



Benvenuti

Depuis 2023, nous vous invitons à découvrir l'authenticité de la cuisine italienne traditionnelle, préparée avec passion et savoir-faire.

Chaque recette est élaborée à partir de produits frais et de qualité, soigneusement sélectionnés pour leur goût et leur provenance.

De l'apéritif au dessert, chaque plat est pensé comme un voyage au cœur de l'Italie, où la générosité et la convivialité sont toujours au rendez-vous.

Légende :



: Convient au végétarien



: Produit BIO



: Contient du porc



: Spécialité de la maison

**Notre
Instagram**



**Notre
site internet**



**Laissez nous
votre avis**



Boissons & Spiritueux

Apéritifs

- Martini rouge / blanc 5
 - Campari 5
 - Ricard 5
 - Mauresque/Tomate/Perroquet 5,5
 - Americano maison 8
 - Kir au vin blanc de Sicile 5
- (Cassis / Mûre / Pêche / Violette)
- Kir Prosecco 9
- (Cassis / Mûre / Pêche / Violette / Amaretto)
- Flûte de Prosecco 8,5

Cocktails

- Le Delizia ✨ 10
- (Martini rouge, Aperol, Limonade, Pulco citron vert, Cassonade et Grenadine)
- La Rôtisserie ✨ 10
- (Curaçao bleu, Rhum blanc, Limonade, Pulco citron vert, Cassonade et Grenadine)
- Whisky Coca 8
 - Piña Colada 8
 - Cuba Libre 8
 - Aperol Spritz 8
 - Limoncello Spritz 8
 - Ice Saint-Tropez 8
 - Mojito 8
- Sans alcool
- Virgin Mojito 6
 - Virgin Colada 6
 - Cocktail de fruits 6
- (Orange, Abricot, Ananas et Grenadine)

Whiskys

- J&B 7
- Jack Daniel's 8

Bières

- Bouteille
- Peroni 33cl 5,5
- Pression
- Moretti 25cl / 50cl 5,5 / 7,5
 - Panaché 25cl / 50cl 6 / 8
 - Monaco 25cl / 50cl 6 / 8

Eaux

- Vittel 50cl / 1L 4,5 / 6
- San Pellegrino 50cl / 1L 4,5 / 6
- Perrier 33cl 4,5

Softs

- Coca-Cola 4,5
 - Coca-Cola Zéro 4,5
 - Orangina 4,5
 - Lipton Ice Tea 4,5
 - Sirop à l'eau 2,5
 - Diabolo 3,5
 - Limonade 3
 - Jus de fruit 4,5
- (Orange, pomme, abricot, ananas)

Digestifs

- Limoncello 8
- Get 27 / 31 8
- Amaretto 8
- Baileys 8

Boissons chaudes

- Café / Décaféiné 2,5
- Café / Décaféiné allongé 2,7
- Café / Décaféiné au lait 3
- Thé / Infusion 3,5



Cave à vins

Les rouges

37,5 cl 75 cl

• **Nero d'Avola - Sicile**

Vin rouge corsé, aux arômes généreux de cerise noire, prune et épices douces.
Bouche ronde, tanins souples.

- 26

• **Chianti - Toscane**

Issu majoritairement de Sangiovese, ce vin rouge typique séduit par ses arômes subtils de cerise griotte, cuir et épices. Bouche fraîche et structurée.

15 24

• **Valpolicella DOC - Vénétie**

Vin rouge souple et rafraîchissant aux arômes de cerise, griotte et herbes sèches.
Tanins discrets, acidité vive.

19 30

• **Montepulciano - Abruzzes**

Ce vin rouge profond séduit par ses notes de prune confite, cacao et poivre doux.
En bouche, une belle matière veloutée et une finale épicée.

- 19

Les blancs

• **Orvieto - Ombrie**

Vin blanc sec et raffiné, alliant finesse aromatique de pomme verte, fleurs blanches et une pointe minérale. Belle vivacité en bouche.

15 20

• **Trebbiano - Abruzzes**

Vin blanc sec, vif et élégant, aux notes délicates de citron, pomme verte et nuances florales.

- 18

Les rosés

• **Bardolino - Vénétie**

Rosé élégant et raffiné, aux arômes subtils de fraise des bois, framboise et fleurs fraîches. Bouche vive, souple et équilibrée.

16 20

• **Pinot Grigio - Vénétie**

Rosé délicat et raffiné. Il dévoile des arômes frais de fraise des bois, pêche blanche et agrumes. La bouche est vive et équilibrée, avec une belle fraîcheur.

- 18



Vins pétillants

• **Prosecco Bolla DOC - Vénétie**

Vin effervescent élégant et vif, aux arômes frais de pomme verte, poire et fleurs blanches. La bouche est légère, fruitée avec une mousse fine et délicate, offrant une belle fraîcheur en finale.

Bolla est une maison italienne réputée, spécialisée dans les vins pétillants de la région de la Vénétie, cœur historique du Prosecco.

- 30

Vins au pichet

Rouge - Blanc - Rosé
(Sicile) (Sicile) (Salento)

12 cl - 25 cl - 50 cl
5,50 - 7,50 - 9,50



Antipasti



Burrata sur dés d'aubergines

8

Une burrata des Pouilles crémeuse servie sur un lit de dés d'aubergine frits, dorés et fondants, relevés d'un filet d'huile d'olive, de crème balsamique.



Caprese revisitée au pesto

7

Tomates fraîches et mozzarella fondante, sublimées par un pesto alla Genovese, un filet d'huile d'olive, de crème balsamique et une touche de gros sel.

Crostinis mixte

7

Petits toasts grillés garnies d'une crème fraîche, de thon et ciboulette / tomates San Matteo, de mozzarella et de pesto alla Genovese.



Stracciatella à la crème de truffe

9,90

Stracciatella de Campanie (Cœur de la burrata) onctueuse parfumée à la crème de truffe, nappée d'un filet d'huile d'olive.



Assiette à partager

19,90

Jambon de Parme AOP (14 mois), Mortadelle de Bologne à la pistache, Bresaola de la Valtellina IGP, Mozzarella, Provola fumée, Tomates cerises et Câpres.



Focaccias e Bruschettas



Focaccia Parma

10

Mozzarella fior di latte fondue, Tomates San Matteo, Jambon de Parme AOP (14 mois), Roquette et Crème balsamique sur une focaccia grillée et moelleuse.



Focaccia verdure

9

Mozzarella fior di latte fondue, Tomates San Matteo, Légumes du jour, Roquette et Crème balsamique sur une focaccia grillée et moelleuse.



Bruschetta 3 formaggi

9

Pain de campagne croustillant garni de tomates San Matteo, Mozzarella fior di latte fondue, Gorgonzola AOP crémeux et Provola fumée.



Bruschetta du soleil

11

Pain de campagne grillé garni de tomates San Matteo, mozzarella fior di latte fondue, Tomates cerises, Stracciatella de Campanie onctueuse, touche de pesto alla Genovese et basilic frais.



Pizze

• Margherita 	10
<i>Tomates San Matteo , Mozzarella fior di latte , Basilic frais.</i>	
• Cinque formaggi 	15
<i>Tomates San Matteo , Mozzarella fior di latte , Ricotta, Gorgonzola AOP, Provola fumée, Parmesan et Basilic frais.</i>	
• Vegetariana 	14
<i>Tomates San Matteo , Mozzarella fior di latte , Champignons blancs, Poivrons, Aubergines, Courgettes, Parmesan et Basilic frais.</i>	
• Calzone 	16
<i>Tomates San Matteo , Mozzarella fior di latte , Jambon blanc supérieur VPF et Œuf.</i>	
• Regina 	16
<i>Tomates San Matteo , Mozzarella fior di latte , Jambon blanc supérieur VPF et Champignons blancs.</i>	
• Pescatore	17
<i>Tomates San Matteo , Mozzarella fior di latte , Thon (filiale responsable), Ciboulette, Olives et Câpres.</i>	
• Burratissima 	16
<i>Tomates San Matteo , Mozzarella fior di latte , Burrata des Pouilles, Roquette, Tomates cerises et Pesto alla Genovese.</i>	
• Burratissima al tartufo 	19
<i>Tomates San Matteo , Mozzarella fior di latte , Burrata des Pouilles à la truffe, Roquette, Tomates cerises, Pesto alla Genovese et Crème de truffe.</i>	
• Rucole con Parma 	17
<i>Tomates San Matteo , Mozzarella fior di latte , Roquette, Tomates cerises, Parmesan et Jambon de Parme AOP (14 mois).</i>	
• Delizia  	21
<i>Tomates San Matteo , Mozzarella fior di latte , Roquette, Tomates cerises, Parmesan, Jambon de Parme AOP (14 mois), Pesto alla Genovese et Burrata des Pouilles.</i>	
• Mortadellissima 	17
<i>Tomates San Matteo , Mozzarella fior di latte , Roquette, Tomates cerises et Mortadelle de Bologne à la pistache.</i>	
• Bresaolissima	17
<i>Tomates San Matteo , Mozzarella fior di latte , Roquette, Tomates cerises et Bresaola de la Valtellina IGP.</i>	

Supplemento

•Mortadelle de Bologne à la pistache	3	•Stracciatella de Campanie	4
•Jambon de Parme AOP (14 mois)	4	•Crème de truffe	3
•Jambon blanc supérieur VPF	3	•Œuf	2
•Bresaola de la Valtellina IGP	3	•Olives noires	2
•Burrata des Pouilles	4		
•Fromage (Mozzarella, gorgonzola AOP, Provola fumée, Ricotta ou Parmesan)	2		
•Salade (Mâche, Tomates cerises, Aubergines, Crème balsamique)	4		
•Légumes (Aubergines, Poivrons, Champignons blancs ou Courgettes)	2		



Pasta

-  **Penne all'arrabiata** 13
Tomates San Matteo, Piment langues d'oiseaux et Basilic frais.
-  **Penne gorgonzola e noce** 16
Crème fraîche, Gorgonzola AOP crémeux, Parmesan et Noix.
-  **Spaghettoni napolitaine et burrata** 16
Tomates San Matteo, Burrata des Pouilles et Basilic frais.
-  **Spaghettoni carbonara** 16
Parmesan, Guanciale et Œuf.
-  **Spaghettoni stracciatella e pesto** 15
Tomates San Matteo, Tomates cerises, Stracciatella de Campanie, Parmesan, Basilic frais et Pesto alla Genovese.
- Linguine à la crème et aux crevettes** 17
Crème fraîche, Crevettes tropicales, Tomates cerises, Basilic frais et Parmesan.
-  **Linguine al tartufo** 21
Crème fraîche, Parmesan, Vin blanc de Sicile et Crème de truffe.

Insalata

-  **Insalata di burrata** 15
Mâche, Burrata des Pouilles, Tomates, Tomates cerises, Concombres, Parmesan, Dés d'aubergines frits, Crème balsamique et Vinaigrette maison.
- Insalata di bresaola** 17
Mâche, Bresaola de la Valtellina IGP, Tomates, Tomates cerises, Concombre, Parmesan, Tranches de courgettes frites, Crème balsamique et Vinaigrette maison.
-  **Insalata di Parma** 18
Mâche, Jambon de Parme AOP (14 mois), Tomates cerises, Tranches de courgette frites, Concombres, Tomates, Parmesan, Crème balsamique et Vinaigrette maison.

Piatti

- Carpaccio de bœuf** 17
Burrata des Pouilles, Roquette, Câpres, Parmesan, Dés d'aubergines frits, Tomates cerises. Accompagné de pâtes à la crème de cèpe.
-  **Burrata suprema (+3€ à la truffe)** 17
Burrata des Pouilles enrobée d'une pâte à pizza, Mozzarella fior di latte, Roquette, Tomates cerises, Dés d'aubergines frits, Parmesan et pesto alla Genovese.
- Cotoletta alla milanese** 19
Escalope de veau VVF panée, accompagnée de pâtes à la crème de cèpe et d'une salade
-  **Aubergine à la parmigiana** 16
Aubergines, Parmesan, Tomates San Matteo, Mozzarella fior di latte, basilic frais.
- Escalope de veau à la crème de cèpe et Parmesan** 19
Escalope de veau VVF, Crème fraîche, Champignons, Accompagnée de pâtes à la crème de cèpe et d'une salade.



Dolci



Tiramisù

8

Crème onctueuse au mascarpone, biscuits imbibés de café et de cacao pur pour un final tout en douceur.

Brioche façon pain perdu, boule de glace vanille

8

Brioche dorée et moelleuse, servie chaude avec sa boule de glace vanille, **accompagnée au choix de** **Nocciolata®** ou de **Caramel beurre salé**.

Panna cotta

8

Crème légère et fondante, parfum délicat, **servie avec le coulis de votre choix :** **fruits rouges, caramel beurre salé** ou **Nocciolata®**.

Pizza alla Nocciolata®

8

Pâte fine cuite au four, généreusement nappée de pâte à tartiner **Nocciolata®** et d'éclats de noisette.

Affogato

5,90

Boule de glace vanille arrosée d'un expresso chaud pour un mariage intense et fondant.

Caffè gourmet

9,90

Expresso accompagné d'un mini tiramisù, d'une boule de glace café et d'une petite panna cotta avec sauce au choix : **fruits rouges, caramel beurre salé** ou **Nocciolata®**.



Caffè mignardises

6,90

Expresso accompagné de 3 mignardises sucrées, aux fruits secs et aux chocolats créées par **MYMS la bijouterie comestible**.

Colonel

8

Sorbet citron vert arrosé **au choix de vodka ou limoncello**, pour une touche acidulée et rafraîchissante.

Gelato artigianale :

Vanille, chocolat, pistache, stracciatella, café, citron vert (sorbet)

Una pallina - Due palline - Tre palline

3

5,50

8



Nos formules

Menu entrée et plat ou plat et dessert : 20

Menu entrée, plat et dessert : 27

Antipasti

- Bruschetta tre formaggi
- Caprese revisitée au pesto

- Focaccia con verdure
- Crostinis

Pizze, pasta o insalata

- Margherita
- Vegetariana

- Cinque formaggi
- Calzone

- Spaghettoni napolitaine
- Penne all'arrabbiata
- Spaghettoni carbonara

- Insalata di burrata

Dolci

- Tre palline di gelato
- Tiramisu
- Affogato
- Colonel
- Panna cotta

Menu Delizia : 13.50

- 1/2 pizza
(Margherita / Cinque formaggi /
Vegetariana / Pescatore)
- Insalata
- Caffè

Menu Bambini : 12

- Bibita
- Pizza Margherita o Pasta
Napoletana
- Una Pallina

Formule midi du lundi au vendredi