



MENU



COCKTAILS

"Spritz" - 12cl 9.50

Aperitivo Furlani, vin blanc pétillant, eau gazeuse

'Spritz' Limoncello - 12cl 10.00

Limoncello Furlani, vin blanc pétillant, eau gazeuse

Negroni - 6cl 8,50

Campari, Vermouth rouge Noilly Prat, Gin Baccae

Boulevardier - 6cl 8,50

Campari, Vermouth rouge Noilly Prat, Bourbon Buffalo Trace

Gin Tonic - 12cl 9.50

Gin BB9, tonic

SANS ALCOOL

Spritz 0% - 12cl 9.00

Nona Spritz, eau gazeuse

Gin Tonic 0% - 12cl 9.00

Peppy Spice Artonic, tonic

Bière Moretti 0% - 33cl 5,00

Sans alcool !

APÉRITIFS



Bière Moretti - 33cl 4,50

Blonde, légère, italienne

Pastis de la Plaine - 2cl 4,00

De Marseille !

Kir (CASSIS) - 12,50cl 5,00

Au vin blanc

Au vin blanc pétillant 7,00

Vermouths - 6cl

Rouge - "Muz" Partida Creus 5,50

Blanc - Furlani 5,50

SOFTS

Jus de fruits - Meneau - 25cl 5,00

Pomme, ou raisin blanc

Ginger beer - Gingeur 33cl 5,50

Boisson gazeuse au gingembre

Soda Fizz - Meneau - 33cl 5,50

Cola, limonade, ou cassis-basilic-menthe

Thé glacé - Meneau - 25cl 4,50

Pêche

Sirops - Meneau - 2,50

Menthe, citron, ou grenadine

Eau Minérale - 75cl 4,50

Gazeuse

VINS AU VERRE

Voir notre carte des vins!





Extras & Salades

Olives vertes géantes 5.00

De Vénétie

Salade de pousses d'épinards, 6.00

Velours de balsamique et pecorino

Straciatella 7.50

Colatura et poudre d'olives noires

Bol de salade verte 3.00

Batavia



La grande salade 15.00

Batavia, pousses d'épinards, mozza fior di latte, fenouil, pommes de terre rôties, oignons rouges, mélange de graines et d'herbes

PIZZA

--- PÂTE LONGUE FERMENTATION AU LEVAIN ---

Margherita 12.00

Sauce tomate, mozza fior di latte

Marga V2 13.50

Sauce tomate, mozza fior di latte, velours de balsamique, pecorino



Braz 15.00

Sauce tomate, mozza fior di latte, spianata piccante, crème d'ail confit, oignons rouges, piment doux

Tony 15.50

Crème de ricotta, mozza fior di latte, oignons rouges, jambon blanc (maison Carrié), comté, persil, origan

5 Fromages 15.50

Crème de ricotta, mozza fior di latte, comté, fontina, pecorino, chapelure au pecorino

Dukkahti 16.00

Mozza fior di latte, pousses d'épinards, straciatella, mélange de graines et d'herbes, miel



Sàlvia 16.00

Crème de ricotta, mozza fior di latte, pommes de terre rôties, oignons rouges, huile à la sauge, olives Taggiasche, piment doux

Pastaga 16.50

Crème de fenouil braisé, mozza fior di latte, saucisse, fenouil, chapelure au pecorino, persil



Cetara 16.50

Sauce tomate, mozza fior di latte, crème d'ail confit, anchois, olives Taggiasche au thym, colatura, origan, persil

Pizza du moment: Nous consulter!



Cafés

Espresso 2.00

Noisette (avec crème) 2.50

Café Corretto 4.00

Un espresso avec une goutte d'alcool!

- Corretto du Chef: à la cachaça!

- Corretto liqueur de noisette



Desserts

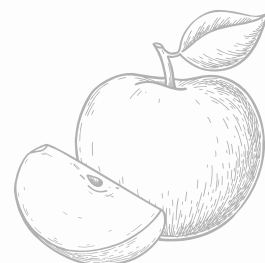


Tiramisù ! 6.00

Au café (sans alcool)

Poires pochées, 8.50

Sirop caramel-tonka, chantilly au caramel



Digestifs

Limoncello 6.00

Acqua di Cedro 6.50

Grappa 6.50

Bas-Armagnac 6,50

Amaro 6.50

Liqueur de café 5.50

Menthe glaciale 6.00

Délice de caramel 5.00

