

Nos apéritifs

- * Aperol Spritz 10,00euro
- * Prosecco 8,50euro
- * Campari orange 10,00euro
- * Campari glace 8,50euro
- * Spritz campari 12,00euro
- * Spritz Limoncello 13,00euro
- * Negroni Pineau 13,00euro
- * Pineau des Charentes 7,00euro
- * J&b +soft au choix 10,50euro
- J&B glace 8,50euro
- * Martini Bianco 8,50euro
- * Prosecco cassis 9,00euro
- Negroni 13,00euro
- * Apéro maison servi dans une flute 10,00euro
 (prosecco, cassis, amaretto)
- * Apéro sans alcool 9,00
 (purée de framboise, jus d'orange, cassis)
- * Saint James ambré martinique 8,50euro
- * Saint James + soft au choix 10,50euro
- Gin Malfy + fever tonic 14,00euro
- Bouteille de Prosecco 75cl 45,50 euro

Nos softs

- * Coca-cola 4,00euro
- * Coca-zero 4,00euro
- * Fever tonic 4,00euro
- * Jus d'orange 3,50euro
- * Jus d'ananas 4,00euro
- * Chaud fontaine plate 1/2 litre 7,00euro
- * Chaud fontaine pétillante 1/2 litre 7,00euro

Nos Entrées

* Plancha à l'italienne pour 2pers 34,00euro

(charcuteries mixtes italiennes, fromages italiens, roquette, tomates, crème balsamique)

* Scampis all'aglio 19,50euro

(6 scampis, tomates fraîches, ail, persil)

* Scampis alla diavola 19,50euro

(6 scampis, piments frais, tomates fraîches, ail, persil)

* Scampis burrata e nduja 19,50euro

(6scampis, pulpe de tomate à l'nduja calabrese, burrata, pesto de basilic)

* Soppressata artisanal du village natal maturée dans notre épicerie servie sur une planchette uniquement selon disponibilité
petit format 18,50 grand format 21,00

Polenta vegetariana 17,50

Tranche de polenta assaisonnée, pulpe de tomate, mozzarella di bufala, roquette, copeaux de parmesan, huile de basilic, crusco igp

* Burrata e pomodorini 17,50euro

(mozzarella coulante des Pouilles, tomates cerises assaisonnées , roquette, pesto de basilic)

Noix de Saint-Jacques au prosecco 22,50

(3noix de saint-jacques, tomates fraîches, prosecco, roquette, ail)

Noix de Saint-Jacques à la crème de truffe et crusco 22,50

(3 noix de Saint-Jacques, crème de truffe, ail, persil, crusco igp)

Nos Pâtes

* Paccheri capesante, 3gamberi 16/20 et burrata 29,50euro
(pâtes fraîches, tomates cerises, noix de saint-jacques, gambas entier, burrata, ail, persil, vin blanc, roquette)

* Linguine carbonara façon toque pas de crème!!! 19,50euro
(pâtes fraîches, oeuf, ail, poivre, sel, guanciale, roquette, parmesan)

* Pappardelle alle capesante e crema di zucchine 26,50euro
(pâtes fraîches, noix de saint-jacques, crème de courgette, ail, persil, crème de courgette, vin blanc, tomates crises, roquette, huile de basilic)

* 5 Ravioli alla ricotta tartufata e gorgonzola 24,50euro
(pâtes fraîches, crème de truffe, gorgonzola, roquette, copeaux de parmesan, huile de truffe)

* 5 Ravioli ricotta e melanzane 24,50euro
(pâtes farcies à la ricotta, pulpe de tomate, pesto d'aubergine, basilic, ricotta fondu, roquette, copeaux de parmesan)

* Paccheri alla crema di parmigiano crusco e prosciutto crudo 23,50euro
(pâtes fraîches courtes, jambon cru, crusco igp, crème de parmesan, vin blanc, ail, basilic, copeaux de parmesan, roquette)

* 5 Ravioli nduja burrata e crusco 26,50
(pâtes fraîches, nduja calabrese légèrement épicés, pulpe de tomate, ail, basilic, burrata, crusco igp, huile de basilic)

* Linguine ai gamberi 23,50euro
(pâtes fraîches, ail, persil, tomates fraîches, vin blanc, 4gambas 16/20 entier, roquette)

* Pappardelle scampi e nduja 26,50euro
(pâtes fraîches, 8scampis, pulpe de tomate à base de nduja Calabrese, ricotta fondue, ail, basilic, roquette, crusco igp, huile de basilic)

Pâtes enfant (jambon crème ou pulpe de tomate parmesan) 16,50euro

Afin de vous garantir le moins d'attente possible car tout est préparés au moment même, nous vous demandons de choisir maximum 5 plats différents sur toute la carte à partir de 6 personnes. Merci pour votre compréhension

Nos Viandes

*Tagliata di manzo alla crema di gorgonzola 29,50euro
(viande de boeuf irish tranchée, crème de gorgonzola du chef, huile d'olive)

*Tagliata di manzo alla crema di grana e crusco 29,50euro
(viande de boeuf irish tranchée, sauce au parmesan du chef, basilic, ail,
vin blanc, crusco)

*Tagliata crema di tartufata 29,50
(viande de boeuf irish tranchée, sauce du chef à base de tartufata et
crème, ail, persil, huile de truffe)

*Tagliata de filet mignon de porc fermier gorgonzola e tartufata 26,50euro
(filet mignon tranchée sauce du chef à base de gorgonzola et pesto de truffe
roquette, copeaux de parmesan)

*Tagliata de filet mignon de porc fermier crema di parmigiano 26,50euro
(filet mignon tranchée accompagnée de sa sauce du chef à base de parmesan
et crusco igp)

ps: toutes nos viandes sont accompagnées de pâtes fraîches.
les cuissons conseillées sont blue ou saignant

Notre côté mer

*Grigliata di polpo polenta e crusco 32,50euro selon disponibilité
(tentacule de poulpe grillée, polenta, crusco, ail, vin blanc, menthe,
citron)

*Gambas alla plancia 29,50euro
(8gambas grillées 16/20, ail, huile
d'olive, citron, menthe, gros sel)

ps: aucuns des plats ci-dessus n'est accompagnés de pâte, si
vous désirez en supplément merci de nous le dire. le supplément vous sera facturé
8,50euro

Nos vins blancs Italiens

Grillo bio d.o.c cépage grillo région : Sicile 31,50euro

Vin aux arômes de fruit blancs et une touche d'épices. finale fraîche.

Grecco di tufo cépage grecco blanc 36,50

Vin au goût est immédiatement apparent l'acidité et minéralité forte, typique de la variété cultivée dans Tufo.

Nos vins rouges

Nero di troia cépage nero di troia (puglie) 29,50

Vin ample, souple et velouté aux notes de fruits rouges. Finale aux tanins délicats.

Nero D'Avola Colpasso région Sicile Cépage : Nero d'Avola 29,50euro

Vin souple et enveloppant caractérisé par une structure discrète. Arômes de cerise noire, de prune et de mûre.

Chianti superiore région Toscane cépage: Sangiovese et Canaiolo 33,50euro

Vin aux arômes de cassis et de fruits noirs. La bouche est ronde et termine sur de légères notes boisées

Primitivo di manduria cépages: Primitivo 36,50euro

Vin aux arômes de fruits rouges, prunes, cerises, avec des notes de cacao. En bouche il a du corps et il est velouté.

Barbera d'Alba cépage: Barbera Région Piémont 44,50euro

Vin intense et fruité aux notes de cerise et de griotte.

Vino Nobile de Montepulciano Toscane Cépages : Sangiovese et canaiolo 48,50euro

Vin riche et structuré aux arômes de baies(cassis) et d'épices douces. Finale persistante avec des tanins fondus.

Valpolicella ripasso superiore région Venise 44,50euro

Cépage : Corvina 60 % , Rondinella 20 % , Corvinone 10 % , Negramaro 10 %

un vin au goût de cerise, ce qui donne au vin un corps supplémentaire et une structure riche.

Nos vins en pichet

* 1/2 de rouge 17,50euro

* 1/2 de blanc 17,50euro

* 1/2 de rosé 17,50euro

au verre blanc, rouge, rosé 7,00euro

Nos desserts

*Tartufo nero 10,00euro

(boule au cacao amer, crème glacé au chocolat et coeur vanille crème anglaise, caramel
beurre salé)

*Affogato al café amaretto 12,00euro

(servi dans un verre 2 boules de glace vanille, amaretto, expresso crème fraîche)

*Affogato al café 10,00euro

(servi dans un verre 2 boules vanille, expresso, crème fraîches)

*Tiramisu maison 10,00euro

*Tiramisu maison flambé à la sambucca 12,00euro

*Panna cotta maison au fruit rouge 10,00euro

*2 boules vanille crème fraîches chocolat 10,00

*Assiette de fromages italiens 14,50euro

Nos digestifs

Limoncello 7,00euro

Sambucca 7,00euro

Grappa 7,00euro

Amaretto 7,00euro

Vecchia Romagna(cognac italien)9,00euro

Nos cafés et thés

Irish coffee (whisky, café, crème fraîche, sucre): 9,00 euro

Italian coffee (amaretto, café, crème fraîche) :9,00euro

Expresso ou Grand café 3,50euro

Caffè corretto con grappa 7,50euro

Cappuccino crème fraîche 4,50euro

Thé vert ou Thé menthe 4,00euro