

POUR COMMENCER

Demandez la carte des cocktails !

À partager

GARLIC BREAD 5 €

Pâte à pizza, ail, origan, huile d'olive

MOZZA STICKS 7,50 €

Garlic bread avec mozzarella fior di latte

BURRATA 9 €

Burrata (80g), accompagnée d'un demi garlic bread

Apéritifs

MARTINI 5 €

Bianco ou Rosso

KIR 5 €

Pêche ou Cassis

KIR PROSECCO 6,50 €

Pêche ou Cassis

WHISKY

BALLANTINE'S 6 €

BELLEVOYE 9 €

Triple malt, 100% Français

25 cl

50 cl

BIERE MORETTI PRESSION 4,50 € 8 €

VINS

Rouge

	Verre	Bouteille
PRIMITIVO	5,50€	22 €
Vin rouge de la région des Pouilles, puissant mais souple. Notes boisées		
LAMBRUSCO OPERE 27	4,00 €	15 €
Vin rouge pétillant de la région Emilie Romagne. Assez fruité mais sec avec des touches de réglisse		
CANNONAU 'PRIMO SCURO' MESA		33 €
Vin rouge de Sardaigne puissant et fruité. Touche de fruits mûrs		
NERO D'AVOLA IL PASSO VERDE (BIO)		26 €
Vin rouge de Sicile. Quelques notes de fruits noirs, épices et chocolat		
CHIANTI SAN LORENZO		19 €
Vin rouge de Toscane. Parfum de framboise et mûre avec une base de confiture et d'amande		

Blanc

	Verre	Bouteille
TERRE DI CHIETI	4,50 €	17 €
Cépage Chardonnay, sec, léger et fruité de la région des Abruzzes		
CAMPOGRANDE ORVIETO		24 €
Vin blanc sec de la région d'Ombrie. Arômes d'arbres fruitiers et d'agrumes. Robe claire, d'une grande finesse		
VITese (BIO)		26 €
Cépage Sauvignon, vin blanc sec de Sicile très fruité avec des touches d'agrumes		
PROSECCO (effervescent)	5,50 €	21 €
Vin blanc mousseux de la région de Venise. Très sec avec une belle finesse en bouche. Le Prosecco est le champagne italien		

Rosé

	Verre	Bouteille
TANTI PETALI		19 €
Cépage pinot gris, vin rosé sec et léger de la région de Venise. Notes de fraises et d'agrumes		
SENSUALE	6,50 €	27 €
Vin rosé de la région Basilicate. Rond et floral, bouche soyeuse avec une belle longueur		

BOISSONS

Eau

PUREZZA4,50 €
Eau microfiltrée, plate ou gazeuse, à volonté...

Jus et sodas

MOLE COLA 33 cl4,50 €
Cola en version italienne, avec que des produits naturels. Normal ou sans sucres

LIMONADE 27,5 cl4,50 €
La célèbre Gassosa Polara, aux extraits naturels de citrons de Sicile

SIROP2 €
Grenadine, menthe, pêche, à l'eau microfiltrée (plate ou gazeuse)

Boissons chaudes

Espresso, café2,50 €
Double espresso3,50 €
Cappuccino, latte macchiato, flat white4 €
Thé bio ou infusion bio4 €
Café viennois4 €
Chocolat chaud4,50 €
Mocaccino4,50 €

SALADES

CARLA13 €

Salade, tomates cerises, burrata

SOPHIA21,50 €

Salade, tomates cerises, burrata, jambon supérieur, champignons, olives

ISABELLA20,50 €

Salade, tomates cerises, burrata, aubergines, artichauts, oignons rouges

MONICA20 €

Salade, tomates cerises, burrata, gorgonzola, jambon de Parme

SALADE ROQUETTE OU MESCLUN7 €

Nos salades sont servies avec un demi garlic bread

Suppléments

Oignons rouges, roquette, basilic0,50 €

Câpres, pesto, crème de pesto, nduja1 €

Chèvre, anchois, olives1,50 €

Champignons, gorgonzola, parmesan, taleggio2 €

Tomates cerises, artichauts2,50 €

Aubergines, thon, oignons caramélisés, effiloché de bœuf3 €

Spianata3,50 €

Jambon supérieur, mozzarella4 €

Guanciale4,50 €

Burrata, jambon de Parme5 €

PIZZAS

MARGHERITA9 €

Tomate, mozzarella fior di latte, basilic, origan

REGINA14,50 €

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon supérieur, champignons, olives, origan

FORMAGGIO13,50 €

Crème fraiche, mozzarella fior di latte, taleggio, Gorgonzola, parmesan, roquette

SICILIANA9 €

Tomate, filets d'anchois, fleurs de câpres, olives, origan

FRESCO21,50 €

Tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, roquette, tomates cerises, burrata, jambon de Parme

MELANZANA19,50 €

Crème de poivrons, mozzarella fior di latte, aubergines, champignons, artichauts, oignons rouges, roquette, tomates cerises

MANZO20 €

Tomate, mozzarella fior di latte, effiloché de bœuf, oignons caramélisés, roquette, crème de mascarpone au poivron, burrata, paprika fumé

APPENNINO15,50 €

Crème fraiche, basilic, mozzarella fior di latte, taleggio, jambon de Parme, pesto, pistaches hachées

TARTUFO20 €

Crème de truffe, mozzarella fior di latte,
graines de sésame noir, burrata, flambée au
thym

CARBONARA14,50 €

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, jaune
d'œuf bio, guanciale taillé en lardons,
flambée au poivre

TONNO13 €

Tomate, filet de thon, tomates cerises,
oignons rouges, roquette

CAPRA14 €

Crème fraîche, mozzarella fior di latte,
chèvre, éclats de noix, crème de pesto, miel,
roquette, parmesan

FUOCO17 €

Tomate, mozzarella fior di latte, spianata
picante, nduja, crème de pesto, roquette,
burrata

PICCOLO9,50 €

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon
supérieur (pour les enfants)

Suppléments

Oignons rouges, roquette, basilic0,50 €

Câpres, pesto, crème de pesto, nduja1 €

Chèvre, anchois, olives1,50 €

Champignons, gorgonzola, parmesan, taleggio2 €

Tomates cerises, artichauts, thon2,50 €

Aubergines, oignons caramélisés, effiloché de bœuf 3 €

Spianata3,50 €

Jambon supérieur, mozzarella4 €

Guanciale4,50 €

Burrata, jambon de Parme5 €

DESSERTS

GLACE A L'ITALIENNE MAISON8 €

Glace vanille, avec coulis et toppings à volonté...

CORNET ENFANT3 €

COUPE AMARENA8 €

Glace vanille maison, cerises amarena, meringue, chantilly, éclats de pistache

AFFOGATO5 €

Espresso, glace vanille maison

TIRAMISU MAISON REVISITÉ7 €

PANNA COTTA MAISON6 €

Coulis fruits rouges, chocolat, speculoos, pistache, ou caramel maison

PIZZA NOCCIOLATO9 €

Pâte à tartiner chocolat noisettes bio (sans huile de palme), éclats de pistaches

Supplément chantilly0,50 €

MILKSHAKE8 €

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, pistache, café, cerise, speculoos, fruits rouges

SORBETTO AL LIMON5 €

Frappé citron

IRISH COFFEE9 €

Digestifs

Grappa6 €

Limoncello6 €

Amaretto6 €