

ANTIPASTI

-  **FOCACCIA MAISON** 3.50€
Aux herbes de Provence
-  **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, Sauce vierge de tomates séchées, basilic, poivrons grillés, oignons rouges
-  **ARANCINI À LA TRUFFE** 9€
Boulettes de riz à la truffe, cœur de fromages
-  **LES LEGUMES MARINÉS ITALIEN** 16€
Aubergines, courgettes grillées et marinées, artichauts, poivrons farcis au thon et à la ricotta, tomates confites, olives géantes
-  **BURRATA CRÉMEUSE** 14.50€
Crème de soja maison, Croquant de sésame, Crème de roquette et pistache Tomates confites
- LE FAMEUX VITELLO TONNATO** 15€
Tranches fines de veau, mayonnaise de thon, fruits de capres, huile d'olive de Bio Sicile
- LA CHARCUTERIE ITALIENNE** 17€

SIDES

-  **PORTIONS DE FRITES** 5€
-  **SALADE VERTE** 4€
-  **POLENTA FRITES FARCIES AU FROMAGE** 6€

PASTA

LA VERA CARBONARA 17€
Aux œufs, guanciale affiné au poivre, pecorino et fromage italien

 **MAFALDINE AL TARTUFO** 19€
Crème à la truffe, lamelles de truffe, copeaux de fromage italien

 **RICOTTA E SPINACI** 17€
Raviolis farcis à la ricotta, épinards sautés au beurre de sauge et noisettes, amandes, tomates confites, burratina

 **BUSIATE E BURRATA** 15€
Busiate, coulis de tomate San Marzano DOP, burrata crémeuse et basilic

TAGLIOLINI NERI AL PISTACCHIO 18€
Pesto de pistaches, tomates confites, tartare de gambas marinées à l'huile extra vierge d'olive et citron vert

LES PÂTES "THAÏ" 18€
Sauté au wok de légumes, onglet de veau

BAMBINO

PASTA BAMBINO0000 9€

- Sauce tomate
- Crème fraîche
- Beurre

Supp jambon blanc 1.50€

PIZZA BAMBINO0000 10€

Sauce tomate et mozzarella fior di latte

Supp jambon blanc 1.50€

LE ROSSE

Base sauce tomate

MARGHERITAL  11.80€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
huile de basilic

AXEL 13.80€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
jambon cuit, olives noires

GINA 14.80€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
jambon cuit, champignons

SOLE MIO 15.80€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
anchois, olives, basilic, fleurs de câpres,
tomates confites

MAMAMIAAA  16.80€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
spianata, stracciatella, oignons rouges,
olives, nduja

PARMAGEDON 17.80€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
Jambon cru italien, écailles de
fromage italien, roquettes

RAGU  17.80€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
saucisses hachées, poivrons grillés,
spianata, copeaux de fromage italien

BELLA  16.80€
Sauce tomate, 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, poireaux
rotis au four, 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

Babaaaaa 8€
Baba au rhum ou limoncello, crème fouettée

Profiterole 9€
Choux maison, glace vanille, Nocciolata

DIGESTIF

Bailey's 7cl 6€

Get 27 7cl 6€

Limoncello 7cl 6€

COCKTAIL GOURMAND

Contient de l'alcool

Dolce Pistacchio 9€
Liqueur de pistache... si vous trouvez les ingrédients, on vous l'offre !

NOS DESSERTS GLACES

1 BOULE 3.00€

2 BOULE 5.50€

3 BOULE 6.50€

*Chocolat - Vanille - Cookie - Yaourt- Fraise - Framboise - Rhum
raisons - Ananas - Mangue - Pistache*

SUPPLÉMENTS 1€

Eclat de spéculos - Chamallow - Coulis fruit rouge - Coulis caramel - Coulis chocolat

Affogato Vanille 6€
Boule de glace vanille, espresso

Affogato Chocolat 6€
Boule de glace chocolat, espresso

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

Italia 7€
1 boule mascarpone, 1 boule framboise, 1 boule pistache, coulis fruit rouge et crème fouettée

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

ROSE

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

BLANC

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