

SECONDI PIATTI

Steak Tartare à l'italienne O-F 22€
Au couteau, une pointe de basilic, pignons de pin, tomates séchées, servi avec pommes frites et mélange de jeunes pousses

Pièce de boeuf siciliana L 25€
Sur plaque chauffante, sauce tomate, tomates cerises, salade roquette, balsamique et fromage pecorino, pommes frites

Saltimboca de veau L 24€
Escalope de veau gratinée avec jambon de parme, mozzarella fondante, servie avec fusilli frais ou pommes frites

Escalope milanese 20€
Escalope de veau panée et frit, servie avec fusilli sauce tomates basilic ou pommes frites

Escalope de veau marsala L 22€
Sauce crème au marsala fine, champignons. Servie avec fusilli frais ou pommes frites

Hamburger à l'italienne L 19,9€
Burger façon bouchère, tomates et oignons confits, lard fumé, scamorza fumée, roquette et pommes frites.

Scaloppina di pollo alla toscana L 19,9€
Escalope de poulet rôtie, tomates cerise, jeunes pousses d'épinard, crème de grana padano, basilic frais, noisettes torréfiées, fusilli frais

Grand Carpaccio de Boeuf L 19,9€
Huile d'olive, citron, basilic, copeaux de grana padano, pommes frites et salade verte

FORMULE DU MIDI

PLATS Au Choix **17,9€**

PLAT DU JOUR SEUL 14,90€

Paccheri "al Ragu" G
Sauce tomate maison cuisinée à la viande de boeuf, tomates et basilic G

Gnocchi Sorrentina G-L
Gnocchi frais, sauce tomates, tomates cerises, mozzarella di bufala

Hamburger à l'italienne G-L
Burger façon bouchère, tomates et oignons confits, lard fumé, scamorza fumée, roquette et pommes frites.

Pinsa Pollo Rosso G-L
crème de pesto rouge, mozzarella, filets de poulet rôtis, champignons, Crème de balsamique, roquette

PLAT DU JOUR G-L-O-F-P

DESSERTS Au Choix

Tiramisu classico G-L-O-F

Panna-cotta a la pistache L-O

Risotto sucré au épices et pommes caramélisées G-L-F

Disponible uniquement les midis du lundi au Vendredi (hors week-ends et jours fériés)

G= gluten

P= poisson-fruits de mer

L= lait

C= crustacés

O= oeuf

F= fruits a coques

*Truffes blanches d'été (TUBER AESTIVUM VITA)

MENU BAMBINO

14€

Pizza Bambino
Tomate, mozzarella, jambon blanc G/L

ou
Fusilli bolognese G

ou
Fusilli carbonara G

ou
Aiguillettes de poulet panées G

Push up hairbo

ou
2 boules de glace au choix

Boissons : sirop, jus de fruits, limonades, soft (Sauf cocktails)

RAFFRAICHISSEMENTS

Bière pression Moretti "l'autentica"
15cl 2,9€ 33cl 5,1€ 50cl 7,8€

Bière bouteille Peroni double malte 50cl 8,8€

Bière bouteille Stretto pure malte 33cl 5,8€

Coca Cola, Coca zéro 33cl 4,8€

Schweppes tonic ou agrumes 25cl 4,8€

Orangina 25cl 4,8€

Thé glacé à la pêche 20cl 4,8€

Limonade italienne 27,5cl 4,8€

limone ou orange sanguine ou grenade

Jus de fruit 20cl 4,5€

Orange, ananas, abricot, pomme, fraise, tomate

Ginger beer 37,5cl 5,5€

Boisson sans alcool au gingembre

Eau plate 70cl 3,7€

Eau pétillante 70cl 3,9€

AQUAchiara micro filtrée, l'eau en toute transparence*



BOISSONS CHAUDES

Café 2,4€

Décaféiné 2,6€

Capuccino 4,3€

Mousse de lait 4,8€

Café latté 4,8€

Thé 4,3€

Café viennois 4,3€

Crème fouettée

Italien coffee 11€

Café, grappa, sucre de canne, crème fouettée

Irish coffee 11€

Café, whisky, sucre de canne, crème fouettée

DIGESTIVO

Limoncello

Grappa supérieur

Get 27 ou 31

Sambucca

Cognac, Calvados

Poire, Mirabelle

Baileys

9€



APPERETIVO

Martini Blanc, rouge ou rosé 6cl 6,3€

Ricard, pastis 2cl 5,3€

Marsala amande ou oeuf 6cl 6,3€

Kir italien 15cl 7,9€

cassis, pêche ou mure et prosecco

Kir vin blanc 12cl 6,3€

cassis, pêche ou mure

Coupe de champagne 15cl 13€

Whisky 4cl 7,3€

Jack daniel's 4cl 8,9€

Glenfiddich 4cl 8,9€

Vodka 4cl 7,3€

Bourbon 4cl 8,9€

SPRITZ EN FOLIE

Aperol spritz 20cl 10€

Apérol, prosecco, eau gazeuse, orange fraîche

Limoncello e lampone 20cl

Limocello, purée de framboise, tonic, citron jaune, romarin frais

Campari spritz 20cl

Campari, prosecco, eau gazeuse, orange et citron frais

Hugo spritz

Liqueur de fleurs de sureau, Prosecco, eau gazeuse, citron vert et menthe fraîche

Bellini spritz

Purée de pêches blanches, liqueurs de pêche, prosecco, romarin frais

Notre chouchou!

COCKTAILS

Américano 8cl Avec alcool 10€

Campari, vermouth, gin Sans alcool 6€

Mojito 20cl

Rhum, citron vert, menthe et sucre de canne

Pina colada 20cl

Rhum, coco, ananas, crème

Sex On The Beach 20cl

Vodka, pêche, cranberry, soda

Sea Breeze 20cl

Vodka, cranberry, citron

Gin Tonic 18cl

Virgin mojito sans alcool 20cl

Citron vert, menthe, sucre de canne

Tropical sans alcool 20cl

Passion, citron, coco, soda

Kiss on the Beach sans alcool 20cl

Pêche, orange, cranberry, soda

Moscow mule sans alcool 35cl supp 3€

Ginger beer, purée de framboise, jus de citron



ANTIPASTI

Planche Italienne A partager... 18€

Assortiment de charcuteries et de fromages directement importés d'Italie, olives, chutney de fruits 🍷 G-L



PINSA ROMANA

Spécialité romaine, la pinsa romana a une texture inégalable, moelleuse à l'intérieur, croustillante à l'extérieur. La pâte est épaisse et légère, grâce à sa mie alvéolée.

Margherita G-L	12€
Tomate, mozzarella, tomates cerises, basilic	
Regina 🍷 G-L	14,9€
Tomate, mozzarella, champignons, chiffonade de jambon blanc au herbes	
Napoletana G-L-P	14,9€
Tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives	
Pesto verde G-L-F	12€
Crème de pesto vert, mozzarella, tomates cerises, basilic	
Quattro Stagioni 🍷 G-L	14,9€
Tomate, mozzarella, poivrons, artichauts, champignons, jambon blanc au herbes	
Tartufata 🍷 G-L	17,9€
Crème à la truffe*, mozzarella, burrata, jambon blanc à la truffe*, roquette	
Calabrese 🍷 G-L	14,9€
Tomate, mozzarella, poivrons, Salami picante	
Bianca di Parma e Burrata 🍷 G-L	17,9€
Crème,, mozzarella, buratta, jambon cru italien, salade roquette	
Vegetariana G	14,9€
Tomate, assortiment de légumes grillés, champignons, salade roquette	
Formaggi G-L	15,9€
Mozzarella, grana padano, scarmozza fumée, gorgonzola	
Burrata G-L-O-F-P	15,9€
Tomate, mozzarella, salade roquette, burrata, tomates cerise, pesto vert	
Salmone G-L-P	17,9€
Crème de pesto vert, mozzarella, saumon mariné, salade roquette, ricotta	
Capra e Miele 🍷 G-L	14,9€
Crème, mozzarella, fromage de chèvre, lardons grillés et miel	
Vallée d'Aoste 🍷 G-L	16,9€
Crème, mozarella, lardons fumés, pommes de terre, fromage à raclette, jambon cru	
Orientale G-L	14,9€
Tomate, mozzarella, poivrons, merguez	
Bologna G-L	15,9€
Tomate, mozzarella, champignons, viande hachée, crème de ricotta	
Pollo rosso G-L-F	15,9€
Pesto rosso, mozzarella, poivrons, filets de poulet rôti, crème de ricotta	
Nocci e gorgonzola G-L-F	14,9€
Crème de pesto de noix, mozzarella, gorgonzola, roquette	



Si t'aimes la truffe ajoute le jambon à la truffe 4,5€ G-L-O-F-P



Rajoute une boule de burrata (125g) 6€ G-L-O-F-P

PASTA FRESCA

Toutes nos pâtes sont fraîches et cuites à la minute...

Fusilli Pomodoro e burrata G-L	16,5€
Sauce tomate, tomates cerise, basilic frais, avec une belle burrata crémeuse..	
Paccheri Tartufati 🍷 G-L-F	19€
Crème de truffe*, carpaccio de truffes*, jambon blanc à la truffe, pistaches torréfiées	
Fusilli cacio pepe G-L-F	14,9€
Pâtes au fromages Pecorino Romano et Poivre	
Fusilli all'arrabiata 🍷 G	14,9€
Poitrine de porc fumée, sauce tomates pimentées	
Paccheri alla carbonara 🍷 G-L-O	17,5€
Poitrine fumées, jaunes d'oeuf, fromage, grana Padano	
Fusilli pollo pesto rosso G-F-L	16,9€
Filets de poulets rôtis, champignons, tomates cerises, pesto rosso, crème	
Paccheri al'ragu G	16,9€
Sauce tomate maison à la viande de boeuf, basilic	
Risotto Tartufati au foie gras frais poêlé G-F-L	22€
Crème de truffes*, foie gras poêle, noisettes torréfiées	
Lasagnes gratinées G-L	17,5€
Sauce bolognese maison cuisinée à la viande, tomates et basilic	
Tagliatelle tartuffata 🍷 22,5€	← Les incontournables
Pâtes fraîches flambées dans la roue de fromage grana padano, sauce crème truffe* chiffonnade de jambon cru italien à la truffe* G-L	
Mezza Luna Burrata e limone G-L-F	18,9€
Ravioles fraîches farcies à la burrata et citron, burrata fraîche, citron confit et pesto rosso	
Gnocchi gorgonzola e Nocci 🍷 G-L-F	16,9€
Crème de pesto de noix, gorgonzola, gratinés, Jambon cru Italien	
Gnocchi Sorrentina G-L	14,9€
Sauce tomate, tomates cerises, mozzarella di bufala, gratinés	



FOCACCINA

Petits pains plats cuits au four, une spécialité des pouilles, seul ou à partager...



Focaccina proscuito crudo 🍷 G-L	9,5€
Tomates, mozzarella di bufala, pesto basilic, jambon cru italien	
Focaccina Salmone G-P-L	9,5€
Tomates, ricotta au basilic, saumon mariné, citron.	
Focaccina capra e miele G-L-F	8,5€
Tomates, fromage de chèvre gratiné au miel, noisettes torréfiées	

INSALATE

Il famoso grande piatto 🍷 G-L	19,9€
Carpaccio de boeuf mariné, Salade mesclun, Mozzarella di bufala, Tomates multicolores, Millefeuille d'aubergine, Focaccina chèvre e miele	
Insalata caesar G-L-F	15,9€
Salade romaine, filets de poulets rôtis, sauce caesar, croutons, oignons frits, tomates cerises, grana padano	
Insalata tartufo 🍷 G-L	17,9€
Salade, burrata, chiffonnade de jambon blanc à la truffe*, Tomates cerises, carpaccio de truffe*	
Insalata salmone G-L-P	16,9€
Salade de pâtes orechiette au pesto vert, Mozzarella di bufala, Saumon mariné "façon gravelax", Jeunes pousses d'épinard, basilic, Tomates cerises	

PESCI



Fusilli Calamari Picante 🍷 G-L-F-P	16,9€
Petits calamars snackés, chorizo piccante, sauce tomate picante	
Risotto au St Jacques G-L-P	24€
St Jacques snackées, emulsion Citronnelle et Gingembre	
Orechiette salmone e Zucchine G-L-P	17,9€
Pâtes Saumon frais, courgette et tomates cerises	
Risotto calamari Picante 🍷 G-L-F-P	17,9€
Petits calamars snackés, chorizo piccante, sauce pesto rosso	
Paccheri st jacques e pistachio G-L-F-P	22€
Noix de St Jacques snackées, Tomates cerises, crème de pesto pistache, pistaches concassées	
Salmone alla toscana L-F-P	24€
Pavé de saumon mi cuit, tomates cerises, jeunes pousses d'épinard, crème de grana padano, basilic frais, noisettes torréfiées, fusilli frais	

Une tuerie!