

ENTRÉES

La boule de Burrata – au choix : huile de truffe

ou crème de balsamique, tomates confites & roquette 16.00

Ricotta fraîche & confiture de piment – douceur relevée servie avec crostini maison 15.00

Planche mixte italienne (2 pers) – jambon cru, spianata, pancetta croustillante, grissini, fromage italien 24.00

Pizza planche à partager prix de la pizza + 1.50 euros

Foie gras maison 50g – 1 tranche accompagnée de marmelade de saison et pain d'épice 17.00

Arancini – spécialité sicilienne, boulettes de riz farcies et panées 12.00

SALADES

César –salade, tomates, orzo, poulet grillé, oeuf, grana padano, figue séchée, grenade, sauce César 18.00

Med –Roquette ,tomates, orzo, burrata, légumes grillées (aubergines, courgettes, poivrons), grenade, jambon cru, huile d'olive 19.00

PÂTES FRAÎCHES

Spaghetti alla Carbonara – guanciale, œuf, grana padano 16.90

Spaguetti alle Vongole– palourdes, tomates cerises, huile d'olive, persil 19.30

Radiatori al Salmone e burrata – saumon, sauce tomates jaune et burrata crémeuse 21.90

Radiatori al amatriciana – sauce tomate, guanciale, 'Nduja pimenté 18.00

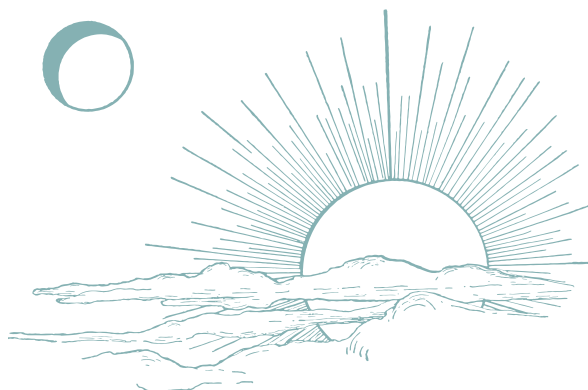
Calamarata alla Norma – aubergines rondes de Florence, ricotta, sauce tomate 16.90

Gnocchi al gorgonzola – pointe de confiture de piments doux 17.90

Ravioli della nonna ricotta, viande et saucisson de porc, grana padano, persil, sauce tomate 18.00

Ravioli al foie gras e burro al tartufo ricotta, foie gras, grana padano, sauce aux cèpes et champignons de paris 21.90

Lasagne bolognaise 17.50



A.CCOMPAGNEMENTS :

Légumes grillés à l'italienne – aubergines ronde de Florence, courgettes, poivrons doux, huile d'olive 6.00- **Frites**

maison – pommes de terre fraîches 4.50- **Pâtes napolitaine** 6.00 (supplément sauce 4.00)

PIZZAS *MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Margherita – base tomate, mozzarella*, basilic frais 16.60

Regina – base tomate, mozzarella*, champignons, jambon cuit 18.60

Calzone – base tomate, mozzarella*, jambon cuit, œuf, roquette 18.60

Fromagère – base tomate, mozzarella*, gorgonzola, chèvre, brie 19.60

A la Carbonara – base crème, mozzarella*, pancetta, jaune d'œuf, poivre 18.60

Tartiflette – base tomate, mozzarella*, oignons, pommes de terre fondante, guanciale, tallegio 19.90

Tartufa – base crème, champignons, burrata fraîche, huile de truffe, roquette 21.90

Parmesane – base tomate, mozzarella*, aubergines rondes de Florence, jambon cru, roquette 18.90

La cowboy – base tomate, mozzarella*, viande hachée, pommes de terre, oignons, œuf, ricotta 19.90

L'espagnola – base tomate, mozzarella*, spianata piccante, poivrons grillés, chèvre bûche 19.60

Ortolana – base tomate, mozzarella*, oignons, aubergines, courgettes, poivrons doux, roquette, olives, ricotta 19.60

Tonnara – base tomate, mozzarella*, thon, œuf, oignons rouges, olives taggiasce 18.60

Tramonte – base crème, mozzarella* boule de mozzarella di burrata, saumon fumé, amandes mondées et balsamique 23.70

Napolitaine – base tomate, mozzarella*, capres, anchois, roquette 18,10

Prosciutti – tomate, mozzarella*, spianata piccante & jambon cru, roquette 19.10

Zegga – base tomate, mozzarella*, merguez véritable française, oignons, poivrons, œuf, herbes de provence 19.10

La Gallina – base crème, mozzarella*, blanc de poulet grillé, champignons, pomme de terre fondantes, curcuma 19,90

Chèvre miel – base crème, mozzarella*, chèvre bûche, noisettes, miel 18.60

Calabraise burrata – base tomate, mozzarella*, spianata piccante & 'nduya pimenté et burrata 23.70

Dolce vita – base crème, miel, burrata, jambon cru, roquette, trait de balsamique 23.70

Cremosa – base crème, mozzarella*, chèvre, gorgonzola, brie, jambon blanc 19.90

DESSERTS

Tiramisu 7.90 café maison

Moelleux au chocolat 9.70 glace vanille et crème anglaise

Dolce Ricotta & Pera 7.90– ricotta légère, poire fondante, biscuit sablé & copeaux de chocolat noir

Carpaccio d'orange 8.00, grenade, menthe, trait de chocolat noir

Cheesecake coulis 7.90 fruits rouges

Pizzetta Nutella 10.00

Café gourmand 13.00– 2 minis desserts, 1 boule de glace

Glaces 1 boule : 4.20 / 2: 6.70 / 3: 8.20 . (demander au serveur les parfums de saison).

L'arbre à pâtes

DAL 1990

COCKTAILS 12.00

Sex on the beach Vodka, crème de pêche, triple sec, jus d'ananas, jus de cranberry

Mojito L'original ou passion frais, Rhum blanc, citron vert en quartier, sucre de canne, menthe fraîche

Pina colada Rhum ambré, Batida coco, jus d'ananas

Cahpirina L'original ou fruit de la passion frais, Cachaça, citron vert en quartiers, sucre de canne

Spritz veneziano Aperol, Prosecco, eau gazeuse, tranches d'oranges

Spritz Saint Germain Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, tranches de citron jaune

Madeleine Amaretto, Cointreau, jus d'ananas

COCKTAILS SANS ALCOOL 11,20

Bora-bora jus d'ananas, fruit de la passion frais, jus de citron frais, grenadine

Virgin mojito menthe ou passion, citron vert en quartiers, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse ou fruits de la passion frais

Boissons

Eau plate minérale 100cl 5.70 50cl 4.90

Eau gazeuse San Pellegrino 100cl 6.50 50cl 5.50

Soda bouteille 4.70 Coca-Cola, Coca-Cola zéro

Canette 4.10 Ice tea, Orangina, Sprite.

Jus de fruits 5.50 Ananas ou pomme

Boissons chaudes

Café 2.60

Décaféiné 2.60

Capuccino (café allongé et chantilly) 3.90

ALCOOLS CLASSIQUES

Coupe de champagne Deutz Rosé **ou** Brut
12,5cl 14.20

Kir royal (Deutz Brut) cassis ou pêche
12,5cl 14.20

Kir vin blanc 12cl 6.80 cassis ou pêche 6.80

Campari 6cl 7.00

Martini Bianco 6cl 6.80 **Rosso** 6cl 6.80

Ricard 4cl 7.80

Whisky Ballantine's 4cl 7.70 + soda canette 8.70

Whisky Chivas 12 4cl 8.30

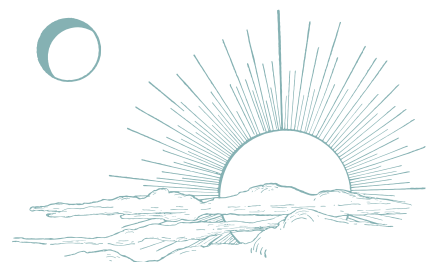
Rhum Diplomatico 4cl 8.40

Bière pression blonde St Stephanus Cru
25cl 5.80 / 33cl 7.80 / 50cl 9.90

Digestifs 7.70

Grappa 4cl, Amaro China 4cl

Limoncello 7cl, Amaretto 7cl



MENU ENFANT 15.00

1 plat Nuggets et frites ou
pâtes Napolitaine,
ou marguerite ou avec jambon
blanc ou avec chèvre

1 canette ou **sirop grenadine**
ou **jus**

1 duo de glace ou **brownie**