



PIZZERIA-TRATTORIA ET ÉPICERIE FINE ITALIENNE.

*Nous utilisons des farines et des œufs biologiques pour
les pâtes fraîches, pizza et les desserts.*

*Tous nos plats sont à consommer
sur place à emporter.*

COTÉ ALIMENTARI

*Vous trouverez des produits de
Production familiale d'agrumes de Sicile :
Oranges, citrons, clémentines et pamplemousses.
Les bocaux d'antipasti et notre huile d'Olive V.E.*

Buon Appetito!



APERITIVI

Cocktail Americano Maison 15cl	10,00 €
Cocktail Negroni 15cl	10,00 €
Cocktail Bellini 15cl	10,00 €
Spritz Aperol 25cl	9,00 €
Spritz Campari 25cl	9,00 €
Spritz Limoncello 25cl	9,00 €
Spritz Cynar 25cl	9,00 €
Spritz sans alcool avec Crodino 25cl	9,00 €
Coupe de Prosecco DOCG millesimato 12cl	8,00 €
Kir 12cl	5,50 €
Ricard 2cl	4,50 €
Martini Bianco ou Rosso 7cl	7,50 €
Whisky J&B 4cl	9,00 €
Whisky Glenfiddich 12 ans 4cl	11,50 €

BOISSONS

BIRRA ARTIGIANALE 33cl.

Nazionale Bière blonde, notes de camomille et agrumes	6,00 €
Zona Cesarini Bière ambrée avec des notes fruitées	6,50 €
Rock'n'roll Bière blonde avec des notes d'épices et pimentée	6,90 €
Isaac Bière blanche avec des notes d'agrumes et épices	6,90 €

BIRRA CLASSICA

Peroni 33 cl.	4,50 €
Bière Pression :	
Poretti Demi 25 cl.	3,70 €
Poretti Pinte 50 cl.	7,30 €

BIBITE FRESCHE

Sirop à l'eau 25 cl.	3,80 €
Diabolo 25 cl.	4,50 €
Coca, Coca Zéro, Ice Tea, Orangina, Sprite 33 cl.	3,50 €
Jus de fruit : Pomme, abricot, ananas, orange 25 cl.	4,00 €

LIMONADE ITALIENNE

Cola artisanal Baladin 33 cl.	4,80 €
Crodino 25 cl.	4,80 €
Venezio 25 cl.	4,80 €
Gazzosa 25 cl.	4,80 €
Chinotto 25 cl.	4,80 €
Arancia Rossa 25 cl.	4,80 €

ACQUA

Eau plate 50 cl.	3,00 €
San Pellegrino pétillante 50 cl.	3,80 €

VINI

ROSSO

Chianti <i>Mario Primo D.O.C. sec et équilibré</i>
Montepulciano d'Abbruzzo <i>Cademus parfumé et sec</i>
Nero D'Avola <i>I.G.T. Sicilia parfumé, doux et fruité</i>
Lupo Meraviglia <i>I.G.T. Puglia parfumé et sec</i>
Lambrusco Amabile <i>A.O.P. Emilia pétillant et fruité</i>
Bardolino <i>D.O.C. parfumé, goût fruité</i>

VERRE 12,5cl PICHET 50cl BTE 75cl

6,50 €	-	23 €
6,50 €	14 €	21 €
7,00 €	-	24 €
7,50 €	-	25 €
6,50 €	-	21 €
6,50 €	-	21 €

ROSATO

Pinot Grigio <i>I.G.T. Veneto sec et équilibré</i>
Bardolino <i>Donna Lorenza D.O.C. parfumé, goût fruité</i>

6,50 €	-	21 €
6,50 €	14 €	23 €

BIANCO

Soave <i>I.G.T. Veneto sec et équilibré</i>
Grillo <i>I.G.T. Sicilia parfumé et fruité</i>
Prosecco <i>Riccadonna pétillant, parfumé et sec</i>

7,50 €	14 €	22 €
7,50 €	-	24 €
8,00 €	-	25 €

DIGESTIVI

Limoncello 4cl	6,00 €
Cynar 4cl	6,00 €
Grappa 4cl	6,00 €
Vodka 4cl	6,00 €
Rhum 4cl	6,00 €
Get 27 4cl	6,00 €
Menthe Pastille 4cl	6,00 €
Whisky J&B 4cl	9,00 €
Whisky Glenfiddich 12 ans 4cl	11,50 €

CAFFÈ ET THÉ

Espresso	2,50 €
Double Espresso	4,50 €
Affogato (café glace vanille)	7,00 €
Lungo	3,00 €
Caffè Latte	4,00 €
Macchiato (café noisette)	3,50 €
Thé	4,50 €

ANTIPASTI

Assiette de Prosciutto Crudo di Parma <i>Jambon de Parme, roquette et focaccia</i>	11,90 €
Assiette de Bresaola <i>viande de boeuf séchée avec un filet d'huile d'olive V.E. et zestes de citrons, roquette et focaccia</i>	13,90 €
Assiette de Coppa <i>coppa finement tranchée, roquette et focaccia</i>	11,90 €
Piatto di salumi <i>Assortiment de charcuterie italienne : Porchetta, spianata calabra, mortadella, coppa, roquette et focaccia</i>	16,90 €
Bruschetta al pomodoro <i>Fines tranches de pain grillé, tomates cerises, ail, basilic et roquette</i>	10,90 €
Bruschetta al Salmone <i>Fines tranches de pain grillé, saumon fumé sur lit de fromage frais et ciboulette</i>	12,90 €
Assiette de légumes grillés <i>Courgettes, aubergines, poivrons, roquette et focaccia</i>	13,90 €

MIX CHARCUTERIE ITALIENNE ET ANTIPASTI



22,90 €

4 charcuteries italiennes & 4 anti-pasti : choix selon arrivage
Accompagnés de Roquette & Focaccia.

INSALATE MAXI SALADES

ITALIANA <i>Mélange de salade, tomates cerises, olives, artichauts, Jambon de Parme, mozzarella di bufala, copeaux de Parmesan, morceaux de focaccia.</i>	13,90 €
NORDICA <i>Mélange de salade, tomates cerises, saumon fumé, courgettes, Stracchino di capra (chèvre chaud), pignons de pin, sauce pesto.</i>	13,90 €
CORTESE <i>Légumes grillés, artichauts, roquette, salade, mozzarella di bufala, focaccia, Jambon de Parme ou saumon fumé</i>	15,90 €
CAPRESE <i>Mozzarella di Bufala, roquette, tomates cerises, focaccia, vinaigre balsamique</i>	12,90 €
SALADE DE POULPE <i>Roquette, poulpe, carottes, céleris, poivrons, roquette, servie avec une focaccia</i>	14,90 €



RAVIOLI ARTIGIANALI

selon disponibilité

3 fromages	13,50 €
Ricotta et épinards	13,50 €
Funghi Porcini (cèpes)	13,50 €
Chèvre et romarin	13,50 €
À la truffe et ricotta	14,50 €

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE :

- Au Parmiggiano Reggiano
- Calabrese (pimentée) • Pesto
- Gorgonzola et noix +1€
- Crème fraîche à la truffe +2 €



GNOCCHI ARTIGIANALI

AL PESTO	13,50 €
AL GORGONZOLA	13,50 €
ALLA SORRENTINA : <i>sauce tomate, mozzarella fior di latte e basilic</i>	13,50 €



LASAGNE E GRATINATI

*Accompagnés de salade assaisonnée à l'huile d'olive V.E.
et vinaigre balsamique de Modene*

Lasagne alla bolognese	13,50 €
Lasagne ricotta et épinards	13,50 €
Gratin de rigatoni et melanzane <i>Aubergines grillées et marinées, tomates, mozzarella</i>	14,50 €



PASTA FRESCA

« Nos pâtes fraîches sont à base

d'oeufs et de semoule de blé dur issus de l'agriculture biologique »



• CASERECCHE

CARBONARA

13,50 €

PESTO DE BASILIC

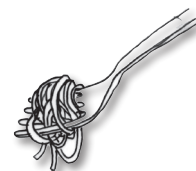
12,90 €

4 FORMAGGI

12,90 €



• FETTUCCINE



- Crème de truffe, Jambon de Parme et cèpes 16,90 €
- Saumon fumé : *sauce crème* 14,90 €
- Speck et cèpes : *sauce crème* 14,90 €
- All'amatriciana : *guanciale, sauce tomate, pecorino, piment, persil* 14,90 €
- Pescatora : *thon, câpres, ail, olives, oignons, sauce tomate* 13,90 €
- Bolognese 13,90 €
- Funghi porcini : *cèpes, sauce crème* 12,90 €
- Aglio olio et peperoncino : *ail, huile d'olive V.E. et piment* 12,90 €



• RIGATONI

- All'arrabbiata *sauce tomate, ail et piment* 12,90 €
- Alla norma *sauce tomate, aubergines, basilic et ricotta* 14,90 €



PIZZA ROSSA BASE SAUCE TOMATE MAISON

Notre pâte à pizza maison est faite avec un duo de farines BIOLOGIQUES

MARGHERITA :

sauce tomate, feuilles de basilic, mozzarella fior di latte {ou de Bufala +2€}

11,00 €

REGINA

mozzarella fior di latte, jambon, champignons, olives.

13,50 €

VEGETARIANA :

mozzarella fior di latte, courgettes, aubergines, poivrons, champignons.

14,50 €

4 FORMAGGI :

mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, fontina.

14,50 €

PESCATORA :

mozzarella fior di latte, thon, oignons, tomates cerises, olives, câpres, parmesan.

14,00 €

CALABRESE :

mozzarella fior di latte, champignons, olives, spianata calabra.

13,50 €

RUCOLA :

mozzarella fior di latte, speck, cèpes, roquette, parmesan.

14,50 €

COPPA :

mozzarella fior di latte, coppa, roquette, parmesan.

13,50 €

CALZONE :

mozzarella fior di latte, jambon, champignons.

14,50 €

SICILIANA :

mozzarella fior di latte, anchois, oignons, tomates cerises, câpres, olives, pecorino.

14,00 €

4 STAGIONI :

mozzarella fior di latte, jambon, olives, artichauts, champignons.

14,50 €





PIZZA ROSSA BASE SAUCE TOMATE MAISON

Notre pâte à pizza maison est faite avec un duo de farines BIOLOGIQUES

BUFALINA	: mozzarella fior di latte, tomates cerises, Roquette, mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano.	14,90 €
PORCHETTA	: mozzarella fior di latte, cèpes, oignons, Porchetta, Parmigiano Reggiano.	15,50 €
BRESAOLA	: mozzarella fior di latte, Bresaola, tomates cerises, roquette, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano.	15,50 €
PARMA	: mozzarella fior di latte, Jambon de Parme, tomates cerises, roquette, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano.	15,50 €
TARTUFATA	: mozzarella fior di latte, crème de truffe, saucisse fraîche, cèpes Parmigiano Reggiano.	16,90 €
ECCELLENZA	: mozzarella fior di latte, champignons, crème de truffe, Jambon de Parme, roquette, Parmigiano Reggiano.	17,50 €
LITTLE ITALY	: mozzarella fior di latte, et après cuisson : mortadella, tomates cerises, ricotta, éclats de pistache roquette et crème de vinaigre balsamique .	17,90 €

PIZZA BIANCA BASE CRÈME FRAICHE

L'Italie en Bretagne !

PICCANTE	: mozzarella fior di latte, gorgonzola, spianata calabra.	13,50 €
CAPRINO	: mozzarella fior di latte, chèvre, miel, noix, parmesan, origan.	13,50 €
PANCETTA	: mozzarella fior di latte, pancetta, oeuf, oignons, parmesan.	15,50 €
SALMONÉ	: mozzarella fior di latte, saumon fumé, oignons, pesto au basilic.	16,90 €



Supplément Saumon ou Truffe : 4 € • Autres suppléments : 2 €
Supplément mortadella, bufala, bresaola ou Jambon de Parme : 3 €

FORMAGGIO ITALIANO

Assiette de fromages assortis selon arrivage

Assortiment fromages italiens

pour 1 personne

9,50 €

pour 2 personnes

17,00 €

pour 3 personnes

22,00 €

Accompagnés de Roquette & Focaccia.



DESSERTS

- TIRAMISU TRADITIONNEL 7,00 €
- TIRAMISU AUX POMMES, CARAMEL, SPÉCULOOS 7,00 €
- TIRAMISU FRAISE, CITRON ET LIMONCELLO *(selon saison)* 8,00 €
- PANNA COTTA avec coulis au choix: caramel, chocolat, fruits rouge 6,50 €
- MOUSSE AU CHOCOLAT 6,50 €
- AFFOGATO AL CAFFÈ : *café «noyé» avec glace vanille* 6,00 €
- COLONEL : sorbet citron et vodka 6,50 €
- CALZONE POMMES ET NUTELLA 10,90 €

GLACES ARTISANALES ORIGINE ITALIE

vanille, fraise, chocolat, citron, pistache, café



GELATO

1 BOULE 4,80 €

2 BOULES 6,50 €

3 BOULES 8,50 €

Supplément Chantilly : 1€

DIGESTIVI

Limoncello 4 cl. 6,00 €

Cynar 4 cl. 6,00 €

Grappa 4 cl. 6,00 €



Little ITALY

*est ouvert tous les jours de la semaine,
du lundi au vendredi, midi et soir.
Sur place ou à emporter.*

A Presto !

