

LES APERITIFS

<i>Spritz 30cl</i>	9,00	<i>Kir (Cassis, Mure, Pêche, Framboise) 10cl</i>	5,00
<i>Spritz sans alcool 30 cl</i>	7,00	<i>Kir del Re (Prosecco et cassis) 10cl</i>	7,00
<i>Martini (Rouge, Blanc) 5cl</i>	6,00	<i>Coupe de Prosecco 12cl</i>	8,50
<i>Martini Gin 5cl</i>	7,00	<i>Campari 5cl</i>	6,00
<i>Martini sans alcool 5cl</i>	5,50	<i>Jus de Tomate 20cl</i>	5,00
<i>Marsala (Oeufs, Amandes) 10cl</i>	5,50	<i>Whisky J&B 4cl</i>	7,50
<i>Perroquet (Menthe, Ricard) 4cl</i>	6,00	<i>Whisky Chivas 4cl</i>	8,80
<i>Pastis 51 2cl</i>	5,50	<i>Whisky Coca-Cola 4cl</i>	9,50
<i>Ricard 2cl</i>	5,50	<i>Whisky Jack Daniel's 4cl</i>	8,80
<i>Ricard Tomate 4cl</i>	6,50	<i>Whisky Johnnie Walker 4cl</i>	8,80
<i>Vodka Orange 5cl</i>	7,80	<i>Americano 5cl</i>	7,00
<i>Gin Tonic 5cl</i>	7,00		

LES BOISSONS

<i>Eau Minérale plate ou gazeuse 100cl</i>	6,00	<i>Coca-Cola 50cl</i>	5,00
<i>Eau Minérale plate ou gazeuse 50cl</i>	4,00	<i>Orangina 50cl</i>	5,00
<i>Perrier 50cl</i>	4,50	<i>Limonade 33cl</i>	4,50
<i>Perrier Menthe 50cl</i>	6,00	<i>Ice tea 33cl</i>	4,50
<i>Bière Pression Blonde 25cl</i>	5,00	<i>Jus de fruits (Orange, Pomme, Ananas) 20cl</i>	4,60
<i>Bière Pression Blonde 50cl</i>	8,50	<i>Grenadine, Menthe 20cl</i>	2,00
<i>Bière Italienne (Bouteille) 33cl</i>	6,00	<i>Diabolo 33cl</i>	6,50
<i>Panaché 25cl</i>	5,00	<i>Monaco 33cl</i>	6,50
<i>Schweppes Tonic 25cl</i>	5,00		

LES ENTREES

<i>Antipasto Italiano (Poivrons et courgettes grillées, tomates confites, filets d'anchois marinés, mozzarella de bufflonne, involtino au gorgonzola et jambon de Parme)</i>	18,50
<i>Bresaola (Viande de boeuf séchée et salée, roquette et copeaux de parmesan)</i>	15,00
<i>Caprese (Tomate et mozzarella de bufflonne)</i>	13,00
<i>Assiette de Charcuterie (Jambon de Parme 22 mois, coppa et salami)</i>	18,00
<i>Coppa</i>	13,00
<i>Jambon de Parme 22 mois</i>	17,00
<i>Carpaccio (Viande de boeuf, copeaux de parmesan et roquette)</i>	16,50
<i>Burrata (Burrata, roquette et tomates cerises)</i>	14,00

LES FRITURES

<i>Calamari Fritti (Beignets de calamars)</i>	15,00
<i>Scampi Fritti (Beignets de crevettes)</i>	16,00
<i>Fritto Misto (Beignets de crevettes et calamars)</i>	17,00
<i>Chiacchiere Napoletane (Pate a pizza frite, jambon de Parme 22 mois et mozzarella de bufflonne)</i>	18,50
<i>Assiette de Frites</i>	5,20

LES SALADES

<i>Verte (Laitue)</i>	4,70
<i>Mixte (Salade verte, tomates cerises et concombre)</i>	7,50
<i>Batignollaise (Salade verte, roquette, tomates cerises, jambon de parme, mozzarella de bufflonne, coeur d'artichaut, oeuf et mayonnaise)</i>	17,50
<i>Gioconda (Salade verte, jambon de Parme, tomates cerises et mozzarella de bufflonne)</i>	15,50
<i>Paradiso (Salade verte, tomates cerises, thon et mozzarella de bufflonne)</i>	15,50
<i>Primavera (Salade verte, tomates cerise, saumon fumé et copeaux de parmesan reggiano)</i>	16,00

LES FROMAGES

<i>Mozzarella di Bufala</i>	6,50	<i>Camembert</i>	6,50
<i>Gorgonzola</i>	7,00	<i>Chèvre</i>	6,50
<i>Pecorino</i>	7,00	<i>Parmesan</i>	7,00

Assiette de fromages mixtes (Trois fromages au choix) . 10,50

LES PIZZAS

Focaccia (Pain pizza, huile d'olive, ail, persil et origan)	9,50
Marinara (Tomate, ail et persil)	12,00
Margherita (Tomate et mozzarella)	12,80
Siciliana (Tomate, anchois, câpres, oignons, olives, parmesan reggiano et origan)	13,50
Napoletana (Tomate, mozzarella, câpres, anchois et olives)	14,00
Tonno e cipolla (Tomate, mozzarella, thon, oignons et olives)	14,50
Regina (Tomate, mozzarella, jambon et champignons)	15,50
Gorgonzola (Tomate, mozzarella et gorgonzola)	15,50
Quatre-Saisons (Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons et olives)	16,50
Chef (Tomate, mozzarella, merguez et oeuf)	16,00
Pescatora (Tomate, moules, calamars, crevettes, parmesan reggiano, ail et persil)	16,50
Salmone (Base crème fraîche, mozzarella et saumon fumé)	15,80
Gioconda (Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, olives et poivrons)	17,00
Quatre Fromage (Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre et camembert)	16,50
Mariano (Tomate, mozzarella et Jambon de Parme)	17,50
Calzone (Tomate, mozzarella, oeuf, jambon et gorgonzola)	16,50
Mare-Terra (Tomate, mozzarella, thon, champignons et artichauts)	16,00
Calabrese (Tomate, mozzarella, lardons, champignons, oeuf et origan)	17,00
Diavola (Tomate, mozzarella, salami épicé et roquette)	17,50
Torinese (Tomate, mozzarella, bresaola, roquette et copeaux de parmesan reggiano)	17,50
Parmigiana (Tomate, mozzarella, aubergines et copeaux de parmesan reggiano)	16,50
Toscana (Tomate, mozzarella, champignons, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan et huile aromatisé a la truffe)	18,00
Tartufo (Base crème fraîche, mozzarella, champignons, copeaux de parmesan reggiano et crème de truffe d'été)	18,50
N'duja (Tomate, mozzarella, lardons, olives et crème n'duja calabraise épicée)	16,50

LES PÂTES

Linguine Napoletana (Sauce tomate et basilic)	13,00
Penne 4 Formaggi (Camembert, chèvre, gorgonzola, mozzarella et crème fraîche)	15,50
Tagliatelle al Salmone (Saumon fumé et crème fraîche)	15,50
Penne alla Norma (Sauce tomate, mozzarella, aubergines et basilic)	15,80
Tagliatelle alla Bolognese (Sauce viande de boeuf hachée)	15,00
Linguine Pietro (Sauce tomate, basilic, ail, origan et piments)	14,50
Penne Arrabbiata (Sauce tomate, ail et piment)	14,50
Tortelloni aux Cèpes (Pâtes farcis aux cèpes et champignons, sauce crème fraîche et champignons frais)	17,50
Tagliatelle al Pesto (Sauce pistou maison)	14,00
Penne Amatriciana (Sauce tomate, oignons et lardons)	16,00
Tagliatelle Carbonara (Crème fraîche, lardons et oeufs)	16,00
Tortellini Crème-Jambon (Pâtes farcies au boeuf, crème et jambon)	16,50
Ravioli ai Carciofi (Raviolis farcis aux artichauts, ail, tomates cerises et champignons)	17,00
Lasagna alla Bolognese (Pâtes bolognese gratinées)	17,50
Tagliatelle Verona (Sauce tomate, aubergines, champignons et lardons)	16,50
Fiocchetti al Gorgonzola (Pâtes farcies au gorgonzola et sauce gorgonzola)	17,50
Cannelloni (Ricotta, épinards, sauce tomate, mozzarella et basilic)	17,50
Linguine Pescatora (Moules, crevettes, calamars, tomates cerises, ail et persil)	16,00
Linguine al Tonno (Tomates cerises, thon, basilic et origan)	14,50
Ravioli al Tartufo e stracchino (Raviolis farcis au stracchino, champignons et crème de truffe d'été)	17,80
Ravioli al Salmone (Raviolis farcis au saumon fumé et aneth, tomates et basilic)	17,50

LES VIANDES

Toutes les viandes sont accompagnées de linguine sauce tomate

Osso Buco (Jarret de veau à la sauce tomate)	21,50
Escalope al Limone (Noix de veau, crème fraîche et citron)	18,50
Escalope alla Griglia (Noix de veau grillée)	17,00
Escalope Milanese (Noix de veau panée)	18,50
Escalope Marsala (Noix de veau au sauce marsala)	18,50
Escalope Parigina (Noix de veau, crème fraîche et champignons)	18,80
Escalope Palermitana (Noix de veau panée, aubergine, mozzarella, sauce tomate et vin blanc)	20,50
Saltimbocca alla Romana (Noix de veau, jambon de parme, vin blanc et sauge)	20,50
Escalope al Tartufo (Noix de veau, crème fraîche, champignons et crème de truffe d'été)	20,80
Filet de Boeuf grillé	22,50
Filet de Boeuf Gorgonzola (Filet de boeuf, crème fraîche et gorgonzola)	24,50
Filet de Boeuf au Poivre (Filet de Boeuf, crème fraîche, moutard et poivre vert)	24,50

Toutes nos viandes sont de provenance française

LES DESSERTS

<i>Salade de fruits maison</i> (Ananas, poire, kiwi, raisin et orange)	7,70
<i>Café Gourmand</i> (Deux petites desserts, biscuit aux amandes et café)	9,80
<i>Tiramisu maison</i>	9,80
<i>Crème brûlée</i>	8,10
<i>Torta della Nonna</i> (Tarte sablée, crème pâtissière aromatisée au citron et pignons)	8,50
<i>Tarte chaude maison</i> (Pomme ou banane)	9,80
<i>Tarte chaude maison flambée</i> (Pomme ou banane)	10,20
<i>Moelleux chocolat</i> (Fondant au chocolat, crème anglaise, chocolat chaud et amandes)	8,70

LA COUPE DE GLACE

<i>Tutti Frutti</i> (Sorbets passion, cassis, fraise, salade de fruits frais, coulis de framboise et crème sucré vanillé)	9,80
<i>Chocolat Liégeois</i> (Glace chocolat, chocolat chaud et crème sucré vanillé)	9,80
<i>Café Liégeois</i> (Glace café, café chaud et crème sucré vanillé)	9,80
<i>Dame Blanche</i> (Glace vanille, chocolat chaud et crème sucré vanillé)	9,80
<i>Coco Kiss</i> (Glace coco, sirop de grenadine, raisins secs et crème sucré vanillé)	9,80
<i>Colonnello</i> (Sorbets citrons, vodka et crème sucré vanillé)	9,80
<i>Poire Belle Hélène</i> (Glace vanille, poire, chocolat chaud et crème sucré vanillé)	9,80
<i>Brasilia</i> (Glaces café et martiniquaise, rhum, raisins secs et crème sucré vanillé)	9,80
<i>Pêche Melba</i> (Glace vanille, pêche, coulis de framboise et crème sucré vanillé)	9,80
<i>Banana Split</i> (Banane, glaces vanille, fraise et chocolat, chocolat chaud et crème sucré vanillé)	9,80
<i>Pinocchio</i> (Glaces vanille et fraise, cornet et crème sucré vanillé)	9,80
<i>Profiteroles</i> (Choux farci de glace vanille, nappé de chocolat chaud et crème sucré vanillé)	9,80
<i>Primavera</i> (Glace caramel, sauce caramel et crème sucré vanillé)	9,80

BOULES DE GLACE AU CHOIX

1 Boule	3,00
2 Boules	5,60
3 Boules	7,50

LES PARFUMS

(Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Rhum Raisin, Pistache, Coco, Fraise, Citron, Cassis, Passion)

CAFE & THE

<i>Café, Déca</i>	2,60
<i>Cappuccino</i>	4,80
<i>Thé</i> (Noir, Vert, Vert Menthe)	3,80
<i>Infusion</i> (Verveine, Camomille)	3,80

LES DIGESTIFS

<i>Limoncello, Amaretto, Grappa, Sambuca 4cl</i>	4,80
<i>Vodka 4cl</i>	4,80
<i>Cognac 4cl</i>	6,00
<i>Irish Coffe 10cl</i>	9,50



VINS ROUGES

Valpolicella DOC "Lamberti" 37cl 20,00€ 75cl 28,50€

Parfum pénétrant de confiture de griottes et de violette fanée, saveur sèche, très sapide et avec une agréable note de fond de cerise.

Bardolino Classico DOC "Santi" 12cl 7,00€ 75cl 33,00€

Avec des senteurs de framboise et de griotte, il est fruité et particulièrement sapide, délicat mais corpulent et avec une excellente persistance.

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC "Bolla" 75cl 38,00€

C'est un vin à la robe rouge rubis intense, au parfum vineux exhalant des notes d'épices et de poivre noir, complexe et raffiné avec une saveur sèche, veloutée et harmonieuse.

Chianti Classico DOCG "Melini" 37cl 26,00€ 75cl 37,00€

Parfum intense et complexe, avec des notes fruitées dominantes et des senteurs de vanille, d'iris et de violette. En bouche il est sec, franc et agréable.

Lambrusco Grasparossa DOC (Secco ou Amabile) "Gaetano Righi" 75cl 24,50€

Mousse vive et persistante, couleur rubis avec des ourlets violacés. Le bouquet vineux est intense, fruité et odorant.

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Cantina Tollo" 12cl 6,50€ 75cl 26,00€

Parfums de fruit rouge, cerise et une touche délicate épicée. En bouche il a du corps et une bonne structure avec des tannins souples.

Nero d'Avola Sicilia DOC "Rapitalà" 12cl 7,00€ 75cl 33,00€

Couleur rubis intense, structure immédiate et puissante, un tanin non envahissant et une acidité délicate.

VINS BLANCS

Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore "Bolla" 12cl 8,50€ 75cl 37,00€

La saveur est bien équilibrée par une acidité qui rehausse sa fraîcheur aromatique pour un résultat particulièrement agréable.

Soave Classico DOC "Santi" 12cl 7,00€ 75cl 33,00€

Parfum de fleurs et des notes de fruits tropicaux. En bouche il est très délicat et harmonieux, à la persistance élégante.

Piano Maltese IGT "Rapitalà" 12cl 7,00€ 75cl 33,00€

Arômes chaleureux et fruités. En bouche il est sapide et élégant.

Orvieto Classico Secco DOC "Bigi" 37cl 20,00€ 75cl 29,00€

Parfum distinct de fleurs de genêt et de citron, saveur bien équilibrée, crémeux et souple.

Chardonnay Collio DOC "Conti Formentini" 75cl 35,00€

Nez intense avec des notes de feuilles de figuier et d'ortie, avec des senteurs de melon, saveur fine avec un fond exotique et persistant.

VINS ROSES

Bardolino Chiaretto DOC "Santi" 12cl 7,00€ 75cl 33,00€

Couleur rose intense, parfum intense et élégant de raisin mûr avec des notes délicates de griotte, framboise et groseille. Goût équilibré, très sapide, frais et fruité.

Rosammuri IGT Tenuta "Rapitalà" 12cl 7,00€ 75cl 33,00€

Du couleur rose vif avec des senteurs florales et fruitées, une saveur sèche, pleine, élégante et nette avec un fond léger de fruit qui reste en bouche.

Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT "Vaja" 12cl 6,50€ 75cl 26,50€

Il se présente avec une couleur rose cuivrée. Il est doux et délicat avec un bouquet de fruits. En bouche il est moelleux, frais et agréablement fruité.

PICHET

Capurso Veronese IGT (Rouge, Rose, Blanc) 25cl 7,80€ 50cl 12,50€