Nos Cocktails Spritz

		15cl
Montebello	Italicus, sirop basilic, jus citron, gin, prosecco, eau pétillante	9.50
Aperol Spritz	Liqueur d'orange Apérol, prosecco, eau pétillante	10.50
Campari Spritz	Campari, prosecco, eau pétillante	10.50
Montebianco	Liqueur fleurs de sureau, prosecco, eau pétillante	10.50
Spritz du moment	Cocktail du moment à l'ardoise	11.00
Negroni	Campari, martini rouge et gin	10.50
Bellini	Liqueur et purée de pêches, prosecco, eau pétillante	10.50
Gin tonic	Gin de votre choix, tonic fever-tree, romarin	11.00
Rossini	Liqueur et purée de fraises, prosecco, eau pétillante	10.50
Virgin Limone ou Hibiscus	Eau pétillante, ginger beer + Citron fleurs de sureau ou hibiscus framboise	6.00

Les vins au verre 12.5cl

ROSÉ

La Ferla – IGT Sicilia 8.00

Un rosé fruité, souple et frais, avec une bouche claire et ensoleillée.

BULLE

Prosecco DOC Treviso Brut - Monetto 7.00

Une bulle sèche, fraîche et légère, aux notes de pomme, de poire et de finale vive

ROUGES

Merlot – Pays d'Oc 5.50

Un rouge léger, souple et fruité, dans un esprit italien simple et bon vivant.

Vin rouge léger italien du moment 7.50

Un rouge fruité et rond, avec des fruits noirs, des épices douces et une bouche généreuse.

Vin rouge puissant italien du moment 10.00

Un rouge sec et structuré, avec la fraîcheur du Sangiovese et un fruit rouge bien dessiné.

BLANCS

Chardonnay - Pays d'OC 5.50

Un blanc sec, rond et fruité, avec une bouche souple et des notes de fruits jaunes.

La Ferla – Sicile 7.50

Un blanc sec et lumineux, entre agrumes mûrs, fleurs blanches et fraîcheur méditerranéenne.

Lugana DOC Superiore 9.00

Un blanc sec, ample et frais, avec une touche minérale et une finale plus persistante.

Apéritifs

BITTER (SANS ALCOOL)	10CL	4.00	MARTINI ROUGE OU BLANC	4CL	6.00
SPRITZ CRODINO (SANS ALCOOL)	17CL	4.00	RICARD	4CL	4.00

Bières

bouteilles

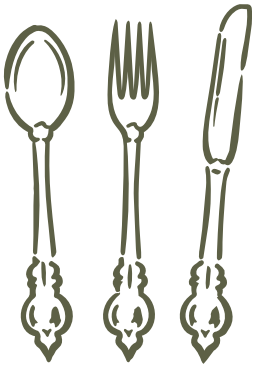
CORONA	33CL	6.00
SAN GABRIEL BIERE BLANCHE	33CL	7.00
PERONI	33CL	6.00
CORONA SANS ALCOOL	33CL	5.00

pression

MORETTI EN PRESSION :	25CL	4,50€
	50CL	8.00€

Softs

JUS DE FRUITS BIO (POIRE, POMME, FRAISE, ABRICOT)	20CL	5.00
JUS DE TOMATE	33CL	5.00
SIROPS MONIN	20CL	2.50
BOISSON LA GALVANINA (PARFUM AU CHOIX) GRENADE / CITRON / ORANGE SANGUINE / THÉ PECHE	35.5CL	5.00
COCA COLA/ COCA COLA ZÉRO	33CL	4.00
EAU PÉTILLANTE SAN BENEDETTO	100CL	7.00



Antipasti

À PARTAGER

Puglia	Maxi burrata 250gr, crème de butternut, olives, noisettes	17.00
Grand carpaccio	Carpaccio de bœuf frais avec huile olive, artichaut, noisettes, olives, œuf parfait, salades herbes	26.00 18.00
Parma	Jambon cru de parme 24 mois, stracciatella di bufala noisettes et olives	16.00
Bologna	Mortadelle de bologna, stracciatella di bufala, noisettes et olives	
Borghi	Assiette mixte de charcuteries/stracciatella à partager moyenne pour 3 à 4 personnes grande pour 4 à 6 personnes	25.00 40.00

Salades

EN PLAT OU À PARTAGER EN ENTREE

Emilia	Mélange de salade, jambon de parme, stracciatella, artichaut, olives, grissini	18.00
Ancôna	Mélange de salade, mortadelle, stracciatella, artichaut, grissini, olives	19.00

Notre suggestion du jour

PASTA DU JOUR EN NOMBRE LIMITÉ : A DECOUVRIR SUR NOTRE ARDOISE SELON L'INSPIRATION DU CHEF.

Prix nets en euro service compris - Un tableur allergène est disponible sur demande. L'origine des viande et poissons est sur l'ardoise

Nos incontournables

Grand Carpaccio	Carpaccio de bœuf frais avec huile olive, artichaut, noisettes, olives, œuf parfait, roquette	26.00
Alba	Paccheri, sauce truffée, truffes noires fraiches Italienne (tuber aestivum), stracciatella di bufala	26.00
Milano	Escalope milanaise de veau croustillante panée accompagnée de paccheri, sauce tomates san marzano dop	26.00



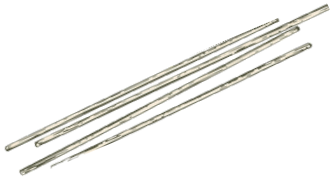


Pasta fresca fatta in casa

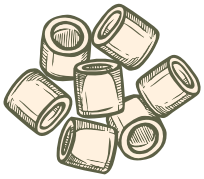
Montebello	Linguini, ragù à la sauce tomates et viandes (porc, boeuf, veau) vieux parmesan 24 mois.	19.50
Campania	Paccheri, sauce tomates san marzano, stracciatella di bufala, basilic, zeste de citron et piment calabrais.	19.00
Benedetta	Conchiglie, crème de vieux parmesan, saumon gravelax, champignons frais, œuf parfait, herbes fraiches.	24.00
San Leo	Conchiglie, crème de butternut, crème gorgonzola, noisettes.	19.50
Cagliari	Linguini, bouillon aux gambas, encornets, spianata picante, basilic, piment calabrais.	25.00



CONCHIGLIE



LINGUINI



PACCHERI

Suppléments
charcuterie : 4€
Stracciatella : 4€
Truffe : 4€
Bol de salade ; 3,5€



Dolce fatta in casa con amore

Panna cotta	crème cuite avec agrumes confits, chouchou noix de pécan.	9.00
Torino	Tartelette maison, mousse pralinée noisettes, tuiles chocolat et glace chocolat maison.	11.00
Pavlova	Meringue maison, chantilly, mangue, fruits de la passion.	11.00
Tiramisu	Crème au mascarpone, boudoirs, café, marsala, cacao.	10.00
Glaces	Glaces maison (Fior di latte, amandes, parfum du moment)	1b.4€ / 2b.6,5€ /3b.9€
Affogato al caffe	crème glacée maison fior di latte immergée dans un excellent café expresso	6.00

Supplément pour l'affogato biscuit amaretti : 1€
et/ou alcool amaretto : 2€



Digestifs 4CL

LIMONCELLO	5.00
CHARTREUSE VERTE OU JAUNE	9.00
ITALICUS / MENTHE PASTILLE	6.00
GRAPPA	8.00
AMARETTO	5.00

Boissons chaudes

CAFÉ	2.50	CAPPUCCINO	4.50
CAFÉ ALLONGÉ	2.50	THÉ VERT OU NOIR/ INFUSION	4.50
DOUBLE	4.00	LATTE MACCHIATO	4.50
DÉCA	2.60		
NOISETTE	2.80		

Prix nets en euro service compris - Un tableur allergène est disponible sur demande. L'origine des viande et poissons est sur l'ardoise