

## ANTIPASTI & INSALATE

<b>Mozzarella "di Bufala" e Pomodori</b>	<b>14.5</b>
Tomates & mozzarella "di Bufala" au basilic	
<b>Parmigiana con Scamorza</b>	<b>15.5</b>
Gratin d'aubergines à la mozzarella fumée	
<b>Insalata di Rucola e Carciofi</b>	<b>16.0</b>
Salade de roquette, artichauts & Parmesan	
<b>Burrata, Pomodori "Datterino" e Avocado</b>	<b>18.0</b>
Burrata, tomates "Datterino" & avocat	
<b>Prosciutto di Parma, Mozzarella e Pomodoro</b>	<b>18.5</b>
Assiette de jambon de Parme, mozzarella, tomates "Grappa" & pain chaud	
<b>Assortimento di Antipasti</b>	<b>18.5</b>
Légumes marinés, mozzarella, champignons, câpres, basilic	

## DA CONDIVIDERE À PARTAGER

**Calamari Fritti**  
Calamars frits  
**15.5**



**6 Mini Pizzetta Margherita**  
mozzarella, tomates, basilic  
**16.0**

## CARPACCIO

<b>Carpaccio di Manzo al Pesto</b>	<b>17.0</b>
Carpaccio de bœuf au pistou	
<b>Carpaccio di Manzo con Verdurine</b>	<b>18.5</b>
Carpaccio de bœuf aux légumes marinés	
<b>Carpaccio di Manzo al Pomodoro e Mozza</b>	<b>19.5</b>
Carpaccio de bœuf, tomates "Grappa" & mozzarella	

## PASTA

<b>Spaghetti Pomodoro "Grappa"</b>	<b>15.0</b>
Spaghetti aux tomates "Grappa" & basilic	
<b>Penne all' Arrabbiata</b>	<b>16.0</b>
Penne sauce tomate très épicée	
<b>Ravioli Ricotta e Spinaci</b>	<b>17.0</b>
Raviolis ricotta, épinards, champignons de Paris & beurre de sauge	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>17.5</b>
Spaghetti bolognaise classique de faux-filet de bœuf	
<b>Spaghetti Carbonara</b>	<b>18.0</b>
Spaghetti aux lardons de Pancetta, œufs & crème	
<b>Il Grande Ravioli di Vitello</b>	<b>18.5</b>
Ravioli géant garni de carrés de veau tendre, tomates, courgettes, olives noires & mozzarella fumée	
<b>Gnocchi Norma</b>	<b>18.5</b>
Gnocchi à la tomate, aubergines & mozzarella fumée	
<b>Fusilli Gorgonzola</b>	<b>19.0</b>
Fusilli au gorgonzola crémeux, roquette & noix	
<b>Linguine Pesto e Burrata</b>	<b>20.0</b>
Linguine au pesto & burrata	
<b>Rigatoni Carciofi Viola</b>	<b>23.0</b>
Rigatoni aux artichauts violets, aromates & sauge	
<b>Linguine Gamberi</b>	<b>25.0</b>
Linguine, gambas, cime di rappa, tomates & citron confit	

## PIZZE

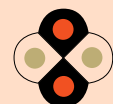
<b>Margherita al Basilico</b>	<b>13.0</b>
Mozzarella, tomates cerises, basilic	
<b>Quattro Formaggi</b>	<b>15.0</b>
Mozzarella, tomates, gorgonzola, chèvre, Parmesan	
<b>Giar'Dino</b>	<b>15.5</b>
Mozzarella, aubergines, menthe, pignons de pin	
<b>Piccante</b>	<b>16.0</b>
Mozzarella, tomates, saucisse piquante de cochon, scamorza, roquette	
<b>Regina Classica</b>	<b>16.0</b>
Mozzarella, tomates, jambon aux herbes, champignons	
<b>Napolitana</b>	<b>17.0</b>
Mozzarella, tomates, anchois, câpres, olives Taggiasche	
<b>Camilla</b>	<b>17.0</b>
Mozzarella, tomates, olives, artichauts, champignons	
<b>Parma</b>	<b>17.5</b>
Mozzarella, tomates, basilic, jambon de Parme	
<b>Burrata</b>	<b>18.0</b>
Burrata, tomates, roquette, basilic, crème de balsamique	
<b>Tartufele</b>	<b>21.0</b>
Crème de truffe, champignons, Parmesan, huile de truffe & roquette	

## PESCE & CARNE

<b>Fritto Misto</b>	<b>22.0</b>
Friture de calamars, gambas & courgettes	
<b>Filletto di Branzino</b>	<b>26.0</b>
Filet de bar rôti au thym, pommes de terre râtées, tomates, olives	
<b>Scaloppina di Vitello al Limone</b>	<b>22.0</b>
Escalope de veau au citron, gratin de macaroni	
<b>Piccola Milanese</b>	<b>22.0</b>
La Milanaise, gratin de macaroni	
<b>Scaloppina di Vitello alla Valdostana</b>	<b>24.0</b>
Escalope de veau, jambon de Parme & mozza gratinés, gratin de macaroni	

## DOLCI

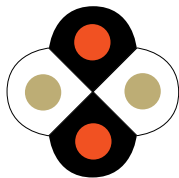
<b>Tiramisù</b>	<b>10.0</b>
Le MEILLEUR Tiramisù de la Galaxie ....	
<b>Panna Cotta al Caramello al Burro Salto</b>	<b>8.0</b>
Panna Cotta au caramel beurre salé, noisettes	
<b>Profiterole con Gelato alla Stracciatella</b>	<b>11.0</b>
Profiterole, glace Stracciatella & sauce chocolat chaud	
<b>Carpaccio di Ananas</b>	<b>9.0</b>
Carpaccio d'ananas & menthe sans sucre ajouté	
<b>Pera Caramellata</b>	<b>12.0</b>
Poire caramélisée, glace vanille & noix de pécan	
<b>Torta al Formaggio</b>	<b>11.0</b>
Cheesecake & coulis de mangue	
<b>Pizza alla Nutella</b>	<b>9.0</b>
Pizza Nutella	
<b>Gelati, Sorbetti</b>	<b>7.0</b>
Glaces, Sorbets - 2 boules de la Maison Pedone Chocolat, vanille, noisette, café, pistache, framboise, citron	



## VERRES DE VIN

ROUGE	14cl	19cl
Montepulciano d'Abruzzo doc	7.0	9.0
Nero d'Avola doc	7.0	9.0
Valpolicella doc	7.0	10.0
Héritage de Chasse Spleen aop	12.0	16.5
ROSÉ		
Bardolino Chiaretto doc	6.5	8.5
Minuty Coté Presqu'île aop	8.0	11.0
BLANC		
Soave doc	7.0	9.5
Chardonnay de Bourgogne	7.5	10.0

## APÉRITIFS



Apérol Spritz 10.0  
apérol, prosecco, eau gazeuse

Cocktail **DINO** 10.0  
prosecco, liqueur de pêche, vodka

Coupe de Prosecco 14cl 8.0

Kir au vin blanc 14cl 7.0

Campari 5cl 7.5	Ricard 2cl 7.0
Campari soda 8.5	Américano 5cl 10.0
J&B 4cl 9.0	Limoncello 5cl 9.0
Bailey's 4cl 9.0	Martini rosso 5cl 7.0
Cognac V.S.O.P 4cl 9.0	Martini bianco 5cl 7.0
Grappa 4cl 9	Porto rouge 5cl 7.5

## BEVANDE

Vittel 50cl 5.0	Heineken 25cl 6.0
Vittel 100cl 6.5	Nastro Azzuro 33cl 6.0
San Pellegrino 50cl 5.0	La Corona 35.5cl 7.0
San Pellegrino 100cl 6.5	
Jus d'ananas 25cl 5.0	Ice Tea Pêche 25cl 5.0
Jus d'abricot 25cl 5.0	Orangina 25cl 5.0
Jus d'orange 25cl 5.0	Coca Cola 33cl 5.0
Jus de pomme 25cl 5.0	Coca Zéro 33cl 5.0
Jus de tomate 25cl 5.0	Perrier 33cl 4.5
	Seven Up 33cl 5.0
Ginger Ale 5.5	Indian Tonic Water 5.5
Fever Tree 20cl	Fever Tree 20cl

## CAFFÈ

Café 2.5	Déca 2.5
Café crème 6.0	Déca crème 6.0
Cappuccino 6.0	Chocolat chaud 6.0



## APERITIVO

75cl

Prosecco Spumante brut doc  
Rocca dei Forti 36.0

## VINI ROSSI

50cl 75cl

MARCHE  
Montepulciano d'Abruzzo doc 23.0 31.0  
Casal Farneto

SICILIA  
Nero d'Avola doc 23.5 32.0  
Marchese Montefusco

VENETO  
Valpolicella doc 25.0 34.0  
Bertani

POUILLES  
Salento Primitivo igt 34.0  
Terrame

TOSCANA  
Chianti Classico docg 41.0  
Castello d'Albola

PAYS D'OC  
Pinot Noir igt 30.0  
Le Versant (Foncalieu)

BORDEAUX  
Héritage de Chasse Spleen aop 43.0 58.0  
Haut-Médoc

## VINI ROSATI

50cl 75cl

VENETO  
Bardolino Chiaretto doc 22.0 30.0  
Corte Giara (Allegrini)

PROVENCE  
Minuty Coté Presqu'île aop 27.0 39.0  
Côtes de Provence

## VINI BIANCHI

50cl 75cl

VENETO - Soave doc - Corte Giara 24.5 33.0

SARDAIGNE - Isola Dei Nuraghi igt 35.0  
Saragat Vermentino

BOURGOGNE - Chardonnay aop 26.0 35.0

## TÈ - INFUSIONE

Thé 5.0  
Vert Sencha - Ceylan  
Vert à la menthe  
Grand Earl Grey



Infusions 5.0  
Camomille - Tilleul  
Tilleul menthe - Verveine  
Verveine menthe