

APERITIVO

BOISSONS ALCOOLISÉES

Nos cocktails

Gancia Americano 6.00 €
Vin aromatisé de plantes et d'épices

Marsala Secco Amande 5.50 €
Vin liquoreux aromatisé à l'amande

Spritz 7.90 €
• Apérol
• Amalfi (limoncello)

Cocktail Rossini 6.50 €
Prosecco et coulis de fraise

Mimosa "La Tosca" 7.90 €
Prosecco, jus d'orange



Les traditionnels

Ricard 4.00 €

Martini Blanc / Rouge 4.50 €

Whisky 6.50 €

Pression (33 cL) 4,70 €
(50cL) 7.50 €

Kir pétillant 4.60 €

Datte, rose, fraise, cassis, mûre, pêche,

Campari Orange 6.00 €

Infusion d'herbes et de fruits .

Peroni 33cl 5.80 €

Bière blonde italienne

BOISSONS SOFTS

Sirop 3.30 €

*Fraise, cassis, menthe glaciale,
grenadine, pêche, citron, datte,
rose*

Jus 3.80 €

Orange, ananas, pomme

Cocktail Sorrente  6.00 €

*Citron frais, menthe fraîche, eau
gazeuse
crème de fraise, bonbons tagada*

Coca/Oasis/Orangina/Ice tea 3.60 €

Bière 0% alcool 5.00 €

San Pellegrino / Evian

0.5 L : 3.50 €

1L : 4.90 €



BOISSONS CHAUDES



Café Espresso *Espresso coffee* 1.70 €

Café crème *Coffee creme* 3.50 €

Thé (Noir, menthe) *Tea (Black, mint)* 3.50 €

DIGESTIFS

Limoncello di Sorrento 6.00 €

Peppermint 5.00 €

Amaretto 6.00 €

Cognac 5.00 €



ANTIPASTI / ENTRÉES

PINSA ROMANA

Pinsa à base d'huile d'olive, tomates cerises, mortadella, burrata, roquette, pesto au basilic frais – 12.90 €

... Olive oil, cherry tomatoes, mortadella, burrata, arugula, fresh basil pesto

BURRATA PUGLIESE

Onctueuse burrata au coeur crémeux, roquette, pesto, tomate, noix de pécan – 12.50 €

... Creamy burrata with a creamy center, basil, arugula, pesto, tomato, pecans

MOZZARELLA PANÉES

Accompagnée d'une sauce al pesto, gressins, roquette et pignons de pin – 9.50€

... Accompanied by a homemade al pesto sauce with fresh basil, breadsticks, arugula and pine nuts

PLANCHE DE MELON ET JAMBON DE PARME

10.90 €

... Melon * / Parma ham

PLANCHIA ITALIA (A PARTAGER)

Charcuterie italienne AOP (Guanciale, Mortadella, Coppa, Breseola, Spianata Piccante), mozzarella Di Buffala, salade, cornichons, gressini – 13.90€

... Italian cold cuts (Guanciale, Coppa, Breseola, Spianata Piccante), Di Buffala mozzarella, salad, pickles, gressini

PROVOLA AL SUGO *

Fromage fumé, purée de tomate aromatisée, basilic - 9.50€

... Smoked cheese, flavored tomato puree, basil

*Recette de grand-mère



LES SALADES



CAPRESE

Tomates cerises, salades, mozzarella di Buffala, basilic, roquette, vinaigrette, gressins à l'huile d'olive extra vierge – 14.50€

... Cherry tomatoes, salad, mozzarella di Buffala, basil, corn, arugula, vinaigrette, breadsticks with extra virgin olive oil

TOSCA

Tomates cerises, salade, copeaux de parmesan, poulet grillé, basilic, olives, roquette, melon*, gressins à l'huile d'olive extra vierge – 15.50€

... Cherry tomatoes, salad, parmesan shavings, grilled chicken, basil, olives, arugula, melon, breadsticks with extra virgin olive oil

*Selon arrivages



SAUMON

Tomates cerises, salade, saumon fumé, avocat, maïs, croutons de pain, citron, olive, sauce basilic, vinaigrette, roquette, gressins à l'huile d'olive extra vierge – 15.50€

... Cherry tomatoes, salad, smoked salmon, avocado, corn, bread croutons, lemon, olive, basil sauce, vinaigrette, arugula, breadsticks with extra virgin olive oil

CALABRESE

Pasta al dente, tomates cerises, salade, mozzarella di Buffala, pesto au basilic frais, mortadella pistache, roquette, vinaigrette, croutons de pain - 15.50€

... Pasta al dente, cherry tomatoes, salad, Buffalo mozzarella, fresh basil pesto, pistachio mortadella, arugula, vinaigrette, bread croutons,



PASTA

NAPOLITANA

Tomates, caviar d'aubergine, basilic, thym, origan, – 14.90 €

... Tomatoes, eggplant caviar, basil, onions, thyme, oregano, garlic

BOLOGNESE

Tomates fraîches, viande hachée – 13.80€

... Fresh tomatoes, minced meat

CARBONARA

Lardons fumés, crème fraîche, jaune d'œuf – 14.00 €

... Smoked bacon, cream, egg yolk

PESTO

Basilic, ail frais, parmesan, pignons pins, crème, gros sel – 14.50 €

... Basil, fresh garlic, parmesan, pine nuts, cream, coarse salt

SALMONE

Saumon fumé, champignons flambés au vin blanc, crème fraîche – 15.90 €

... Smoked salmon, mushrooms flambéed in white wine, fresh cream

ARRABIATA

Tomates, piment, câpres, anchois, olives – 13.90 €

... Tomatoes, chili, capers, anchovies, olives



Supplement "Stracciatella di bufala"

1.00 €

Extra : "Stracciatella di bufala"

1.00€



MENU BAMBINO (JUSQU'À 10 ANS)

PIZZA MARGARITA OU RÉGINA OU PÂTES NAPOLITAINES

1 boule de glace, 1 sirop ou 1 limonade – 10.90 €

... Pizza margarita or Regina or pasta napolitana ,lemonade or flavored water

LA TOSCA

PIZZA

NAPOLI

Purée de tomate, Fior di latte, anchois, câpre, olives - 13.50€

... Tomato base, Fior di latte, anchovies, capers, olives

VEGETARIANA

Purée de tomate, Fior di latte, champignons de Paris, poivrons marinés à l'ail, aubergines grillées, artichauts - 14.50€

... Tomato base, Fior di latte, mushrooms, garlic marinated peppers, grilled eggplant, artichokes

REGINA

Purée de tomate, Fior di latte, champignons de Paris, prosciutto aux herbes - 13.90€

... Tomato base, Fior di latte, mushrooms, prosciutto

VIVALDI

Purée de tomate, Fior di latte, Prosciutto aux herbes, artichauts, mortadella - 14.80€

... Tomato base, Fior di latte, Prosciutto, artichokes, mortadella

TROIKA

Base crème fraîche, Fior di latte, saumon fumé, zeste de citron, asperge - 15.00€

... Fresh cream base, Fior di latte, smoked salmon, lemon zest, asparagus

5 FORMAGGI

Purée de tomate, Fior di latte, parmigiano reggiano, mozzarella Di bufala, Gorgonzola, chèvre - 14.90€

... Tomato base, Fior di latte, Di bufala mozzarella, parmigiano reggiano, Gorgonzola, goat cheese

CAPRINA

Base crème fraîche, burrata, Fior di latte, chèvre, miel, jambon de parme, roquette - 15.50€

... Fresh cream base, burrata, Fior di latte, goat cheese, honey, Parma ham, arugula

VESUVIO

Purée de tomate, Fior di latte, champignons de Paris, poivrons marinés, poulet grillé à l'ail – 15.30€

... Tomato base, Fior di latte, mushrooms, marinated peppers, grilled garlic chicken

STROMBOLI

Purée de tomate, Fior di latte, chorizo, champignons de Paris, poivrons marinés, Spianata Sorrentino, sauce piquante – 15.30€

... Tomato base, Fior di latte, chorizo, mushrooms, marinated peppers, Spianata Sorrentino, hot sauce

PAYSANNE

Base crème fraîche, Fior di latte, lardons fumés avec oignons confits, oeuf – 14.50€

... Fresh cream base, Fior di latte, smoked bacon and candied onions, egg

INDIANA

Purée de tomate, Fior di latte, chèvre, chorizo, crème fraîche, curry – 14.50€

... Tomato base, Fior di latte, goat cheese, chorizo, sour cream, curry

FRUITS DE MER

Purée de tomate, Fior di latte, cocktail de fruits de mer, beurre d'escargot – 15.00€

... Tomato base, Fior di latte, seafood cocktail, snail butter

CALZONE

Purée de tomate, Fior di latte, champignons, prosciutto aux herbes, œuf, Accompagnée d'une salade – 15.00€

... Tomato base, Fior di latte, mushrooms, prosciutto, egg

TRASTEVERE

Base crème fraîche, Fior di latte, poivrons, champignons, chèvre, œuf, olives - 15.50€

... Fresh cream base, Fior di latte, peppers, mushrooms, goat cheese, egg, olives

PISTACCHIO

Purée de tomate, Fior Di Latte, burrata, roquette, mortadella pistacchio, sauce pesto, pistache – 16.50€

... Tomato base, Fior Di Latte, burrata, arugula, mortadella pistacchio, pesto sauce, pistachio

LES VIANDES

SCALOPPINA AL MARSALA

Escalope de veau marinée dans une sauce al marsala et au beurre, champignons de Paris et Proscuitto*, servis avec une salade composée, frites maison – 18.90€

... Veal cutlet marinated in an al marsala and butte sauce, Paris mushrooms and Proscuitto, served with a mixed salad, homemade fries



SCALOPPINA MILANAISE

Escalope de veau panée, pâtes à la tomate et aux plantes aromatiques, zeste de citron, accompagnée d'une salade composée – 18.50€

... Breaded veal cutlet, pasta with tomato and aromatic plants, lemon zest, served with mixed salad



ENTRECOTE AL GORGONZOLA (250G)

Pièce du boucher grillée avec sa sauce gorgonzola, accompagnée d'une salade de roquette et de frites maison – 23.90€

... Grilled butcher's piece with its gorgonzola sauce, served with a rocket salad and homemade fries



BROCHETTE DE POULET

Brochette de poulet marinée dans une sauce de tomates provençales épicées services avec une salade, frites maison – 17.00€

... Chicken skewer marinated in a spicy Provençal tomato sauce, homade fries

LA CAVE À VIN

Vin du pays en carafe (rosé, blanc)

1/4 : 8.50 €

1/2 : 14.00 €

V i n R o u g e (7 5 c l)

Chianti Riserva DOCG

"La Guardiola", Italie, Toscana

Confiture de cerise, arôme de violette, arôme de vanille. Vin doux et rond

25.00 €

Talò primitivo di Mandarìa DOP

2022 , Italie, Puglia

Notes d'épices et d'herbes

méditerranéennes. Un vin corsé, avec un arrière-goût agréablement frais

26.00 €

Talò Nero di Troia IGP

Puglia 2020

Couleur rouge rubis intense et vive; un élégant bouquet de violettes, cerises et mûres. Notes épicées de coriandre, poivre noir et réglisse.

24.00 €

AOP Saint Nicolas de Bourgueil

"La Gardière Domaine Mabileau"

24.50 €

Saumur Champigny

"Domaine des Sanzay 2022"

23.50 €

Vin au verre 5.90 €



LA CAVE À VIN

Vin Blanc (75 cl)

Timo Vermentino IGP Salento 23.50 €
2022, Italie, Puglia

Arôme délicat de fleurs blanches avec des touches d'agrumes et de maquis méditerranéen.

Talò Verdeca IGP Puglia 24.50 €
2022 Italie, Puglia

Arômes de fleurs blanches et de vanille. La bouche est fraîche et minérale avec une finition agréable

Pinot grigio Venezia 23.50 €

AOP Touraine Sauvignon "La Dilecta" 23.50 €

Nez exubérant mêlant épices, agrumes confits, fruits exotiques. Finale puissante, onctueuse et salivante, sur des notes grillées et toastées

AOP Vouvray moelleux "La Javeline" 23.90 €

Offre un nez de raisins secs, de miel d'acacia et de fruits exotiques. Attaque en bouche riche et longue.

Vin Rosé (75 cl)

Tramari rosé di Primitivo 24.50 €
IGP Salento 2022, Italie, Puglia

Rosé léger; arômes intense et persistants de maquis Méditerranée avec des notes de cerise et de framboise.

Bardolino Rosato 23.50 €
"La colline dei Filari"

Prosecco rosé 24.00 €

Chinon 22.50 €

En bouche, un rosé sec et bien équilibré, rond et souple sur une finale acidulée aux notes de pamplemousse

Rosé de Loire 23.50 €

Vin au verre 5.90 €

