas, Fraise, Tomate, Pomme, Orange, Cranberry)	4.00 €
Coca-cola 33cl	4.50 €
Coca-cola 0 33cl	4.50 €
Schweppes agrumes 25cl	4.50 €
Schweppes tonic 25cl	4.50 €
Thé glacé maison 25cl	4.50 €
Vittel 1L	7.00 €
St Pellegrino 1L	7.00 €

NOS BIERES SANS ALCOOL

Blonde bouteille sans alcool	25 CL 4.80 €
------------------------------	-----------------

NOS CAFÉS ET THÉS

Espresso	1.80 €
Ristretto	1.80 €
Double espresso	3.60 €
Lungo	2.80 €
Café frappé	2.80 €
Frappuccino	3.50 €
Chococino	4.50 €
Caracino	4.50 €
Affogato	6.00 €

NOS MOCKTAILS

Cabella <i>Cranberry, Ananas, Jus de citron, Sirop de pêche</i>	6.50 €
Venisa <i>Vanille, Jus de fraise, Piment d'Espelette, Citron</i>	7 €
Milano <i>Thé, Jus de citron, Purée de Passion, Abricot</i>	7 €

NOS BOISSONS AVEC ALCOOL

NOS APERITIFS

Ricard 4cl	3.50 €
Marsala Amande 5cl	3.50 €
Whisky Clan Campbell 5cl	3.50 €
Martini Rosso / Bianco 10cl	3.50 €
Rhum / Whisky Coca 25cl	6.50 €
Whisky Bellevoie triple malt	12.00 €
Rhum Botran	12.00 €

NOS BIERES

	25 CL	33 CL	50 CL
Perroni bouteille		3.00 €	
Blonde	4.80 €		9.80 €
IPA	4.80 €		9.80 €

NOS COCKTAILS

Carlo Spritz <i>Aperol, Campari, Prosecco, Tonic</i>	10 €
Negroni <i>Campari, Vermouth, Gin</i>	10 €
Roma <i>Rhum, Vanille, Piment d'Espelette, Citron vert, Jus de fraise</i>	12 €
Voltera <i>Vodka, Citron vert, Purée de passion, Jus d'abricot, Blanc d'œuf</i>	12 €

COCKTAIL DU MOMENT	10 €
---------------------------	------

NOS DIGESTIFS

Bailey's 5cl	6 €
Get 27 5cl	6 €
Limuncello 5cl	6 €

NOS VINS

VINI ROSSO

	12 CL	75 CL
Lambrusco Rouge		21€
Nero d'avola	4.50 €	25€
Gran passione Rosso	5 €	28€
Lupo Puglia Rosso IGT	5.50 €	32€

VINI ROSE

	12 CL	75 CL
Lambrusco Rosato IGT		21€
Mira Méditerranée IGP	4.50 €	25€

VINI BLANCO

	12 CL	75 CL
Lambrusco Bianco IGT		21€
Terres Basses Laballe	4.50 €	25€
Demoiselle IGP Moelleux	4.50 €	25€

VINI SPUMANTE

	12 CL	75 CL
Moscato d'Asti DOCG		28€
Prosecco DOC		28€

