



## ANTIPASTI

Spécialités à partager ou pas !!!

**PANE ALL'AGLIO** ..... 6,90€  
Pain à l'ail & persil, gratiné Mozzarella.

**MORTADELLA** ..... 8,90€  
Mortadella aux éclats de pistache, roquette et copeaux Grana Padano.

**STRACCIATELLA DI TIFOSI** ..... 9,50€  
Stracciatella Ultra crémeuse des Pouilles, pignons de pin.

**PANZEROTTI** ..... 9,90€  
Petits chaussons des Pouilles farcis à la tomate, Mozzarella, basilic, sauce arrabiata.

**ARANCINI** ..... 9,90€  
Typiques boulettes de riz au pesto et Mozzarella, sauce arrabiata punchy.

**CALAMARO** ..... 9,90€  
Calamars frits, citron vert, aioli nero e basta !

**PLANCHE ANTIPASTI (À Partager)** ..... 19,90€  
Assortiment de charcuteries fines italiennes, légumes confits, Pecorino au poivre & Taleggio.

**MISTO FRITTO (À Partager)** ..... 22,90€  
Le futur grand classique della casa !!!  
Arancini-Panzerotti-Calamaro.

## PASTA & BASTA...

Nos pâtes sont élaborées avec amour par notre squadra.

**Oh j'adore... J'en raviole !!!** ..... 17,90€  
Ravioles de chèvre et figue au miel-romarin, artichaut confit, noix de cajou.

**Je te fais bisquer ma crevette !!!** ..... 18,90€  
Bugatoni al scampi, crevettes grillées ail & thym frais, bisque de langoustine aux tomates séchées, zestes de citron vert on top.

**Pas touche aux traditions...** ..... 17,50€  
Lasagnes de bœuf alla bolognese, gratinées Provola & Parmesan.

**T'en as une jolie truffe** ..... 20,90€  
Mafaldine à la crème de mascarpone truffée et petits champignons, escalope de foie gras poêlée, lamelles de Portobello, copeaux Grana Padano.

**Tu veux une châtaigne ?** ..... 17,50€  
Gnocchi à la crème de ricotta et Gorgonzola aux épinards frais, éclats de châtaigne, poire.

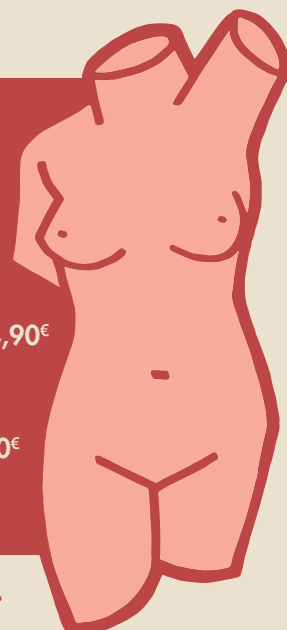
## INSALATA

**Ave Cesaria** ..... 16,90€  
Salade, laitue romaine, filet de poulet croustillant, tomates cerises, croûtons, oeufs, sauce César, copeaux de Grana Padano.

**T'as la Burrata bien crémeuse !!!** ..... 14,90€  
Tatin de tomates cerises & oignons au caramel balsamique, Burrata crémeuse, mesclun et vinaigrette miel-origan.

**Formaggio** ..... 15,90€  
Salade, jeunes pousses d'épinard, crostini de fromage Stracchino & poire, tomate confite, fenouil, noisette, vinaigrette miel-origan.

*zoris Infante.*



## PLATS

**Tata Gliata la bonne poire !!!** ..... 18,50€  
*Tagliata de filet de poulet slicé au Gorgonzola, poire pochée, noisettes grillées, pommes de terre Grenaille rôties.*

**Sortez les briquets !!! Voilà la Polpette !!!** ..... 18,90€  
*Polpette de salsiccia, sauce de tomates & olives Taggiasca, fregola sarda, Stracciatella, graines de fenouil et sauge.*

**Angus... pleine balle en Lambrusco GT !** ..... 20,50€  
*Bavette de bœuf Angus, réduction Lambrusco rosso, pommes grenaille aux échalotes confites.*

**Quelle heure Gino ? Bah... Burger !** ..... 17,90€  
*Pain bun, steak bœuf Terroir, Stracciatella, coppa crispy, tartare de tomates, roquette et frites fraîches.*

**Parce que je le veau bien !!** ..... 21,90€  
*Saltimbocca de veau alla romana, prosciutto et sauge, sauce Marsala-champignons, écrasé PdT.*

**Cocotte de Lolotte...** ..... 23,50€  
*Lotte mijotée et compotée de tomates in guazzetto à l'orange, délicieux légumes et câpres frites.*

## DESSERTS

**T'iras ou Tira pas ?** ..... 7,90€  
*Tiramisù 100% Arabica.*

**J'en suis baba !** ..... 8,50€  
*Sensass biscuit Baba à l'Aperol, tartare d'agrumes, Crème mascarpone, orange confite.*

**Un... Deux... Trois... Soleil !!** ..... 8,90€  
*Tarte panna cotta aux framboises, estragon, pralines roses.*

**T'as une tache pistache !** ..... 8,50€  
*Carpaccio d'ananas, sirop miel légèrement épicé, crème glacée nougat Torrone, crumble pistache.*

**Chaud... Cacao !, Chaud... Chocolat !** ..... 8,90€  
*Fondant chocolat et noisette, coulis choco Gianduja, glace stracciatella.*

## COUPES GLACÉES

**CAPPUCCINO** ..... 9,90€  
*Glaces café et stracciatella, café frappé, Amaretto, chantilly, éclats de Spéculoos.*

**« Si j'AURAIS su » !!!** ..... 9,90€  
*Glaces pâte à tartiner et vanille, coulis choco, biscuit brownie, chantilly.*

## GLACES & SORBETS ARTISANAUX

**Glaces** ..... 2,90€/boule  
*Vanille, Choco, Straciatella, Café, Pâte à tartiner.*

**Sorbets** ..... 2,90€/boule  
*Framboise, Citron, Fraise.*

# APÉRITIFS

|                                                            |                        |
|------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>Kir Vin Blanc / Kir Prosecco / Kir Royal</b> 12cl ..... | 5,50€ / 6,50€ / 11,50€ |
| <i>Framboise / Pêche / Cassis / Mûre / Mirabelle.</i>      |                        |
| <b>Coupe de Champagne - Adrien BERGERE</b> 12cl .....      | 10,50€                 |
| <b>Coupe de Prosecco</b> 12cl .....                        | 6,00€                  |
| <b>Martini Blanc / Rouge</b> 5cl .....                     | 5,50€                  |
| <b>Pastis / Ricard</b> 2cl .....                           | 3,50€                  |



## COCKTAILS

|                                                                                           | 15CL   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Apérol Spritz</b> .....                                                                | 8,90€  |
| <i>Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange.</i>                                          |        |
| <b>Hugo Spritz</b> .....                                                                  | 9,50€  |
| <i>Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau pétillante, menthe fraîche, citron vert.</i> |        |
| <b>Mojito</b> .....                                                                       | 9,50€  |
| <i>Havana Club, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau pétillante.</i>                   |        |
| <b>Mojito Fraise</b> .....                                                                | 9,50€  |
| <i>Havana Club, menthe fraîche, citron vert, eau pétillante, purée de fraise.</i>         |        |
| <b>Negroni</b> .....                                                                      | 9,50€  |
| <i>Gin Hendrick's, vermouth rouge, Campari, orange.</i>                                   |        |
| <b>Pina Mango</b> .....                                                                   | 9,50€  |
| <i>Rhum Captain Morgan, purée de mangue, coco, jus d'ananas.</i>                          |        |
| <b>Madeleine</b> .....                                                                    | 9,50€  |
| <i>Cointreau, Amaretto, jus d'ananas.</i>                                                 |        |
| <b>Gin Brother's</b> .....                                                                | 10,50€ |
| <i>Chartreuse, Gin Hendrick's, sirop d'orgeat, menthe fraîche, concombre, limonade.</i>   |        |
| <b>Mimosa</b> .....                                                                       | 10,50€ |
| <i>Champagne, jus d'orange.</i>                                                           |        |

## MOCKTAILS

|                                                                                    | 15CL  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Gigi</b> .....                                                                  | 7,90€ |
| <i>Thé glacé infusé pêche, jus de citron vert, purée de mangue, sirop de kiwi.</i> |       |
| <b>Virgin Mojito</b> .....                                                         | 7,00€ |
| <i>Menthe fraîche, citron vert, eau pétillante, jus de pomme.</i>                  |       |
| <b>Virgin Mojito Fraise</b> .....                                                  | 7,50€ |
| <i>Menthe fraîche, citron vert, eau pétillante, jus de pomme, purée de fraise.</i> |       |



Joris Infanti.

## BIÈRES PRESSION

|                           | 33CL  | 50CL  |
|---------------------------|-------|-------|
| <b>Poretti</b> .....      | 5,70€ | 8,50€ |
| <b>Bière Locale</b> ..... | 6,50€ | 9,50€ |
| <b>Panaché</b> .....      | 5,70€ | 8,50€ |
| <b>Monaco</b> .....       | 5,70€ | 8,50€ |
| <b>Picon</b> .....        | 6,50€ | 9,50€ |
| <b>Picon Citron</b> ..... | 6,50€ | 9,50€ |

## BIÈRES BOUTEILLE

|                                                                   | 33CL  |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>PIG IPA 5,8° - IPA - Piggy Brewing Company</b> .....           | 6,50€ |
| <b>Eroica 6,1° - NEIPA - Piggy Brewing Company</b> .....          | 6,50€ |
| <b>Gold Coast 8° - Double NEIPA - Piggy Brewing Company</b> ..... | 6,50€ |
| <b>Bière Sans Alcool - Brooklyn Spécial Effect</b> .....          | 6,00€ |

# SOFTS

|                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Coca-Cola / Coca-Cola Zéro</b> 33cl .....                                             | 4,00€ |
| <b>Thé glacé artisanal à la pêche</b> 33cl .....                                         | 4,00€ |
| <b>Fanta / Orangina</b> 25cl .....                                                       | 4,00€ |
| <b>Tonic Artisanal</b> 33cl .....                                                        | 4,00€ |
| <b>Limonata Polara - Sicile</b> 27,5cl .....                                             | 4,90€ |
| <i>Orange sanguine ou citron.</i>                                                        |       |
| <b>Limonade</b> 33cl .....                                                               | 4,00€ |
| <b>Diabolo</b> 33cl .....                                                                | 4,00€ |
| <i>Violette / Fraise / Grenadine / Cerise / Orgeat / Kiwi / Pêche / Menthe / Citron.</i> |       |
| <b>Perrier</b> 33cl .....                                                                | 4,00€ |
| <b>Carola Eau de source d'Alsace</b> 50cl .....                                          | 3,90€ |
| <b>Carola Eau de source d'Alsace</b> 100cl .....                                         | 5,50€ |
| <b>Carola Finement pétillante</b> 50cl .....                                             | 3,50€ |
| <b>Carola Finement pétillante</b> 100cl .....                                            | 4,90€ |
| <b>Jus de fruits Bio</b> 25cl .....                                                      | 3,90€ |
| <i>Pomme / Orange / Tomate / Pamplemousse / Abricot.</i>                                 |       |

# SYMPLES

Infusions Pétillantes Locales et Bio

33CL

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| <b>Relaxante</b> .....               | 4,70€ |
| <i>Verveine, lavande, cerise.</i>    |       |
| <b>Detox</b> .....                   | 4,70€ |
| <i>Sauge, sureau, pomme.</i>         |       |
| <b>Énergisante</b> .....             | 4,70€ |
| <i>Thym, menthe-poivrée, citron.</i> |       |



# BOISSONS CHAUDES

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| <b>Espresso</b> .....        | 2,50€ |
| <b>Double Espresso</b> ..... | 3,90€ |
| <b>Allongé</b> .....         | 2,70€ |
| <b>Noisette</b> .....        | 2,80€ |
| <b>Cappuccino</b> .....      | 4,50€ |
| <b>Latte</b> .....           | 3,20€ |
| <b>Déca</b> .....            | 2,80€ |
| <b>Thé / Infusion</b> .....  | 4,50€ |

## DIGESTIFS

|                                        | 4CL    |
|----------------------------------------|--------|
| Irish / Lorrain / Italian Coffee ..... | 10,50€ |
| Eau de vie .....                       | 9,00€  |
| Mirabelle / Poire / Framboise          |        |
| Cognac VS MEUKOV .....                 | 10,00€ |
| Get 27 / Get 31 .....                  | 8,50€  |
| Limoncello della Scogliera .....       | 7,00€  |
| Amaretto Disaronno .....               | 8,00€  |
| Bailey's .....                         | 8,00€  |
| Grappa podere Becaccia .....           | 8,00€  |
| Shooter Madeleine 2cl .....            | 3,50€  |
| Cointreau / Amaretto / Ananas          |        |
| Shooter Kiss Cool 2cl .....            | 3,50€  |
| Vodka / Get 27                         |        |

## ALCOOLS

|                            | 4CL    |
|----------------------------|--------|
| Captain Morgan .....       | 7,00€  |
| Diplomatico .....          | 11,00€ |
| Eminente 7ans - Cuba ..... | 12,00€ |
| Secha de la silva .....    | 12,00€ |
| Hendrick's .....           | 10,00€ |
| Jack Daniel's .....        | 10,00€ |
| Grant's .....              | 8,00€  |
| Glenlivet 15 ans .....     | 13,00€ |
| Monkey Shoulder .....      | 12,00€ |
| Soda .....                 | +2,00€ |

## VINS AU VERRE & PICHETS

12CL

25CL

50CL

### BULLES

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| Coupe de CHAMPAGNE – Domaine Adrien BERGERE « Origine » ..... | 10,50€ |
| Coupe de PROSECCO Riccadonna – Vénétie .....                  | 6,00€  |

### BLANCS

|                                                            |       |        |        |
|------------------------------------------------------------|-------|--------|--------|
| DOMAINE TARIQUET « Classic » .....                         | 5,50€ | 10,50€ | 19,90€ |
| DOMAINE DE JOY – MOELLEUX – IGP Gascogne .....             | 6,00€ | 11,50€ | 21,90€ |
| CHARDONNAY – IGP Pays d'Oc .....                           | 6,00€ | 11,50€ | 21,90€ |
| PINOT GRIGIO – SANTA SOFIA "Le Calderare" – Pouilles ..... | 6,00€ | 11,50€ | 21,90€ |
| SAINT-VERAN – Domaine des Terres Secrètes .....            | 7,50€ | 14,20€ | 27,00€ |

### ROUGES

|                                                              |       |        |        |
|--------------------------------------------------------------|-------|--------|--------|
| PINOT NOIR – IGP Pays d'Oc .....                             | 6,00€ | 11,50€ | 21,90€ |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO « BIO » – San Sasso – ABRUZZES ..... | 6,00€ | 11,50€ | 21,90€ |
| ST-NICOLAS DE BOURGUEIL « Expression » Domaine Taluau .....  | 6,90€ | 13,20€ | 25,10€ |
| COTES DE BLAYE – BORDEAUX– Château La Cassagne-Boutet .....  | 6,90€ | 13,20€ | 25,10€ |

### ROSES

|                                                              |       |        |        |
|--------------------------------------------------------------|-------|--------|--------|
| CÔTES DU LUBERON « Éléphant Rose » – Domaine Perrin .....    | 5,50€ | 10,50€ | 19,90€ |
| CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE « BIO » – Domaine Frédavelle ..... | 6,50€ | 12,30€ | 23,50€ |

## BULLES

75CL

|                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| CHAMPAGNE Domaine Adrien BERGERE « Origine »                                                 | 60,00€ |
| PROSECCO Riccadonna – Vénétie – Notes d'agrumes, de fleurs et de fruits blancs               | 28,00€ |
| MOSCATO SPUMANTE – Piémont – L'expression du muscat éclatant accompagnée d'une bulle subtile | 25,00€ |
| LAMBRUSCO Rosso Dolce Fiamma – Emilie Romagne – tendre et gourmand à la finale Frizzante !   | 25,00€ |

## BLANCS

75CL

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| DOMAINE TARIQUET – IGP Gascogne           | 23,00€ |
| DOMAINE DE JOY – MOELLEUX – IGP Gascogne  | 26,00€ |
| CHARDONNAY – IGP Pays d'Oc                | 25,00€ |
| SAINT-VERAN – Domaine des Terres Secrètes | 35,00€ |
| SANCERRE – Domaine Franck Millet          | 45,00€ |
| AUXEY-DURESSES – Domaine Agnès Paquet     | 60,00€ |

### ITALIE

|                                                                                                     |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| PINOT GRIGIO – Santa Sofia – Pouilles – Léger, floral et rafraichissant, bouche tendre et gourmande | 25,00€ |
| FALERIO BIO « Oris » – Ciù Ciù – Marches – Riche et volumineux aux notes de fruits à chair blanche  | 29,00€ |

## ROUGES

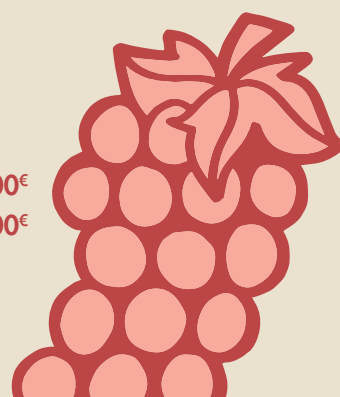
|                                                                  |        |
|------------------------------------------------------------------|--------|
| PINOT NOIR – IGP Côtes de Gascogne                               | 24,00€ |
| SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL – Domaine Joël Taluau                 | 29,00€ |
| BORDEAUX COTES DE BLAYE « Le Puits de La Cassagne »              | 32,00€ |
| CROZES-HERMITAGE – Domaine Laurent Combier                       | 36,00€ |
| RULLY – Domaine Joseph Drouhin                                   | 47,00€ |
| CHATEAUNEUF-DU-PAPE « Télégramme » – Domaine du Vieux Télégraphe | 56,00€ |
| AUXEY-DURESSES – Domaine Agnès Paquet                            | 60,00€ |
| COTE-ROTIE « Champin le Seigneur » Domaine J.M. Gérin            | 82,00€ |

### ITALIE

|                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO « BIO » – Gran Sasso – ABRUZZES – Léger et souple                    | 25,00€ |
| NERO D'AVOLA « Lumà » – Cantina Cellaro – SICILE – Ensoleillé, épicé et chaleureux           | 28,00€ |
| VALPOLICELLA « Antica Vigna » – VENETIE – Raffiné, tendre et velouté                         | 35,00€ |
| BAROLO – Serralunga d'Alba – Cantina Schiavenza – Expressif et complexe, classe et subtilité | 75,00€ |

## ROSÉS

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| COTES DU LUBERON « Eléphant Rose » – Domaine Perrin    | 25,00€ |
| COTEAUX D'AIX EN PROVENCE « BIO » – Domaine Frédavelle | 29,00€ |



# Tous les dimanches c'est BRUNCH



## ASSIETTES SALÉES

**MARIUS** ..... 15,90€  
Délicieux pancakes, œufs au plat, bacon fumé, beurre AOP, Pecorino au poivre, et sirop d'érable.

**ANTOINETTE** ..... 15,90€  
Gaufre maison ronde, avocat, feta truite fumée artisanale, œuf poché, pickles de betterave.

**ROBERTE** ..... 15,90€  
Pancakes maison, œufs pochés, sauce hollandaise, bacon fumé, herbes fraîches.

**GINO** ..... 16,90€  
Bruschetta, pain de campagne tomate, Stracciatella, Mortadella aux pistaches, pesto rosso, pousses de moutarde et mesclun.

**AVE CESARIA** ..... 16,90€  
Salade laitue romaine, filet de poulet croustillant, tomates cerises, croûtons, œuf, sauce césar, copeaux de Grana Padano.

**SUPPLEMENT** ..... +3,00€  
Bacon / œuf poché / truite fumée.

## À PARTAGER

**TROTA** ..... 9,90€  
Truite fumée artisanale, pickles de betterave, et beurre AOP.

**APERITIVO** ..... 9,90€  
Assiette de charcuteries fines italiennes et Taleggio.

**STRACCIATELLA DI TIFOSI** ..... 9,50€  
Stracciatella Ultra crémeuse des Pouilles, pignons de pin.

**CALAMARO** ..... 9,90€  
Calamars frits, citron vert, aïoli nero e basta !

**ARANCINI** ..... 9,90€  
Typiques boulettes de riz au pesto et Mozzarella, sauce arrabiata punchy.

## DOUCEURS

**T'IRAS OU TIRA PAS ?!** ..... 7,90€  
Tiramisu 100% Arabica.

**CHOCO CALINE** ..... 8,50€  
Brownie chocolat Oreo, caramel de beurre de cacahuète, chantilly.

**NUTS & COOKIE** ..... 8,50€  
Big cookie moelleux chocolat blanc-pécan, framboise, praliné & glace pistache.

**NONNA GRANOLA** ..... 8,50€  
Fromage blanc infusé fleur d'oranger et fruits de saison, flocons d'avoine, amandes, graines dorées au four avec une touche de miel.

**TU TE DÉCIDES !?** ..... 9,50€  
Gaufre maison ronde OU Pancakes Crème mascarpone vanille, fruits de saison, sirop d'érable.



## FORMULES

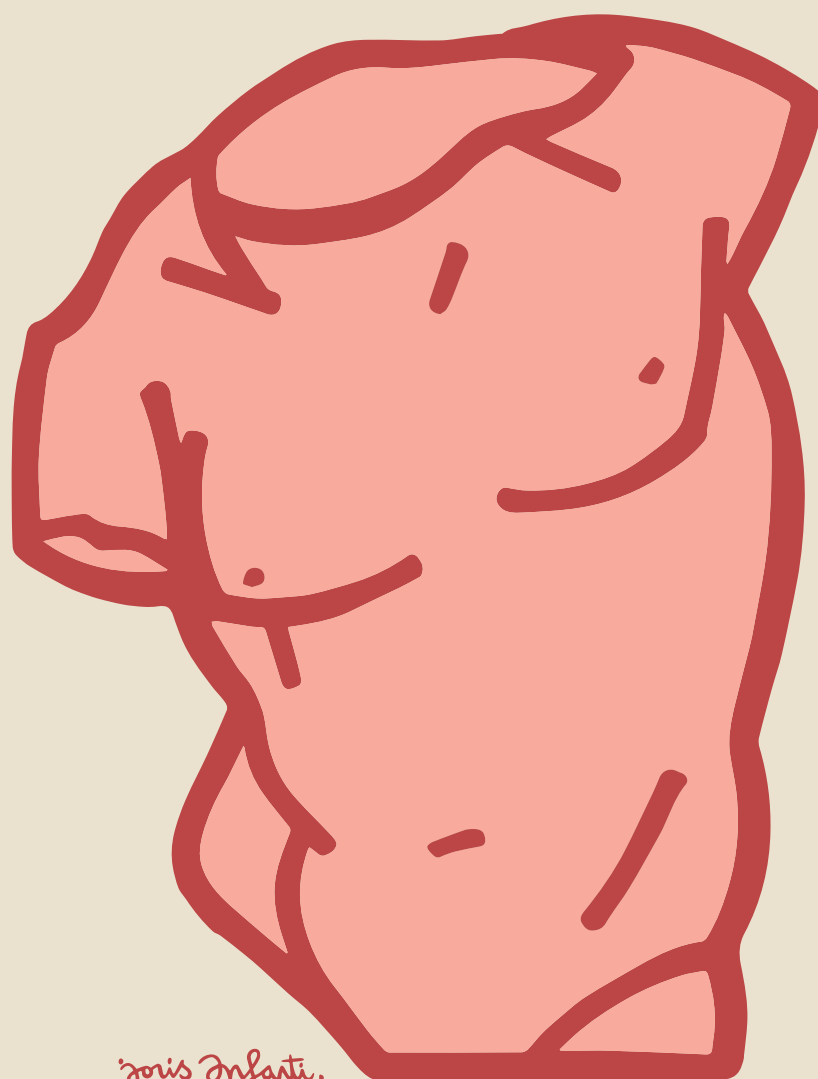
**VIOLETTE** ..... 19,00€  
1 ASSIETTE SALÉE + 1 BOISSON CHAUDE (café / thé / infusion / chocolat)

**ROSE** ..... 26,00€  
1 ASSIETTE SALÉE + 1 DOUCEUR + 1 BOISSON CHAUDE

## BEST HOT DRINKS

**FLANDERS** ..... 5,00€  
Chocolat chaud, chantilly, chamallows.

**LATTE MACCHIATO** ..... 5,00€  
Nature, vanille, noisette ou caramel.



BUON APPETITO!

20 rue Héré  
54000 Nancy

📷 @suzette.et.gino — 📱 @suzettenancy  
03 83 30 19 57