

Aperitivo

Prosecco	8.00	Negroni	12.00
Moscato	7.00	Johnie Walker	8.00
Apérol Spritz	10.00	Johnie Walker + Soft	11.00
Campari	8.00	Jack Daniel's	10.00
Pisang	7.00	Jack Daniel's +Soft	13.00
Cynar	7.00	Porto Rouge	6.00
Gancia	7.00	Porto Blanc	6.00
Gin Gordon + tonic	11.00	Pineau	6.00
Martini Blanc	6.00	Bacardi	7.00
Martini Rouge	6.00	Bacardi + Soft	10.00
Ricard	6.00	Havana	8.00
Henri Bardouin	8.00	Havana + Soft	11.00
Safari	8.00	Batida	8.00
Rosso Antico	6.00	Get 27	7.00
Kir	8.00	Blanc de Genièvre	6.00
Kir Royal	10.00	Blanc de Genièvre + Soft	9.00
Picon	8.00	Pisang sans alcool	7.00
J&B	8.00	Campari sans alcool	7.00
J&B + Soft	11.00	Safari sans alcool	7.00

Acqua, Bibite

Birre

Pepsi	3.00	Acqua Panna ½	6.00
Pepsi Max	3.00	San Pellegrino 1L	8.00
7 Up	3.00	Acqua Panna 1L	8.00
Mirinda Orange	3.00	Peroni	4.50
Ice tea	3.00	Peroni 0%	4.50
Ice tea pêche	3.00	Hoegaarden Blanche	5.00
Schweppes Tonic	3.00	Kriek	6.00
Jus d'orange	3.00	Val Dieu Blonde	6.00
San Pellegrino ¼	3.00	Val Dieu Brune	6.00
Acqua Panna ¼	3.00	Orval	9.00
San Pellegrino ½	6.00	St Hubertus Triple Blonde	7.50
		St Hubertus Triple Ambrée	7.50

Primi Piatti

Composition de charcuteries italiennes à partager	(2 personnes)	25.00
Polpette à l'italienne (boulette à l'italienne)		17.00
Jambon de Parme (fruit de saison, burrata)		15.00
Calamars et Scampis frits		19.00
Carpaccio de thon rouge (roquette, tomates cerises, citron et pignons de pin)		18.00
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive (roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises, crème balsamique et pignons de pin)		16.00
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe (roquette, champignons, copeaux de parmesan, tomates cerises, crème balsamique, huile de truffe et pignons de pin)		17.00
Tomates Burrata (carpaccio de tomates, burrata, basilic et pignons de pin)		14.00
Scampis Sardegna (crème, ail)		17.00
Scampis Villaputzu (Tomate, ail, thym, fenouil)		17.00
Vongole al pomodoro (tomate, ail, persil)		15.00
Fondue de Parmesan (roquette, tomates cerises, parmesan)		12.00
Croquette de crevettes grises (roquette, tomates cerises, pignons de pin)		14.00

Manzo

Pièce De Bœuf Nature	27.00
Pièce De Bœuf Champignons Crème	29.00
Pièce De Bœuf Poivre Vert Crème	29.00
Pièce De Bœuf Gorgonzola	29.00
Pièce De Bœuf au fromage de Herve	29.00
Pièce De Bœuf Arrabiata (piment)	29.00
Pièce De Bœuf Tartufatta (crème truffée)	31.00
Tagliatta De Bœuf (roquette, copeaux de parmesan, huile de truffe, tomates cerises, balsamique IGP)	31.00
Escalope Milanaise Nature	23.00
Escalope Milanaise Champignons Crème	26.00
Escalope Milanaise Poivre Vert Crème	26.00
Escalope Milanaise Pizzaiola	26.00
Escalope Milanaise Gorgonzola	26.00
Escalope Milanaise à la Romana (Parme, fontina, tomate)	28.00
Escalope Milanaise à la Parmigiana (fontina, crème, tomate, aubergines)	28.00

Toutes nos viandes sont accompagnées de pâtes ou de frites.

Pasta

Penne Portofino (tomate, crème, ail, basilic)	17.00
Penne Atrani (tomate, ail, basilic)	17.00
Penne Val d'Aoste (Gorgonzola, mascarpone, parmesan, taleggio)	18.00
Spaghetti & Polpette à l'italienne (boulette de viande)	19.00
Penne Ortolano (tomate, aubergines, ail, basilic, tomates cerises, burrata)	20.00
Penne Sardegna (jambon, champignons, polpette, crème, tomate, gratiné)	20.00
Cannelloni viande (crème, tomate, polpette, gratiné)	20.00
Cannelloni épinards (crème, tomate, gratiné)	19.00
Penne Arrabiata (tomate, ail, tomates cerises, pignons, piment frais)	18.00
Spaghetti Carbonara (la véritable - guanciale, parmesan, œuf)	19.00
Penne Funghi (crème, champignons, marsala)	17.00
Linguini Scampis (crème, tomate, ail)	22.00
Spaghetti Vongole (vongole, tomates fraîches, ail, persil)	22.00
Linguine Salmone	22.00
Ravioles Ricotta Epinards	22.00
Ravioles aux champignons et truffe	24.00
Spaghetti Pescatore (fruits de mer, vongole, scampis, gambas)	31.00
Penne Cacciatore (volaille, champignons, poivrons, ail, tomate, basilic)	21.00

Pizza

Bambino (tomate, mozzarella, jambon)	14.00
Capricciosa (tomate, mozzarella, champignons, jambon, artichaut)	16.00
Calzone (selon l'humeur du chef)	20.00
Criminale (tomate, mozzarella, thon, câpres, ail)	17.00
Funghi (tomate, mozzarella, champignons)	16.00
Hawaï (tomate, mozzarella, jambon, ananas)	16.00
Margherita (tomate, mozzarella)	13.00
Napoletana (tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives)	17.00
Parmigiana (tomate, mozzarella, aubergines, roquette)	19.00
Peperonata (tomate, mozzarella, poivrons)	17.00
Pescatore (tomate, mozzarella, fruits de mer, ail, gambas, vongoles, scampis)	23.00
Proscuito (tomate, mozzarella, jambon de parme, roquette)	20.00
Quattro formaggi (tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan, mascarpone)	18.00
Sardegna (tomate, mozzarella, champignons, jambon, câpres, anchois, poivrons, salami, artichauts)	22.00
Quattro stagione (tomate, mozzarella, champignons, jambon, artichauts, salami)	18.00
Romana (tomate, mozzarella, jambon, champignons)	16.00
Salame (tomate, mozzarella, salami piquant)	17.00

Sarda (tomate, mozzarella, anchois, câpres, champignons)	18.00
Sole mio (tomate, mozzarella, jambon, œuf)	16.00
Végétarienne (tomate, mozzarella, artichauts, champignons, poivrons, roquette)	20.00
Scampis (tomate, mozzarella, Scampis, câpres, roquette)	23.00
Royale (tomate, mozzarella, scampis, saumon)	23.00
Polpette (tomate, mozzarella, polpette)	18.00
Sorrente (tomate, mozzarella, jambon, salami, œuf)	19.00
Orientale (tomate, mozzarella, salami, poivrons)	18.00
Olbia (tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, chèvre, roquette)	21.00
Carpaccio (tomate, mozzarella, carpaccio de bœuf, roquette, copeau de parmesan, Huile de truffe, tomates cerises, balsamique IGP)	24.00
Bish (tomate, mozzarella, ail, Jambon de Parme, copeau de parmesan)	19.00

Pizza Cremoso

Chèvre (crème, mozzarella, chèvre, miel, guanciale, roquette)	20.00
Carbonara (crème, mozzarella, œuf, guanciale, roquette)	18.00
Burrata (crème, mozzarella, burrata, jambon de Parme, roquette, parmesan, huile de truffe, balsamique IGP)	22.00
Royale Cheese (crème, mozzarella, mascarpone, gorgonzola, chèvre, herve, parmesan, roquette)	22.00
Tartufatta (crème, mozzarella, salami à la truffe, roquette, parmesan, huile de truffe, balsamique IGP)	23.00

Dolci

Dame Blanche	10.00
Dame Noire	10.00
Brésilienne	10.00
Coupe Amarena	10.00
Chou farci maison (Profiterole)	11.00
Nougat glacé	11.00
Tartufo Nero	10.00
Tiramisu maison	10.00
Duo de sorbet	10.00
Moelleux au chocolat	11.00
Assiette de fromages	14.00
Baba au rhum (glace vanille, flambé au rhum)	11.00

Caffè e Digestivo

Café	3.00
Ristretto	3.00
Déca	3.50
Capuccino	4.00
Déca Capuccino	4.50
Café Correto	6.00
Irish Coffee	10.00
Italian Coffee	10.00
Baileys	8.00
Sambucca	8.00
Grand Marnier	8.00
Limoncello	8.00
Grappa	8.00
Cointreau	8.00
Mirto	8.00
Amaretto	8.00
Calvados	8.00

Cognac	8.00
Vecchia Romagna	8.00
Averna	8.00
Poire	8.00
Fernet Branca	8.00

Avis à notre clientèle

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, œuf, moutarde, poisson, sésame, sulfites, soja, mollusques, céleri, fruits à coques, lupin, crustacés, lait et arachides.

Un livret plat / allergènes est tenu à votre disposition parmi les menus sur le bar.

Merci de nous prévenir de vos allergies.

Chloé