

ANTIPASTI

6 RAVIOLIS FRITS (maison)

3 au saumon, 3 végétariens et sa crème de ricotta au citron 14.00

FOCACCIA ROMANA (maison)

huile d'olive, romarin, ricotta, miel et fleur de sel 14.50

LA CAPRELLE

Boule de Burrata crémeuse, tomates anciennes multicolores, olives, pesto maison et basilic frais 16.00

LA BOMBE BLANCHE

Burrata entière, jambon cru, grenade fraîche et filet d'huile d'olive, sur lit de roquette 16.00

CARPACCIO DE BRÉSAOLA

roquette, champignons frais, Grana Padano et crème de balsamique 18.00

À PARTAGER

MIXTE DE FROMAGES pour 1: 14.50 pour 2: 26.90 pour 3: 40.90

gorgonzola, brie, chèvre, figue sèche sur lit de roquette

PIZZA TRANCHE 19.50 [voir les allergènes à la carte des pizzas](#)

pizza au choix sur lit de roquette/

Sauf pizza saumon, fruits de mer ou avec burrata : prix de la pizza à la carte +2.50

MIXTE CHARCUTERIE ITALIENNE ET FRUIT DE SAISON

pour 2: 34.00 pour 3: 46.00

Coppa, Spianata, Jambon cru d'Italie, brésaola, copeaux de fromage du jour, et fruits de saison

SALADES (vinaigrette balsamique à pars)

L'ALPINA

salade, tomates anciennes, riz complet, brésaola, chèvre bûche, miel, figues sèches, oignons rouges, concombre, grenade et pignons de pin 18.00

LA SUMA

salade, tomates anciennes, riz complet, burrata, saumon fumé, grenade, figues sèches, concombre et sésame 21.90

PATES ARTISANAL

RAVIOLI AL SALMONE AFFUMICATO

(saumon, épinard et ricotta) nappés de crème légère et aneth 18.00

RAVIOLI DE LA NONNA

(saucisson, ricotta, persil) à la napolitaine 18.00

RAVIOLI FIGUE ET CHÈVRE

(chèvre, ricotta, amandes, figue) nappés de crème légère au gorgonzola et trait de balsamique 18.00

RADIATORI AU SAUMON À LA RICOTTA AU CITRON EN CHANTILLY 18.00

RADIATORI ESTIVAL

pesto, ail, olives, mozzarella fior di latte, tomates 16.50

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

pâtes avec sauce crémeuse à base d'œufs, Grana Padano, guanciale et poivre noir 16.50

MAFALDE À LA PUTTANESCA

sauce tomate, anchois, olives, câpres, ail, huile d'olives, piment et persil 16.50

MAFALDE MAFIA (pimenté)

burrata entière, nduja, tomates et spianata croustillante 19.30

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

pâtes fraîches maison aux palourdes, huile d'olive et coriandre 19.30

SUPPLÉMENTS GARNITURE POSSIBLE

- Légumes méditerranéens 6.00
- Mix de salade verte 4.00
- Frites maison 4.50
- Sauce maison aux fromages 4.00



OU

sauce

poivre







OU

Sauce

pesto

4.00





PIZZAS

MARGUERITE



Base tomate, mozza fior di latte, basilic 16.10

LA ROMANA



Base tomate, mozza fior di latte, anchois, poivrons grillés, fleurs de câpres, roquette. 17.10

LA CALABRAISE (PIMENTÉE)



Base tomate, mozza fior di latte, nduja, Spianata, oignon rouge, roquette 18.10

CAPRICCIOSA



Base tomate, mozza fior di latte, champignons, jambon, artichauts. 18.10

VÉGÉ



Base tomate, mozza fior di latte, tomates anciennes multicolores, artichauts, oignons, roquette, crème de ricotta au citron, pignon de pin, olives 18.10

À LA CARBONARA



Base crème, mozza fior di latte, pancetta croustillante, poivre noir en grain, oeuf, copeaux de Grana Padano 18.10

CALZONE



Base sauce tomate, mozza fior di latte, jambon blanc, jaune d'oeuf, roquette 17.10

FROMAGÈRE



Base sauce tomate, mozza fior di latte, chèvre bûche, gorgonzola, brie 18.10

TRAMONTO



Base crème, boule de mozza di burrata, saumon fumé, amandes, balsamique. 24.00

VALTELLINA



Base tomate, bresaola, chèvre bûche, oignon rouge, roquette 18.10

PERLA DEL MARE



Base tomate, mozza fior di latte, fruits de mer, gambas, citron, persil 26,00

DOLCE VITA



Base crème de ricotta et miel, boule de mozza di burrata, jambon cru, pignon de pin, roquette, filet balsamique 21.90

LA ZEGGA



Base tomate, mozza fior di latte, véritable merguez grillée (d'origine française), poivron, oignon rouge, herbes de provence, oeuf 18.10

LA CAPO



Base tomate, mozza fior di latte, viande hachée de boeuf (d'origine française), oignon rouge, ricotta, oeuf 18.10

3 JAMBONS



Base tomate, mozza fior di latte, jambon blanc, jambon cru, spianata, roquette 19.10

TONNARA



Base tomate, mozza fior di latte, oignons, thon, oeuf, poivrons, persil, citron 18.10

CHÈVRE MIEL



Base crème, mozza fior di latte, chèvre bûche, miel, basilic 18.10

LA PARMIGGIANA



Base tomate, mozza fior di latte, jambon cru, aubergines, roquette, Grana Padano 18.10

Supplément ingrédient 1.90

Sauf saumon fumé 4.80, jambon cru 4.00, ½ merguez 3.00, 1 boule de mozzarella de Burrata 7.50

DESSERTS ARTISANAUX

PANNA COTTA FRUITS ROUGES 7.90

TIRAMISÙ AL CAFFÈ

Classique tiramisù au café espresso, cacao amer 7.90

PROFITEROLES

Chouquettes maison,

glace vanille, chocolat chaud, amandes, chantilly 11.90

COEUR FONDANT AU CHOCOLAT

Servi avec crème anglaise et boule de vanille artisanale 9.70

CAFFELINA ... Desserts surprises, en cas d'allergie, n'hésitez pas à prévenir le serveur.

3 mini desserts et un café espresso 13.20

SALADE DE FRUITS

(découpe minute) 12.00

et écrasé de meringue 

GLACES ARTISANALES

Vanille, chocolat, fruits rouges, réglisse, menthe, café, tropical, coco, citron 

1 boule 4.20

2 boules 6.70

3 boules 8.20

4 boules 9.70

*(Nos parfums varient. Demandez au serveur nos nouveautés
ou suggestions de coupe glacée à 10.90)*

COUPE DAME BLANCHE

2 boules de vanilles,

meringue, chocolat chaud, chantilly 10.90

COUPE COLONEL

2 boules de citron et vodka 10.90

FRUITY ISLAND

1 boule tropical, 1 boule fruits rouges, 1 boule coco et chantilly 10.80

PARFAIT CAFÉ

1 boule café, 1 vanille, caramel beurre salé et chantilly 10.90

AFTER EIGHT

1 boules menthe, 1 boule chocolat, liqueur de menthe et chantilly 12.50

ACIDULISSE

1 boules réglisse, 1 boule citron coulis fruits rouges et chantilly 10.90

CHOCOLAT LIÉGOIS

1 boules de chocolat, 1 boule de vanille, chocolat chaud et chantilly 10.90

les biscuits qui accompagnent nos glaces contiennent du gluten et oeuf

Supplément 2.60 Chantilly, Chocolat chaud