

VINS FRANÇAIS

VINS ROUGES

Saint Émilion, Château Billeron - AOC	35€
Côtes-du-rhône, Delas - AOC	25€
Bourgeuil, Domaine Audebert - AOC	26€
Brouilly, Henry Fessy - AOP	30€
Croze Hermitage, Delas AOC	37€
Graves, Château Dorleac - AOP	35€

VINS ROSÉS

Château Castel Des Maures - BIO AOP	28€
-------------------------------------	-----

VINS PÉTILLANTS

Champagne l'As Garnier Brut	50€
Prosecco Doc Spumante Brut - BIO	30€

VINS BLANCS

Château Castel Des Maures - BIO AOP	28€
Sancerre, François Cherrier - AOC	29€

VINS ITALIENS

VINS ROUGES

Santa Cristina Rosso Toscana - IGT	33€
Passo Del Verde Nero D'Avola Sicilia - BIO DOC	30€
Rafaeli Valpolicella Classico - BIO Supérieur DOC	35€
Villa Fontana Bordolino - DOC	30€
Amarone della Valpolicella Classico - DOC	98€
Barolo - DOCG	95€

VINS BLANCS

Chardonnay Ortenese Malvasia - IGT	28€
Vitesse Sauvignon Sicilia - BIO	28€

VINS ROSÉS

Sensuale Rosato Basilicata	30€
----------------------------	-----

VINS AU PICHET

ROUGE - BLANC - ROSÉ

Vin du Vaucluse, Les Méridiennes - IGP	12 cl	5€
	37,5 cl	10€
	75 cl	20€

Prix nets, services compris, taxes incluses

La Nonna

CARTE DES BOISSONS

WN

BOISSONS ALCOOLISÉES

COCKTAILS

Mojito	10€
Rhum blanc, limonade/ eau gazeuse, citron vert pressé, sucre et sirop de canne, feuilles de menthe, glace pillée	
Piña Colada	10€
Rhum blanc, sirop et jus de coco, jus d'ananas, crème liquide	
Cosmopolitan	10€
Vodka, triple sec, jus de citron, jus de cranberry	
Spritz	10€
Prosecco, Apérol, Limonade	
Paradise palm's frozen	10€
Rhum ambré, jus de fraise, jus de citron, gingembre	
Bourbon smatch	10€
Whiskey Jack Daniel's Fire, jus de cranberry, citron vert pressé, sucre et sirop de canne, framboises, crème de fruits rouges, glace pillée	
Ginger spritz	10€
Citron vert, jus de citron, ginger beer, sucre de canne	
Saint Germain spritz	10€
Prosecco, liqueur St-Germain, Eau gazeuse, Tranches de citron	
Violetta collins	10€
Vodka, triple sec, jus de citron, liqueur de violette	

COCKTAILS DU MOMENT :

Spritz " Rosa"	11€
Liqueur d'oranges sanguines, de mangues et fruits de la passion	

APERITIFS

Americano 15 cl	5€
Martini blanc 15 cl	5€
Martini rouge 15 cl	5€
Ricard-Pastis 4 cl	5€
Campari 12 cl	5€
Kir 12 cl	5€
Kir Royal 12 cl	10€
Coupe de prosecco 12 cl	7€
Coupe de champagne 12 cl	10€

BIÈRES

En pressions :		
Blonde peroni 25 cl		4.5€
Blonde peroni 50 cl		7€
Ambré Meantime 25 cl		5.5€
Ambré Meantime 50 cl		9€

Bière artisanale en bouteille:

Blonde 33 cl	6€
Rouge 33 cl	6€

WHISKY 4CL

J&B	7€
Jack Daniel's classic	8€
Black Label	9€
Bulleit 95 Rye	10€
Bulleit Bourbon	10€

RHUM 4CL

Boukman	10€
Diplomatico	10€
Plantation Barbados Rum	14€
Zacapa	14€

GIN 4CL

Gin marre	9€
Gin Bombay Seuphine	10€

DIGESTIFS

Limoncello 4 cl	7€
Get 27/31 6 cl	7€
Grappa 4 cl	8€
Amaretto 4 cl	8€
Cognac 4 cl	10€
Armagnac 4 cl	10€
Tequila Patron 4 cl	10€
Poire Williams 4 cl	10€

BOISSONS SANS ALCOOL

MOCKTAILS

Virgin Mojito	8.5€
Virgin Colada	8.5€
Detox frozen	8.5€
Bellisimo sunset	8.5€

JUS DE FRUITS 20CL

Orange	4€
Ananas	4€
Pomme	4€
Tomate	4€
Pêche	4€
Fraise	4€
Abricot	4€

SIROPS À L'EAU MONIN

Grenadine	2.5€
Menthe	2.5€
Fraise	2.5€
Pêche	2.5€
Citron	2.5€

DIABOLOS 4€

EAUX

Acqua Panna plate 75 cl	5.5€
San Pellegrino pétillante 75 cl	5.5€
Vals pétillante 33 cl	3.5€

BOISSONS PÉTILLANTES BIO 27.5CL

Orange sanguine	5€
Tea pêche melon	5€
Cola	5€
Limonade	5€
Orangiata	5€

CAFÉS

Expresso	2.2€
Double expresso	4.4€
Café crème	2.6€
Café noisette	2.5€
Capuccino	4€
Thé/ Infusion	4€

A PARTAGER

Planche Mixte 28,00€

Chiffonnade de charcuterie italienne, San Daniele jambu cru,
Spianata saucisse piquante, Speck, Bresaola, Grana Padano,
Pecorino

Dégustation di Mozzarella 28,00€

Burrata 100gr, avec tomates cerise, pesto, confiture de tomates
Straciatella, avec copeaux de truffe
Mozzarella di bufala, légumes grillés et pesto

ENTREES

Caparccio de Black Angus 17,00€

Roquette, copeaux de Grana Paddano câpres et tomates séchées,
citron

Burratina 15,00€

Burratina 100gr, tomates colorées, pignons de pins torréfiés , basilic frais

Gravlax de saumon lèche de coco et mangue 15,00€

SALADES

Salade César 18,00€

Salade romaine, oignon crispy, oeuf dur, tomate cerise, croûtons, copeaux de parmesan,
poulet pané, sauce césar

Salade Signorina 18,00€

Salade roquette, saumon fumé, avocat, tomate cerise, olives, citron, artichaut, melon

MENU ENFANT

1 plat + 1 boisson + 1 dessert 12,00€

Pizzetta

sauce tomate, fior di latte, jambon blanc

Linguine Bolognese

Sirop à l'eau

ou

Jus de fruit

1 boule de glace

chocolat ou vanille

PLATS

Pappardelle à la sauce truffe d'été 20,00€

Papardelle, crème légère, sauce à la truffe, grana padano,
et carpaccio de truffe

Linguine Carbonara 16,00€

Linguine avec pancetta, jaune d'oeuf, Grana Padano

Lasagnes a la Bolognese 17,00€

Pâtes lasagne, parmesan, mozzarella, sauce bolognaise
et sauce béchamel, gratinées au four à bois

Linguine Ail 16,00€

Linguine, ail, tomate, basilic, huile d'olive

Linguine bolognaise 16,00€

Linguine, boeuf, carotte, oignon, sauce tomate, basilic, ail

Paccheri la Norma 16,00€

Paccheri, sauce tomate, aubergine, basilic et
straciatella

Parmigiana 16,00€

Gratin d'aubergines, gratinées au fou à bois

Tagliata de filet de boeuf 28,00€

Roquette, parmesan, vinaigre de balsamique

Escalope de veau a la Milanese 23,00€

Escalope de veau, panée et poêlée, linguine à la sauce tomate

Tartare de boeuf à l'italienne 150gr 19,00€

Artichauts, câpres, échalote, straciatella, tabasco, frite

Linguine alla vongole 21,00€

linguine, palourdes, persil, ail, tomate cerise, vin blanc

Tentacule de poulpe, salade de pomme de terre 24,00€

salade de pomme de terre tiède aux herbes fraîches (persil plat et échalote),
coulis de poivron

PIZZA

Margherita	13,00€
Sauce tomate, fior di latte	
Regina	16,00€
Sauce tomate, fior di latte, jambu cuit, champignons de Paris	
Calzone	16,00€
Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, jaune d'oeuf	
4 fromages	17,00€
Sauce tomate, fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, Pecorino poivré	
Napolitaine	18,00€
Sauce tomate, fior di latte, Anchois, Câpres, Olives noires	
Nduja	18,00€
Sauce tomate, fior di latte, Gorgonzola, Nduja (chair de saucisse piquante)	
Diavola	17,00€
Sauce tomate, fior di latte, Nduja, Spianata	
4 Saisons	17,00€
Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, olives noires, artichauts	
Végétarienne	17,00€
Sauce tomate, fior di latte, champignons, olives noires, poivrons, aubergines, courgette, artichauts	
Saumon	20,00€
Sauce tomate, fior di latte, saumon fumé, roquette, crème fraîche	
Orientale	18,00€
Sauce tomate, fior di latte, poivrons colorés, merguez, oeuf	
Della Nonna	17,00€
Fior di latte, aubergines et courgettes, roquette, San Daniele	
Tartufata	20,00€
Crème fraîche, crème de truffe, fior di latte, champignons de Paris, roquette, copeaux de Grana Padano	
Caprina	18,00€
Fior di latte, chèvre, miel, roquette, bresaola	
Montanara	20,00€
Crème de Cèpes, fior di latte, roquette, speck, burratina	

Prix nets, services compris, taxes incluses

La Nonna

CARTE DES MENUS

LN

DESSERTS

Mille-feuille vanille de bourbon et fruits rouges frais	10,00€
Choux XL glace stracciatella, nage de chocolat chaud	10,00€
Tiramisu traditionnel	9,00€
Tiramisu pistache	9,00€
Mousse au chocolat 65% éclat de noisette	9,00€
Café ou Thé gourmand : mini tiramisu, traditionnel, mini mousse au chocolat, 1 sorbet mangue, un mini chou	10,00€

GLACES

Crèmes glacées

vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, pistache

Sorbets

citron, mangue, noix de coco, fraise

3,00€ la boule

supplément : sauce chocolat, caramel, chantilly +1€

Prix nets, services compris, taxes incluses

DESSERTS

Mille-feuille vanille de bourbon et fruits rouges frais	10,00€
Choux XL glace stracciatella, nage de chocolat chaud	10,00€
Tiramisu traditionnel	9,00€
Tiramisu pistache	9,00€
Mousse au chocolat 65% éclat de noisette	9,00€
Café ou Thé gourmand : mini tiramisu, traditionnel, mini mousse au chocolat, 1 sorbet mangue, un mini chou	10,00€

GLACES

Crèmes glacées

vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, pistache

Sorbets

citron, mangue, noix de coco, fraise

3,00€ la boule

supplément : sauce chocolat, caramel, chantilly +1€

Prix nets, services compris, taxes incluses

NI

CARTE DES DESSERTS

for Marina

NI

CARTE DES DESSERTS

for Marina