



RISTORANTE

COCKTAILS CLASSIC'S



SPECIALE CASA ITALIA	10€
APEROL SPRITZ	9€
LIMONCELLO SPRITZ	9€
HUGO	12€
CUBA LIBRE	9€
GIN TONIC	10€
GIN AGRUMES	10€
MALIBU ANANAS	10€
MALIBU COCA	9€
WHISKY COLA	9€



RISTORANTE

COCKTAILS SPECIAL'

MOJITO : 12€

RHUM, MENTHE, CITRON VERT, SUCRE, EAU GAZEUSE

VIRGIN MOJITO : 9€ SANS ALCOOL

MENTHE, CITRON VERT, SUCRE, EAU GAZEUSE

MOSCOW MULE : 12€

VODKA, MIEL D'ACACIA, CITRON VERT, GINGEMBRE, FLEUR D'ORANGER, EAU GAZEUSE

VIRGIN MULE : 9€ SANS ALCOOL

MIEL D'ACACIA, CITRON VERT, GINGEMBRE, FLEUR D'ORANGER, EAU GAZEUSE

JAMAICAN MULE : 12€

RHUM, MIEL D'ACACIA, CITRON VERT, GINGEMBRE, FLEUR D'ORANGER, EAU GAZEUSE

ESPRESSO MARTINI : 12€

VODKA, CAFÉ, NOIX DE MACADAMIA, VANILLE DE MADAGASCAR

VIRGIN ESPRESSO MARTINI : 9€ SANS ALCOOL

CAFÉ, NOIX DE MACADAMIA, VANILLE DE MADAGASCAR, LAIT

MARYLIN KISS : 12€

VODKA, PAMPLEMOUSSE ROSE, FLEUR DE SAKURA, FLEUR DE SUREAU, FRAMBOISE

GEYSHA SAYS NO : 9€ SANS ALCOOL

PAMPLEMOUSSE ROSE, FLEUR DE SAKURA, FLEUR DE SUREAU, FRAMBOISE

BOHEMIAN RASBERRY : 12€

RHUM, PAMPLEMOUSSE ROSE, FLEUR DE SAKURA, FLEUR DE SUREAU, FRAMBOISE

COSMIC GARDEN : 9€ SANS ALCOOL

CONCOMBRE, MENTHE, CITRON VERT, POIVRE BLANC DU PENJA, EAU GAZEUSE

BORÉALIS : 12€

VODKA, CONCOMBRE, MENTHE, CITRON VERT, POIVRE BLANC DU PENJA, EAU GAZEUSE

HERBORIUM : 9€ SANS ALCOOL

GIN, CONCOMBRE, MENTHE, CITRON VERT, POIVRE BLANC DU PENJA, EAU GAZEUSE

CALICO JACK : 9€ SANS ALCOOL

BAIE DE PASSION, GRENADE, ANANAS, ORANGE, CITRON VERT, AMANDE

DR. PINEAPPLE : 12€

RHUM, BAIE DE PASSION, GRENADE, ANANAS, ORANGE, CITRON VERT, AMANDE

VOD'KALYPSO : 12€

VODKA, BAIE DE PASSION, GRENADE, ANANAS, ORANGE, CITRON VERT, AMANDE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PRIX TTC ET SERVICE INCLUS



LIMONADES BIO

CHINOTTO AGRUMES ANCIEN AU GOÛT
AMER ET DOUX BIOLOGIQUE 4,90€

GAZZOSA BIOLOGIQUE JUS DE CITRON IGP
DE SYRACUSE 4,90€

ARANCIATA ROSSA ORANGES SANGUINES
DE SICILE IGP BIOLOGIQUE 4,90€

LIMONADE À LA MANDARINE TARDIVE DE
CIACULLI BIOLOGIQUE 4,90€

LIMONADE À L'ORANGE DE RIBERA DOP
BIOLOGIQUE 4,90€

THÉ VERT GLACÉ BIO PARFUMÉ MENTHE
FLEUR D'ORANGER 4,90€

THE GLACÉ BIO PÊCHE MELON 4,90€

EAU DE SOURCE DU VOLCAN ETNA

BEVANDE

Boissons

COCA/COCA ZERO	4,10€	33cl
SCHWEPPES AGRUMES	3,90€	25cl
SCHWEPPES TONIC	3,90€	25cl
EAU CAROLA	3,90€	25cl
SAN PELLEGRINO	3,90€	50cl
SIROPS MONIN	2,50€	50cl

APERITIVI

Apéritifs

COUPE DE MOUSSEUX	5€
COUPE PROSECCO	6€
KIR ROYALE	8€
BLANC CASSIS	7€
RICARD	5€
RICARD TOMATE	6€
MARTINI BLANC/ROUGE	5€
CAMPARI	6€

CAFFÈ/TÈ

Cafés/Thé

RISTRETTO	2,50€
ESPRESSO	2,50€
CAFÉ LONG	2,80€
CAPPUCCINO	3,80€
ESPRESSO MARTINI	12€
TISANE MAISON	4€

Menthe fraîche



RISTORANTE

SUCCHI

Jus

TOMATE	4,10€	25cl
POMME	4,10€	25cl
ANANAS	4,10€	25cl

BIRRA

Bières

PRESSION	3,90€	25cl	7,40€	50cl
Kronenbourg				
PANACHÉ	4,30€	25cl	7,60€	50cl
MONACO	4,30€	25cl	7,60€	50cl
PICON	4,30€	25cl	7,60€	50cl
AMER	4,30€	25cl	7,60€	50cl
CYNAR	4,30€	25cl	7,60€	50cl
ANGELO	4,50€	25cl	8€	50cl
PORETTI	4 Lupoli			

DIGESTIVI

Digestifs

GRAPPA	6,50€	4cl
SAMBUCA	5,50€	4cl
AMARETTO	5,50€	4cl
LIMONCELLO	5€	4cl
BAILEYS	6€	4cl
WHISKY	8€	4cl
LES LIQUEURS DU MOMENT	5,50€	4cl
Noisette, melon, cacao		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix TTC et service inclu



RISTORANTE

ANTIPASTI

Entrées



PINSA FRITTA

✓ sauce tomate maison, basilic, parmesan, huile d'olive de Toscane **9€**

✓ sauce tomate maison, basilic, parmesan, stracciatella di burrata, poivre 5 baies, huile d'olive de Toscane **11€**

ARANCINO AL RAGU

boule de riz sauce tomate, mozzarella et viande de boeuf et petits pois 200g env. **7€**

✓ **ARANCINO VÉGÉTARIEN** **7€**

boule de riz sauce béchamel, brocolis, mozzarella, 200g env.

✓ **SALADE GOURMANDE** **8€**

Mélange de salade, tomates cerises, copeaux de parmesan vinaigrette aux herbes du chef & croûtons de pain maison

✓ **L'OEUF PLUS QUE PARFAIT** **17€**

Oeuf cuit à basse température, crème de parmesan, huile de truffe, croûtons et poivre

IL TAGLIERE À partager / 2 pers. **22€**

Assortiment de 4 charcuteries italiennes, fromages italiens, pain, légumes marinés, petite salade de roquette aux tomates cerise, huile d'olive de Toscane et sa crème de balsamiques

✓: végétarien



RISTORANTE

PASTA FRESCA



CAPITANO

23€

sauce tomate maison, filet de thon frais snacké, oignons confit à la crème de balsamique, huile d'olive de Toscane & câpres

✓ POMODORO & BURRATA

19€

sauce tomate maison, burrata 100gr, basilic frais

CARBONARA CREMOSA

21€

jaune d'oeuf crémeux, Guanciale d'Italie, grana padano et pecorino, aux cinq poivres

✓ ARRABBIATA

17€

Sauce tomate maison au piment oiseau

✓ AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

17€

Ail, huile d'olive, persil et piment oiseau

AMATRICIANA

20€

Sauce tomate maison, guanciale, oignons confits

VONGOLE E COZZE

25€

sauce tomate maison ou sans, palourdes fraîches, moules de bouchot AOP fraîches, persillade maison ail frais, persil frais, vin blanc huile d'olive de Toscane, poivre 5 baies

POUR LES ENFANTS, CHAQUE PLAT EST DISPONIBLE EN
DEMI-PORTION (MOITIÉ PRIX)

✓ : végétarien



PINSA ROMANA

✓	MARINARA Sauce tomate maison, origan, ail frais, huile d'olive de Toscane	13€
✓	MARGHERITA sauce tomate maison, mozzarella, huile d'olive de Toscane et basilic frais	14€
✓	GORGONZOLA Base crème, champignons de Paris frais, mozzarella, gorgonzola DOP, copeaux de parmesan et noix	22€
	PROSCIUTTO CRUDO sauce tomate maison, mozzarella, jambon cru italien, roquette, copeaux de parmesan et crème de balsamique	19€
	COTTO & FUNGHI Sauce tomate maison, mozzarella, jambon cuit italien et champignons frais	18€
	ETNA sauce tomate maison, mozzarella, salami piquant italien	18€
	MORTADELLA BURRATA & PISTACCHIO Base crème, Mortadella di Bologna, burrata, huile d'olive de Toscane et éclats de pistache	21€
	CAPITANO Sauce tomate maison, mozzarella, thon, oignons confits, câpres et huile d'olive de Toscane	18€
✓	PRIMAVERA Sauce tomate maison, mozzarella, huile d'olive de Toscane, artichauts, olives noires et tomates séchées	19€
	CARBONARA Base crème, parmesan, mozzarella, guanciale, jaune d'oeuf pasteurisé, poivre 5 baies moulue	21€

COMPOSEZ VOTRE PINSA SELON VOS ENVIES

BASE SAUCE TOMATE MOZZARELLA 15€ INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE 1.50€

BASE CRÈME MOZZARELLA 15€ INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE 1.50€

POUR LES ENFANTS, CHAQUE PLAT EST DISPONIBLE EN DEMI-
PORTION (MOITIÉ PRIX)

✓ : végétarien



RISTORANTE



GELATI & DESSERTS

CRÈMES GLACÉES

- VANILLE BOURBON
- PISTACHE
- CAFÉ
- FRAISE
- CHOCOLAT KACINKOA
- NOISETTE
- CAMEL BEURRE SALÉ
- CHOCOLAT BROWNIES

SORBETS

- CITRON
 - CITRON BASILIC
 - FRAISE D'ALSACE
 - MANGUE ANANAS CITRON VERT
 - CHOCOLAT
 - FRUIT DE LA PASSION
- 3.80€ / LA BOULE
- CHANTILLY + 1€

DESSERT DELLA CASA

- | | |
|--|-----|
| • TIRAMISU AL CAFFÈ | 8 € |
| • TIRAMISU LIMONCELLO (ALCOOL) | 9 € |
| • TIRAMISU AMARETTO (ALCOOL) | 9 € |
| • TIRAMISU OREO | 8 € |
| • TIRAMISU SPÉCULOS | 8 € |
| • BABA AU RHUM VANILLE BOURBON, AGRUME | 9 € |
| • CANNOLO SICILIANO CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHIO | 8 € |
| • PANNA COTTA COULIS FRUITS ROUGE, CAMEL BEURRE SALÉ OU CHOCOLAT | 8 € |



RISTORANTE

HORAIRES

LUNDI

jour de fermeture

MARDI

12h-14h / 19h-22h

MERCREDI

12h-14h / 19h-22h

JEUDI

12h-14h / 19h-22h

VENDREDI

12h-14h / 19h-22h

SAMEDI

12h-14h / 19h-22h

DIMANCHE

12h-15h / 19h-22h