



LES ROUGES

sauce tomate maison & mozzarella fior di latte

Margherita 	10.00€
Regina	12.00€
champignon de Paris, jambon cuit	
Napoli	12.00€
anchois marinés, câpres, olives noires	
Tonno	12.00€
thon cuit, oignons rouges, olives noires	
Margherita di burrata  	14.00€
burrata des Pouilles 125g, basilic frais	
Professore  	14.00€
spianata piccante de Calabre, grana padano, olives noires	
Formaggiosa 	14.00€
taleggio, fromage de chèvre, gorgonzola	
Affumicata 	14.00€
speck, roquette, scamorza, huile d'olive fumée	
Quattro Stagioni	14.00€
champignons de Paris, jambon cuit, artichauts marinés, olives noires	
Vegetariana 	14.00€
courgettes grillées, oignons rouges, poivrons, artichauts marinés, champignons de Paris, olives noires	
Parmigiana	14.00€
jambon cuit, aubergines grillées, grana padano, basilic frais	
Calabrese 	16.00€
champignons de Paris, poivrons grillés, oignons rouges, nduja de Calabre	
Bella Ciao 	16.00€
jambon de Parme 18 mois, roquette, burrata des Pouilles 125g, crème de balsamique	

LES BLANCHES

crème fraîche & mozzarella fior di latte

Blanquette 	13.00€
fromage de chèvre, pousses d'épinard, vinaigrette moutarde & miel, noix	
Zucchini  	14.00€
gorgonzola, ricotta, courgettes grillées, pignons de pin	
Fiocco di Neve	15.00€
artichauts marinés, jambon cuit, oeuf, grana padano	
Riuscita	15.00€
billes de mozzarella, roquette, jambon de Parme 18 mois, tomates cerise	
Truffes 	16.00€
crème de truffes noires de Toscane, champignons de Paris, gorgonzola, jambon de Parme 18 mois	
Bresaola	16.00€
bresaola, roquette, grana padano, tomates cerise, jus de citron	

Suppléments

Légume ou oeuf : 2€
Fromage : 2€
Burrata : 4€
Charcuterie, thon ou anchois 2.50€

 Pimenté
 Végétarien
 Best-seller



LES BURRATA

des Pouilles 125g

La simple 	9.00€
<i>roquette, tomates cerise, huile d'olive</i>	
La parme	12.00€
<i>roquette, jambon de Parme 18 mois, tomates cerise, huile d'olive</i>	
La truffe 	13.00€
<i>roquette, crème de truffes noires de Toscane, tomates séchées, huile d'olive</i>	
La légume 	15.00€
<i>champignons grillés, aubergine grillée, courgette grillée, poivrons marinés, artichauts marinés, tomates séchées</i>	

LES PÂTES

Les penne de Stef 	14.00€
<i>sauce tomate maison, nduja, jambon cuit, oignon, billes de mozzarella, basilic frais</i>	
Les linguine de Léon	14.00€
<i>sauce tomate maison, saucisse de porc, oignons, olives noires</i>	
Les linguine aux truffes	14.00€
<i>crème de truffes noires de Toscane, tomates séchées, roquette, grana padano</i>	
Les penne d'Aligre 	14.00€
<i>pesto, tomates séchées, courgettes grillées, pignons de pin, burrata des Pouilles 125g</i>	
Les carbonara de la maison	14.00€
<i>oeuf, parmesan, oignons, speck</i>	

LES DESSERTS

Tiramisu 	6.00€
Panna cotta	6.00€
<i>& coulis de fruits rouges</i>	
Semifreddo	6.00€
<i>crème glacée aux amandes, boudoirs, amandes caramélisées, sirop de chocolat</i>	
Pizza Nocciolata & mascarpone 	6.00€



LES VINS

LES ROUGES

	Verre	Pichet	Bouteille
Bardolino - Le colline dei Filari <i>Vénétie</i>	3.50€	14.00€	18.00€
Primitivo - Il pumo <i>Pouilles</i>	4.00€	18.00€	20.00€
Negroamaro - Il pumo <i>Pouilles</i>	4.00€	18.00€	20.00€
Nero d'Avola - L'auratae <i>Sicile</i>	5.00€	20.00€	24.00€
Montepulciano - Valle d'Oro <i>Abbruzes</i>	5.00€	20.00€	24.00€
Barbera d'Asti - Radici e Filari <i>Piemont</i>			26.00€
Giba Rosso - Cantina Giba <i>Sardaigne</i>			26.00€
Chianti Classico - Terre delle Grazie <i>Toscane</i>			28.00€

LES BLANCS

Soave - Il Gambero <i>Vénétie</i>	3,50€	14.00€	18.00€
Pinot Grigio - L'auratae <i>Sicile</i>			24.00€

LES ROSÉS

Del'Estate <i>Vénétie</i>	3.50€	14.00€	18.00€
Bardolino <i>Vénétie</i>			24.00€

LES PÉTILLANTS

Lambrusco	3.50€	14.00€	18.00€
Prosecco	5.00€		24.00€



LES APÉRITIFS

Martini blanc/rouge 6cl	5.00€
Pastis 2cl	3.50€
<i>Henri Bardouin, pastis 51</i>	
Campari 6cl	5.00€
Apérol 6cl	5.00€

LES BIÈRES

Demi 25cl	3.00€
Pinte 50cl	6.00€
Moretti 33cl	5.00€

LES COCKTAILS

Spritz Apérol/Campari	7.00€
<i>Apérol ou Campari, prosecco, perrier, quart d'orange</i>	

Americano	7.00€
<i>Martini rouge, Campari, perrier, quart d'orange</i>	

Negroni sbagliato	7.00€
<i>Martini rouge, Campari, gin, prosecco, quart d'orange</i>	

Limoncello Spritz	7.00€
<i>Limoncello, prosecco, perrier, citron</i>	

Spritz sans alcool
5€

LES SOFTS

Coca/Coca zéro	3.00€
Perrier	3.00€
Orangina	3.00€
Limonade artisanale	4.00€
<i>Nature, orange sanguine ou chinotto</i>	
Thé glacé maison	5.00€
<i>Thé noir, sirop de pêche, basilic frais</i>	
Eau gazeuse/plate 1L	6.00€
Café	2.00€
Déca	2.00€
Thé	4.00€

LES DIGESTIFS

Limoncello	5.00€
Amaretto	5.00€
Grappa Classico	5.00€
Amaro del Capo	5.00€
Grappa Invecchiata	8.00€
Autre	8.00€