

MOJITO 10€

Cocktail

SPICY 🍹

Rhum ambré, Citron vert, Sirop de piment maison, Menthe fraîche, Sucre de canne, Eau gazeuse

PASSION 🍹

Rhum ambré, citron vert, purée de passion, menthe fraîche, Sucre de canne, Eau gazeuse

CLASSICO 🍹

Rhum ambré, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

SPRITZ 10€

Cocktail

CARLO

Aperol, Campari, Prosecco, Tonic

GERMAIN

St Germain, Prosecco, Tonic

LEMON

Limencello, Prosecco, Tonic

CLASSIQUE 10€

Cocktail

PINA COLADA 🍹

Rhum ambré, Jus d'ananas, Coco

SEX ON THE BEACH 🍹

Vodka, Jus d'ananas, Jus de framboise, Sirop de pêche

CAIPIRINHA

Cachaça, Citron vert, Sucre de canne

GIN TONIC

Gin Santa Ana, Citron vert, Tonic

🍹 Réalisable sans alcool

COCKTAILS

ROUGE

12CL 75CL

LAMBRUSCO I.G.T *Italia*
Pétillant - Léger - Fruité

4.50€ 21€

NERO D'AVOLA D.O.C *Sicilia*
Fruité - Rond - Epice

5.00€ 28€

CHIANTI RISERVA *Italia*
Equilibré - Charpenté - Cerise noir

4.50€ 25€

LUPO PUGLIA I.G.T *Italia*
Puissant - Charpenté - Fruits rouges

5.50€ 32€

ROSE

LAMBRUSCO I.G.T *Italia*
Pétillant - Léger - Fruité

4.50€ 21€

MEDITERANEE *France*
Floral - Sec - Frais

4.50€ 25€

BLANC

PROSECCO D.D.O.C *Italia*
Pétillant - Léger - Sec

5.50€ 28€

LAMBRUSCO I.G.T *Italia*
Pétillant - Léger - Fruité

4.50€ 21€

ENFANT TERRIBLE *France*
Sec - Rafrachissant - Vif

4.50€ 25€

DEMOISELLE I.G.P *France*
Moelleux - Equilibré - Aromatique

4.50€ 25€

PLANETA ALASTRO *Sicilia*
Sec - Ample - Solaire

5.50€ 31€

VINS

BIERES

	25 cl	50 cl
BLONDE	4.50 €	9.00 €
IPA	4.80 €	9.60 €

APERITIFS

Ricard 4CL	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 €

DIGESTIF

Bailey's 7cl	6€
Get 27 7cl	6€
Limoncello 7cl	6€

SOFTS

Sirop (Menthe, Fraise, Peche, Citron...)	3.00 €
Limonade	3.50 €
Perrier	4.00 €
Fuze tea	4.00 €
Jus de fruit (Ananas, Fraise, Orange...)	4.00 €
Coca Cola 3 / Coca Cola 0	4.50 €
Fanta Orange	4.50 €
Schweppes agrumes	4.50 €
Schweppes tonic	4.50 €
Thé glacé maison	4.50 €
Vittel 1L	7 €
St Pellegrino 1L	7 €

CAFE ET THE

Espresso	1.80 €	Double espresso	3.00 €
Decaféiné	1.80 €	Lungo	2.00 €
Ristretto	1.80 €	Café frappé	2.00 €
Café noisette	1.80 €	Frappuccino	2.50 €

Thé & Verveine 3.00 €

BOISSONS

ANTIPASTI

	FOCACCIA MAISON <i>Au feu de bois, huile d'olive extra vierge bio de Sicile</i>	4.80€
	OLIVES ITALIENNES <i>Olives vertes et noir italiennes</i>	4€
	FLOWER POWER <i>Beignets de fleurs de courgettes et stracciatella</i>	8€
	ANCHOIS PANÉS <i>Friture d'anchois panés, aioli de tomate et basilic</i>	8€
	ARANCINI À LA TRUFFE <i>Boulettes de riz à la truffe, cœur de fromages</i>	9€
	LA CHARCUTERIE ITALIENNE	17€

SALADES ET CARPACCIO

LA BURRATA E TOMATE <i>Burrata crémeuse, tomates fraîches, pesto de basilic & noix, olives italienne</i>	15.00€
AVE CESAR <i>Poulets panés, salade, tomates cerises, sauce césars</i>	17.00€
CARPACCIO DE BRESAOLA (Boeuf) <i>Roquette, pesto de basilic, parmesan et burrata</i>	17.00€

SIDES

	PORTIONS DE FRITES	6€
	SALADE VERTE	5€
	PANZEROTTINI <i>Petit chaussons farcie à la mozzarella et sauce tomate</i>	4€

ANTIPASTI & SIDES

PASTA

	PESTO E BURRATA Pesto de basilic, noisettes grillées, tomates confites	16€
	ALLA PARMIGIANA Fusilloni, coulis de tomate San Marzano, aubergines grillées, ricotta et scarmoza fumé	17€
	RICOTTA E SPINACI Raviolis farcis à la ricotta, épinards sautés au beurre de sauge et noisettes, amandes, tomates confites, burratina	17€

PLATS

FAUX FILET IRLANDAIS (Wold steak challenge) Gold Medal Winner World Challenge, Grillée à la Plancha, frites fraiche, salades vertes et sauce tartare	24€
BURGER CARLO Steak haché Black Angus , tomates fraîches, mozzarella fumé, pesto au basilic, pancetta, tomates séchées et salade	18€

Suggestion tous les jours...

LES PLATS ENFANTS

PASTA BAMBINO	9€
----------------------	----

- Sauce tomate
- Crème fraîche
- Beurre

PIZZA BAMBINO	10€
----------------------	-----

Sauce tomate et mozzarella fior di latte
Supp jambon blanc 1.50€

PASTA & BAMBINO

LE ROSSE

Base sauce tomate San Marzano D.O.P

MARGHERITAL  11.80€
Sauce tomate San Marzano D.O.P, mozzarella
fior di latte, huile de basilic

AXEL 13.80€
Sauce tomate San Marzano D.O.P, mozzarella
fior di latte, jambon cuit, olives noires

GINA 14.80€
Sauce tomate San Marzano D.O.P, mozzarella
fior di latte, jambon cuit, champignons

SOLE MIO 15.80€
Sauce tomate San Marzano D.O.P, mozzarella
fior di latte, anchois, olives, basilic, fleurs de
capres, tomates confites

MAMAMIAAA  16.80€
Sauce tomate San Marzano D.O.P,
mozzarella fior di latte, spianata, ricotta,
oignons rouges, nduja

PARMAGEDON 17.80€
Sauce tomate San Marzano D.O.P,
mozzarella fior di latte, jambon cru italien,
écaillés de fromage italien, roquettes

RAGU  17.80€
Sauce tomate San Marzano D.O.P, mozzarella fior
di latte, saucisses hachées, poivrons grillés,
spianata, copeaux de fromage italien

BELLA  16.80€
Sauce tomate San Marzano D.O.P,
mozzarella fior di latte, tomates cerises,
artichauts, poivrons,
aubergines et courgettes grillées,
olives italienne

TONNO 16.80€
Sauce tomate San Marzano D.O.P, Mozzarella
fior di latte, thon naturel, oignons rouge,
tomates confites, olives italienne et fleur de
capres

LE BIANCHE

Base mozzarella fior di latte

FORZA 4  15.80€
Mozzarella Fior di latte, gorgonzola,
scamorza fumée, taleggio

MORTADELLA 16.80€
Mozzarella Fior di latte, mortadella,
pistaches égrenées, ricotta

MAIA  16.80€
Mozzarella fior di latte, fromages
de chèvre, miel bio de forêt,
roquette, noisettes

BORATA 18.80€
Mozzarella fior di latte, crème truffée,
jambon aux herbes, burrata, champignons
grillés, fromage italien

CARBONNARA 17.80€
Mozzarella Fior Di Latte, Pancetta grillé,
oeuf battu au parmesan, poivre et copeaux
de parmesan

NOS SUPPLÉMENTS

- Jambon blanc / Spianata / Mortadella 3€
- Jambon cru italien 4€
- 1 Légume au choix 2€
- Anchois 4€
- Saucisse haché 4€
- Mozzarella Fior di latte 2€
- Burrata / Stracciatella / Autres fromages 4€

PIZZAS

DESSERT

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

Tiramisu 8€
Crème de mascarpone aux œufs, biscuits savoïard, café, amaretto

Le Profiterole 9€
Choux maison, glace vanille, Nocciolata

Profiterole sicilien 9€
Choux maison, glace mascarpone, crème de pistache

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 - Pistache - Café - Citron*

SUPPLÉMENTS 1€

Eclat de spéculos - Coulis fruit rouge - Coulis caramel - Coulis chocolat

AFFOGATO 6€
Boule de glace + espresso

- Vanille
- Chocolat
- Pistache

COLONEL 6.50€
Boule de glace citron + vodka

Italia 7€
1 boule mascarpone, 1 boule framboise, 1 boule pistache, coulis fruit rouge et crème fouettée

Dame Blanche 7.50€
3 Boules de glace vanille, coulis de chocolat et crème fouettée

Chocolat liegeois 7.50€
3 Boules de glace chocolat, coulis de chocolat et crème fouettée

Café liegeois 7.50€
3 Boules de glace café, coulis de chocolat et crème fouettée

DESSERTS & GLACES