

# ANTIPASTI

-  **FOCACCIA MAISON** 4.80€  
*Au feu de bois, huile d'olive extra vierge bio de Sicile*
-  **OLIVES ITALIENNES x6** 4€  
*Olives vertes italiennes géantes*
-  **FLOWER POWER** 8€  
*Beignets de fleurs de courgettes et stracciatella*
- ANCHOIS PANÉS** 8€  
*Friture d'anchois panés, aioli de tomate et basilic*
-  **ARANCINI À LA TRUFFE** 9€  
*Boulettes de riz à la truffe, cœur de fromages*
- FRITTO MISTO DE POISSON** 14€  
*Calamars, crevettes, colin, anchois, morue et moules et sa mayonnaise au thon*
- LA CHARCUTERIE ITALIENNE** 17€

# SALADES

-  **LA BURRATA E TOMATE** 13.50€  
*Burrata crémeuse, tomates fraîches, pesto de basilic & noix et olives italienne*
- PASTA NICOISE** 16€  
*Oeuf dur, thon, tomates, olives italienne*
- LA VITELLO TONNATO** 15€  
*Carpaccio de veau, tomates cerise, mayonnaise au thon et capres*
- AVE CESAR** 16€  
*Poulets panés, salade, tomates cerises, sauce césars*

# SIDES

-  **PORTIONS DE FRITES** 5€
-  **SALADE VERTE** 4€
-  **POLENTA FRITES FARCIES AU FROMAGE** 4€

# PASTA

13€



## **GNOCCHI SORRENTINA**

Coulis de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte gratiné au four et basilic

13€



## **FUSILLONI AU PESTO E BURRATA**

Pesto de basilic, noisettes grillées, tomates confites

15€



## **RAVIOLI ALLA PARMIGIANA**

Ravioli farcis aux fromages italien, coulis de tomate San Marzano, aubergines grillées et ricotta

16€



## **RICOTTA E SPINACI**

Raviolis farcis à la ricotta, épinards sautés au beurre de sauge et noisettes, amandes, tomates confites, burratina

17€

## **LA VERA CARBONARA**

Aux œufs, guanciale affiné au poivre, pecorino et Grana Padano

17€

## **RAVIOLI A LA TRUFFE**

Crème à la truffe, lamelles de truffes et copeaux de parmesan

19€

## **TAGLIOLINI PISTACCHIO**

Gambas grillées à la plancha, ail, huile extra vierge d'olive Biologique, tomates cerises et stracciatella

21€

## **PLATS**

### **CHIPIRONS GRILLES**

Chipirons grillés à la plancha, petite salade et frites croustillantes

21€

### **BURGER CARLO**

Steak haché, tomates fraîches, burratina, pesto au basilic, pancetta, tomates séchées et salade

18€

# BAMBINO

PASTA BAMBINO0000

9€

- Sauce tomate
- Crème fraîche
- Beurre

Supp jambon blanc 1.50€

PIZZA BAMBINO000

10€

Sauce tomate et mozzarella fior di latte

Supp jambon blanc 1.50€

# PIZZA

## LE ROSSE

Base sauce tomate San Marzano

**MARGHERITAL**  11.80€  
Sauce tomate San Marzano, 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, stracciatella, 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

## LE BIANCHE

Base mozzarella fior di latte

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

**MORTADELLA**  16.80€  
Mozzarella Fior di latte, mortadella, pistaches égrenées, stracciatella

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

**PURA BUFALA**  16.80€  
Mozzarella au lait de bufflonne, duo de tomates cerises confites, pesto rouges, copeaux de fromage italien, olives

**BORAT'A** 18.80€  
Mozzarella fior di latte, crème truffée, jambon aux herbes, burrata, champignons grillés, fromage italien

**BUFALA BILL** 18.80€  
Mozzarella di bufala DOP, hachée de saucisse, pancetta, œuf, Fromage italien, oignons, poivre du moulin

**CARPACCIO** 18.80€  
Mozzarella fior di latte, carpaccio de bresaola (boeuf), champignons grillés, gorgonzola, roquettes, copeaux de fromage italien

**SALMONE** 18.80€  
Mozzarella fior di latte, saumon fumé, oignons rouge, tomates confites bufala, zeste de citron confit

## NOS SUPPLÉMENTS

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

## DESSERT

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

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

**Profitrole** 9€  
*Choux maison, glace vanille, Nocciolata*

**Profitrole 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 - Mangue - Pistache*

## SUPPLÉMENTS 1€

*Speculoos crumbles, Marshmallow, Red fruit coulis, Caramel coulis, Chocolate coulis*

**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 fouetté*

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

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

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

## MOJITO *Cocktail* 9€

### 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 *Cocktail* 10€

### CARLO

Aperol, Campari, Prosecco, Tonic

### GERMAIN

St Germain, Prosecco, Tonic

### LEMON

Limencello, Prosecco, Tonic

## CLASSIQUE *Cocktail* 10€

### PINA COLADA

Rhum ambré, Jus d'ananas, Coco

### SEX ON THE BEACH

Vodka, Jus d'ananas, Jus de cramberry, Sirop de peche

### CAIPIRINHA

Cachaça, Citron vert, Sucre de canne

### GIN TONIC

Gin Santa Ana, Citron vert, Tonic

 Réalisable sans alcool

## BIERES

	25 cl	50 cl
BLONDE	4.50 €	9.00 €
BLANCHE	4.80 €	9.60 €
IPA	4.80 €	9.60 €
DESPERADOS 33cl		5€

## 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 €

## SOFT

Sirop ( Menthe, Fraise, Peche, Citron... )	3.00 €
Limonade 25CL	3.50 €
Perrier 33cl	4.00 €
Fuze tea 33cl	4.00 €
Jus de fruit 25cl ( Ananas, Fraise, Tomate... )	4.00 €
Coca Cola 33cl / Coca Cola 0 33cl	4.50 €
Fanta Orange 33CL	4.50 €
Schweppes agrumes 25cl	4.50 €
Schweppes tonic 25cl	4.50 €
Thé glacé maison 25cl	4.50 €
Vittel 1L	7€
St Pellegrino 1L	7€
Bière sans alcool	4.50 €

## CAFE ET THE

Espresso	1.80 €
Ristretto	1.80 €
Double espresso	3.00 €
Lungo	2.00 €
Café frappé	2.00 €
Frappucino	2.50 €

# ROUGE

	12 CL	75 CL
<b>LAMBRUSCO I.G.T</b> <i>Italia</i> <i>Pétillant - Léger - Fruité</i>	4.50€	21€
<b>NERO D'AVOLA D.O.C</b> <i>Sicilia</i> <i>Fruité - Souple - Cerise et Prune</i>	4.50€	25€
<b>GRAN PASSIONE I.G.T</b> <i>Italia</i> <i>Rond - Gourmand - Fruit murs</i>	5€	28€
<b>LUPO PUGLIA I.G.T</b> <i>Italia</i> <i>Puissant - Charpenté - Fruits rouges</i>	5.50€	32€
<b>PESSAC-LEOGNAN LH 2018</b> <i>Elegant - Tanin - Fruits murs</i>		39€
<b>BOURGOGNE MARSANNAY 2021</b> <i>Fin - Délicat - Fruits rouges</i>		49€

# ROSE

<b>LAMBRUSCO I.G.T</b> <i>Italia</i> <i>Pétillant - Léger - Fruité</i>	4.50€	21€
<b>MYSTERE I.G.P</b> <i>France</i> <i>Floral - Sec - Frais</i>	4.50€	25€

# BLANC

<b>PROSECCO D.D.O.C</b> <i>Italia</i> <i>Pétillant - Léger - Sec</i>	5.50€	28€
<b>LAMBRUSCO I.G.T</b> <i>Italia</i> <i>Pétillant - Léger - Fruité</i>	4.50€	21€
<b>TERRES BASSES I.G.P</b> <i>France</i> <i>Sec - Rafrichissant - Vif</i>	4.50€	25€
<b>DEMOISELLE I.G.P</b> <i>France</i> <i>Moelleux - Equilibré - Aromatique</i>	4.50€	25€
<b>CHARDONNAY</b> <i>France</i> <i>Fruité - Onctueux - Floral</i>	5.50€	31€
<b>PLANETA ALASTRO</b> <i>Sicilia</i> <i>Sec - Ample - Solaire</i>	5.50€	31€