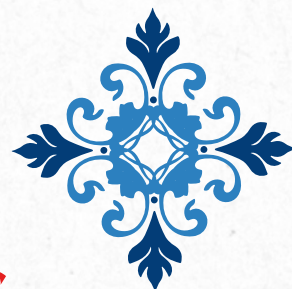


Boissons



SOFTS



SPRITZ

Apérol Spritz (12cl)	8.70€
Limoncello Spritz (12cl)	8.60€
Campari Spritz (12cl)	8.50€
Hugo spritz (12cl)	9.00€

Carola Bleu, verte, rouge (0.50cl)	3.80€
Coca/Zéro (0.33cl)	4.20€
Orangina (0.25cl)	4.20€
Ice-Tea (0.25cl)	4.20€
Limonade au verre	3.80€
Jus de Fruits (Pomme, Ananas, Tomate) (0.25cl)	4.50€
Sirop à l'eau (0.33cl)	3.50€
Diabolo (0.33cl)	4.20€
Supplément sirop	0.50€
Supplément rondelle	0.20€
Nos sirops: Grenadine, Fraise, Fleur de sureau, Pêche, Menthe, Orgeat, Violette	

APERITIF

Ricard (2cl)	4.80€
Tomate Perroquet Mauresque (2cl)	5.10€
Martini Blanc/ Rouge (4 cl)	5.00€
Campari (12 cl)	5.00€
Campari Orange (12cl)	6.60€
Kir Royal(12cl)	6.50€
Kir Vin Blanc (12cl)	5.90€
Prosecco(12cl)	6.10€
Crémant d'Alsace(12 cl)	6.10€
Moscato d'Asti(12cl)	6.10€
Champagne Moëtchandon(12cl)	12.50€



BIÈRES

	0.25cl	0.50cl
Bière Moretti 	3.50€	6.50€
Picon/Cynar	4.80€	6.90€
Panache	3.50€	6.50€
Monaco	4.70€	7.80€
Hefenweizen		7.50€
Bière s/s alcool	4.50€	
Bière du moment	-----€	-----€

{L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération}



Cocktail 9.00€

MOJITO 18cl

Rhum, Menthe, Citron vert, Sucre, Eau pétillante

PINA COLADA 18cl

Rhum, Ananas, Coco

JAMAICAIN MULE 18cl

Rhum Gingembre, Citron vert, Miel, Fleur d'oranger,
Eau pétillante

MOSCOW MULE 18cl

Vodka, Gingembre, Citron vert, Miel, Fleur d'oranger,
Eau pétillante

BOHEMIAN RASPBERRY 13cl

Rhum, Pamplemousse, Framboise, Fleur de Sakura et
Sureau

MARILYN KISS 10cl

Vodka, Pamplemousse, Framboise, Fleur de Sakura et
Sureau

COCKTAIL DU MOMENT

Mocktail 8.50€

VIRGIN MOJITO 18cl

Menthe, Citron vert, Sucre, eau pétillante

VIRGIN MULE 20cl

Gingembre, Citron vert, Miel, Fleur d'oranger, Eau
pétillante

VIRGIN PINA 18cl

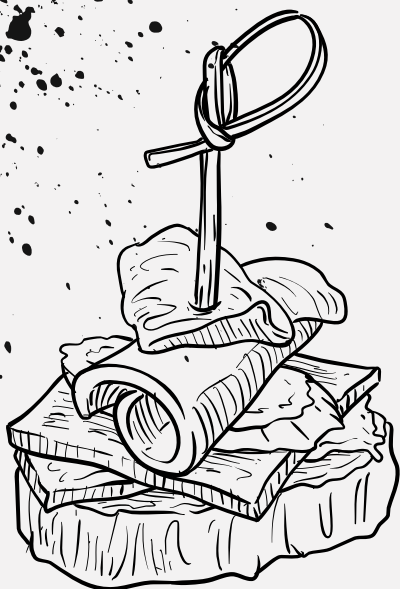
Ananas, Coco

GEISHA SAYS NO 13cl

Pamplemousse, Framboise, Fleur de Sakura et Sureau

VIRGIN COCKTAIL DU MOMENT





Antipasti



ANTIPASTO ALL'ITALIANA 18€

Charcuteries italienne, Fromages italien, olives, surprise du chef



U'SICILIANU 18.90€

Variété d'arancini, Panelle, surprise du chef

Insalate

POLLO 16.50€

Salade composée, Tenders de poulet

NIZZARDA 15.50€

Salade composée, Thon, œufs, olives

GAMBERONE 18.50€

Salade composée, 5 gambas grillée



Bambino

PLUTO 11.50€

Maximum 12 ans

Tenders de poulet, Frites, une boule glace

Pasta

RISSOTO LIGURE 22€

Pesto de basilic maison, 6 gambas décortiquées,
Stracciatella, Pignon de pin

TAGLIATELLE SALMONE 19€

Pâtes encre de seiche noir, Bisque de poisson, aneth,
saumon frais grillé, citron

TAGLIATELLE BRONTE 21.20€

Pâtes encre de seiche noir, 6 gambas parfumées au
Ricard, pistache de Bronte

TROFIE TRAPANESE 17.50€

pâtes siciliennes, pesto de tomates fraîches, basilic,
parmesan, amandes, pignon de pin

RAVIOLI TRICOLORE 17.50€

Ricotta, épinard, Stracciatella, Sauce rosé spécial

LINGUINE CARBONARA 14€

Crème de parmesan, oeuf, lardons italien

PATES DU MOMENT ____€

Surprise du chef



Carne

TAGLIATA DE BOEUF 27€

Viande de boeuf prétranchée, roquette, tomates cerises,
copeau de parmesan

SALTINBOCCA ALLA ROMANA 28€

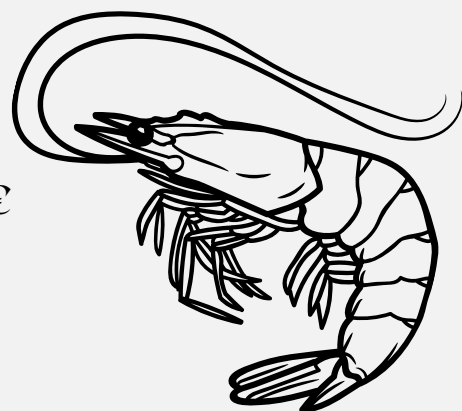
fine escalopes de veau, sauge, enroulée de jambon de
Parme, sauce brune

INVOLTINI SICILIANI 21€

Brochette de roulade de boeuf farcis aux fromages,
jambon blanc, oignons caramélisés

VIANDE DU MOMENT ____€

Surprise du chef



Pecse

TRILOGIE DE GAMBAS (6PIÈCES) 27.50€

2 aux agrumes, 2 panées parfumées au pesto, 2 sauce à l'ail

POISSON DU MOMENT ____€

Surprise du chef.

Accompagnement

AU CHOIX

Frites, riz, légumes, salade verte

Tous nos plats sont faits maison



Pinsa Classique

MARGHERITA 10.50€

sauce tomate, mozzarella, basilic frais

PROSCIUTTO 13.40€

sauce tomate, mozzarella, jambon blanc cuit

REGINA 14€

sauce tomate, mozzarella, jambon blanc cuit,
champignons

NAPOLI 12.50€

sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives

VEGETARIANA 14.50€

sauce tomate, mozzarella, artichauts,
champignons, poivrons, oignons, olives, épinards,
courgettes

DIAVOLA 14.50€

sauce tomate, mozzarella, saucisse italienne
piquante, piment fort

4 FROMAGGI 12.50€

sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan,
emmental

MEDITERRANEA 15.80€

sauce tomate, mozzarella, mélange fruits de mers
frais, ail, roquette

CAPRICCIOSA 15.60€

sauce tomate, mozzarella, jambon blanc,
champignons, artichauts, olives

TONNO 13.40€

sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, olives,
origan

SALMONE 15.50€

sauce tomate, mozzarella, saumon fumé frais,
crème fraîche

DOLCE VITA 16€

sauce tomate, mozzarella, jambon blanc,
parmesan, jambon de Parme, salami épicé

LA'NDUJA 18.50€

sauce tomate, pâté de saucisse piquant à la
calabrese, stracciatella, basilic frais

PINSA DU MOMENT ____€

Surprise du chef



description de la pinsa :

c'est un peu comme la pizza mais en mieux! Un mélange de 3 farines (froment, riz, soja) ce qui lui confère un très bas taux de gluten, grâce à une surmaturation de la pâte minimum de 48h. le peu hydratée à 85% d'eau et c'est là où se trouve tout le secret de la légèreté et de son croustillant.

Je tiens à préciser que les intolérants au gluten peuvent manger une succulente **PINSA** sans en avoir peur.



Pinsa Gourmand

LA BELLA SICILIA 19€

pâte à pinsa blanche, billes, de mozzarella,
tomates cerise, copeaux de parmesan, roquette,
mortadel, pistache de Bronte

PARMA 18.50€

sauce tomate, billes de mozzarella, tomates
cerise, copeaux de parmesan, roquette, jambon de
Parme

CARBONARA 17.50€

pâte à pinsa blanche, mozzarella, guanciale,
poivre frais, oeufs

TARTUFO 21.50€

pâte à pinsa blanche, crème de truffes, mortadel
au truffes, roquette, copeaux de parmesan,
Burrata 100gr

Tarte Flambee



NORMALE 10€

crème, lardons, oignons

GRATINEE 11€

crème, lardons, oignons, emmental

MUNSTER 12€

crème, lardons, oignons, munster

SAUMON 13.50€

crème, oignons, saumon, ciboulette

Boissons Chaudes

EXPRESSO	2.50€
GRAND CAFÉ	3.00€
CAPPUCINO ITALIEN	4.90€
MOUSSE DE LAIT	
CAPPUCINO VIENNOIS	4.90€
CHANTILLY	
INFUSION AU CHOIX	3.50€



Irish

WHISKEY COFFEE	9.00€
AMARETTO COFFEE	9.00€
RHUM COFFEE	9.50€
CAFE ALSACIEN	9.50€

Digestifs

LIMONCELLO 2CL	5.50€
AMARETTO 2CL	5.00€
BAILEYS 2CL	5.00€
COGNAC 2CL	5.00€
WHISKEY 2CL	5.00€
POIRE WILLIAMS 2 CL	5.00€
FRAMBOISE 2CL	5.00€
MIRABELLE 2CL	5.00€
GRAPPA ITALIA 2CL	6.50€
GRAPPA BARRIQUE 2CL	6.50€
MARC DE GEWURTZRAMMINER 2 CL	6.50€



Les Desserts Gourmands

TIRAMISU PISTACHE 9.50€

tiramisu maison à la pistache

PANACOTTA MAISON 9€

chocolat, fruits rouges, caramel

CREME BRULEE Caramel BEURRE SALEE 9.90€

FONDANT AU CHOCOLAT 9€

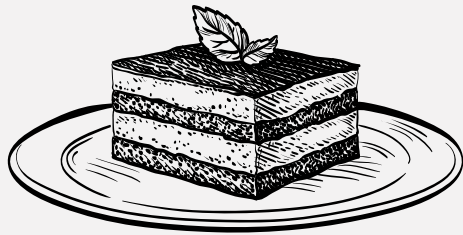
gâteaux au chocolat avec sa texture fondante

CAFE GOURMAND 10€

4 migniardises et son expresso

DESSERT DU MOMENT

surprise du chef



Les Coupes Glacées

DAME BLANCHE 8.50€

3 boules vanille, topping chocolat, chantilly

COUPE AMARETTO 9.50€

3 boules noisette, miette de noisette, 2cl d'amaretto, chantilly, topping chocolat

AFFOGATO CAFE 5.50€

1 boule vanille, expresso, chantilly

SORBET ARROSEE 8.50€

2 boules de sorbet au choix, liqueur d'accompagnement au choix

1 BOULE DE GLACE 2.50€

2 BOULES DE GLACE 5€

3 BOULES DE GLACE 7.50€

NOS PARFUMS: **vanille**, chocolat, **café**, noisette,
fraise, **citron**, **framboise**

SUPPLEMENT CHANTILLY 1.50€

