

COCKTAILS CLASSIQUES

ITALIENS - 9,50€

NEGRONI | Martini, Campari, Gin, zeste d'orange.

AMERICANO | Martini, Campari, eau gazeuse, zeste d'orange.

SPRITZ - 12€

SPRITZ APEROL OU CAMPARI | Aperol ou Campari, Prosecco, eau gazeuse et rondelle d'orange.

HUGO | Liqueur Florente (liqueur de fleur de sureau), Prosecco, feuilles de menthe, zeste de citron.

LIMONCELLO SPRITZ | Prosecco, Limoncello, limonade et basilic.

SODA / JUS / EAU

EAU SAN BENEDETTO (Naturelle et Frizzante)
..... 100CL. | 6,50€

PERRIER..... 33CL. | 5,00€

COCA COLA / ZERO..... 33CL. | 4,50€

ORANGINA/ ICE TEA PÊCHE..... 25CL. | 4,50€

**JUS D'ORANGE OU DE POMME FRAIS MAISON
PRESSÉ MINUTE**..... 33CL. | 5,50€

APERITIFS

KIR MAISON..... 14CL. | 4,50€

RICARD..... 2CL. | 5,50€

MARTINI ROUGE, BLANC..... 5CL. | 5,50€

MARSALA AMANDE..... 5CL. | 5,50€

WHISKY J&B..... 4CL. | 8,00€

WHISKY JACK DANIELS..... 4CL. | 8,50€

DIGESTIFS

AMARETTO, LIMONCELLO..... 2CL. | 5,50€

GET 27..... 5CL. | 7,00€

GRAPPA..... 4CL. | 7,00€

COCKTAILS - 12€

MOSCOW MULE | Vodka, ginger beer, jus de citron vert frais.

SICILIAN MULE | Vodka, mix d'agrumes de Sicile, Ginger Beer, jus de citron vert frais.

MOJITO | Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert frais, eau gazeuse, sucre de canne.

MOJITO FRUIT | Mojito classique & fruit de saison.

MOJITO VIRGIN | Citron vert frais, menthe fraîche, limonade, sucre de canne.

CAIPIRINHA | Cachaça, citron vert frais, sucre de canne.

BELLINI | Prosecco, purée de pêche.

PORN STAR MARTINI - 12€ | Vodka infusée à la vanille, purée de fruits de la passion, citron vert, passoa (liqueur de fruit de la passion).

VIRGIN MOCKTAILS - 10€

SPRITZ VIRGIN | Crodino, perrier, jus d'orange.

MOJITO VIRGIN | Menthe fraîche, citron vert frais, eau gazeuse, sucre de canne.

MOJITO VIRGIN FRUIT | Mojito virgin classique & fruit de saison.

BIRRE

PRESSION PERONI®..... 25CL. | 4,50€ - 50CL. | 7,50€

Bière blonde.

PALE ALE ICTIS BIO..... 25CL. | 5,00€ - 50CL. | 8,00€

Bière blonde ambrée.

MESSINA CRISTALLI DI SALE..... 50CL. | 8,00€

Bière Sicilienne aux cristaux de sel, lager pur malt.

MONACO | PERROQUET | TWIST | PANACHE..... 25CL. | 5,50€

..... 50CL. | 8,50€

+ ANTIPASTO +

ANTIPASTO DELLA CASA 🐷 - À partager **22,00€**

Légumes grillés à la plancha par nos soins, artichauts, burratina, grana, assortiment de charcuteries italiennes (porc).

FOCACCIA MAISON **8,50€**

Romarin, grana et fleur de sel.

AFFETTATI DI MORTADELLA 🐷 **9,00€**

Tranches de mortadelle (porc) coupées minutes, artichauts à l'huile et pistache.

BURRATA PUGLIESE **12,50€**

Burrata 125g, roquette, pesto de basilic, grana.

BURRATA AL TARTUFO **14,50€**

Burrata à la crème de truffe 125g, roquette, huile de truffe blanche, grana.

+ INSALATONE +

CAESARÉ **19,00€**

Salade César à notre façon. Croustillant de volaille panée, salade de saison, tomates cerises, grana, notre sauce César, croustillants de pain.

TUNA **19,00€**

Salade mixte, filet de thon à l'huile d'olive, tomates cerises confites, oeufs dur, pétale de grana, fleur de câpres, avocat, éclats de noisette toastées et mayonnaise au citron.

CARPACCIO DE BRESAOLA **19,00€**

Bresaola punta danca DOP (boeuf séché), artichauts, zeste de citron vert, basilic frais, roquette, pistache, grana, vinaigre balsamique.



+ BRUSCHETTE +

Pain maison grillé et frotté à l'ail

BRUSCHETTA RICOTTA **12,50€**

Pain maison grillé et frotté à l'ail, ricotta fraîche, tomates cerises confites, thym frais.

BRUSCHETTA BUFALONA 🐷 **14,50€**

Pain maison grillé et frotté à l'ail, tomates, mozzarella bufala, prosciutto crudo (porc), basilic frais.

BRUSCHETTA AL TARTUFO **15,50€**

Pain maison grillé et frotté à l'ail, stracciatella à la truffe et ses pleurotes fraîches sautées à l'ail.

+ PASTA FRESCA +

PASTA ALLA NORMA **19,00€**

Tomate datterino « fraîche », aubergines frites, ricotta de brebis salée, basilic.

PASTA AL TARTUFO **24,00€**

Crème de truffe, pleurotes fraîches, cèpes, champignons rosé des prés, grana.

LASAGNA ALLA BOLOGNESE **18,00€**

Lasagne maison à la viande de bœuf et d'agneau, petits pois, grana, thym, laurier.

RAVIOLI RICOTTA **23,00€**

Raviolis farcis de ricotta fraîche et épinard, crème de parmesan à la pistache, pétales de grana.

+ CARNE +

Accompagnement au choix :

Frites ou salade de saison.

COTOLETTA ALLA MILANESE **19,00€**

Escalope de volaille panée.

PIZZA AL FORNO A LEGNA

Pâte à longue maturation garantissant à nos pizzas une grande digestibilité.
farine antique biologique italienne « antico molino rosso » distributeur exclusif.

CHEF EXÉCUTIF + MARCO LO PRESTI +

+ PIZZE CLASSICHE +

MARGHERITA 12,00€

Tomate, fior di latte, basilic, huile d'olive.

BUFALINA 17,50€

Tomate, bufala, pesto de basilic.

NAPOLI 15,50€

Tomate, fleurs de câpres, anchois, olives, huile d'olive.

DIAVOLA 17,50€

Tomate, mozzarella, salami piccante (porc), olives, fleurs de câpres, grana gratiné.

REGINA 16,00€

Tomate, mozzarella, champignons, jambon (porc).

SICILIANA 16,00€

Tomate, mozzarella, aubergines frites, ricotta salée, basilic.

4 STAGIONI 17,00€

Tomate, mozzarella, jambon (porc), artichauts, champignons, olives.

VEGETARIANA 16,50€

Tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, champignons, artichauts, poivrons, grana gratiné.

PARMA 18,50€

Tomate, mozzarella, jambon de Parme (porc), burrata DOP, roquette, grana.

PARMIGIANA 17,50€

Tomate, mozzarella, aubergines, jambon (porc), oeuf dur, grana gratiné, basilic.

NEBRODI 17,00€

Tomate, mozzarella, mix de champignons, coppa (porc), provola fumée.

+ PIZZE BIANCHE +

FORMAGGI 17,00€

Crème de pecorino pepato, fior di latte, gorgonzola, provola fumée, grana.

SPECK 17,00€

Tomates cerises, bufala, cèpes, speck (porc), grana.

VESPA 18,00€

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, provola fumée, pancetta (porc), oeuf, grana.

TONNO 17,50€

Mozzarella, tomates cerises, filet de thon, oignons rouges, fleurs de câpres.

BARTO 17,50€

Crème de truffe, trilogie de champignons, grana, roquette.

BRONTESE 18,00€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, pancetta (porc), pistache, grana.

BRESAOLA 18,50€

Mozzarella, tomates cerises, roquette, bresaola (boeuf séché), artichauts, grana.

MORTABELLA 19,50€

Mozzarella, mortadelle (porc), straciatella, artichauts, pistache.

RICOTTINA 18,50€

Mozzarella, jambon de parme (porc), ricotta, tomates cerises.

CALZONE

CALZONE CLASSICO 16,50€

Tomate, mozzarella, champignons, jambon (porc).

CALZONE NDUJA 17,00€

Tomate, mozzarella, nduja piccante (porc), oignons.

CALZONE TARTUFO 18,00€

Mozzarella, jambon (porc), ricotta, crème de truffe, grana.

SUPPLÉMENTS

Jambon de Parme (porc) , coppa (porc) , bresaola, thon, scamorza, gorgonzola, roquette, artichauts, cèpes - 3,50€

Burrata à la sortie du four (125g) - 8,00€

LÉGUMES - 2,50€

OEUF - 1,50€



+ DOLCI +

9,50€


TIRAMISU CLASSICO

TIRAMISU PISTACCHIO - 11€

Mascarpone à la pistache, crème de pistache, éclats de pistaches.

NUTELLA MIA | Beignets au nutella, pralin.

PANNA COTTA | Crème lactée infusée avec une gousse de vanille bio, coulis de fruits rouges ou de mangue.



BARTO'CCINO | Mug mi-cuit au chocolat Valhrona® maison, chantilly.

12,00€

MELE TATIN

Tarte tatin déstructurée.
Pommes confites à la vanille de Madagascar, crumble maison, chantilly, noisettes toasté, caramel au lait, fleur de sel.

CHOC OHLALA

Mousse au chocolat Valhrona® maison, insert de praliné, noisettes grillées, crumble, fleur de sel.

GIGANTE PROFITEROLE

Glace vanille, chocolat chaud

+ GELATI +

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, LIMONCELLO, PISTACHE.

1 BOULE : 4,50€ / 2 BOULES : 8€ / 3 BOULES : 9,50€

CHANTILLY / COULIS : 1,50€

+ CAFFETTERIA +

ESPRESSO - DÉCA - 2,50€

NOISETTE - 3€

CAPUCCINO | CAFÉ, CHANTILLY - 5,50€

+ THÉS +

THÉ MARIAGE FRÈRES - 5€

CASABLANCA®

Thé noir & vert à la menthe & à la bergamote.

EARL GREY FRENCH BLUE®


Thé noir soyeux, bergamote & bleuet royal.

MARCO POLO ROUGE®

Thé Rooibos rouge sans théine au goût fruité & fleuri.

DREAM TEA®

Infusion de mélisse, rooibos rouge, verveine, menthe, tilleul, camomille & réglisse.





+ VINS ROUGES +

VALPOLICELLA Superiore Ripasso DOCG – Righetti (Veneto)
Frais, souple, suave et velouté. A mi-chemin entre Valpolicella et Amarone
14CL : 8,50€ | 50CL : 30,50€ | 75CL : 37,50€

CHIANTI Classico DOCG - Badia a Coltibuno **BIO** (Toscana)
Sec, léger et élégant.
14CL : 9,50€ | 50CL : 34,00€ | 75CL : 41,00€

MONTEPULCIANO DOC - Pietramore **BIO** (Abruzzo)
Sec, gourmand et équilibré.
14CL : 8,00€ | 50CL : 28,50€ | 75CL : 35,00€

PRIMITIVO 100% - IGT - Rivera (Puglia)
Fruité, tannique et souple
14CL : 7,50€ | 50CL : 27,00€ | 75CL : 32,00€

NERO D'AVOLA DOC - Morgante (Sicilia)
Charpenté, tanins veloutés, fruits rouges murs et épicé.
14CL : 8,50€ | 50CL : 30,50€ | 75CL : 37,50€

SCIARA NUOVA Etna Rosso - Modica (Sicilia)
Vin naturel, puissant, et tannique.
14CL : 9,50€ | 50CL : 34,00€ | 75CL : 41,00€

PORTANTICA Rosso - Curatolo Arini (Sicilia)
Velouté, frais et fruité
14CL : 6,50€ | 50CL : 23,00€ | 150CL : 62,50€

+ VINS BLANC +

PASSERINA Superiore DOP 100% - Antica Cantina Pietramore (Abruzzo)
Vif, minéral, demi sec, similaire au Chardonnay
14CL : 8,00€ | 50CL : 28,50€ | 75CL : 35,00€

PECORINO – La Valentina (Abruzzo)
Vin sec et tendre à la fois, minéral.
14CL : 8,50€ | 50CL : 30,50€ | 75CL : 37,50€

INZOLIA PORTANTICA – Curatolo Arini (Sicile)
Suave aux notes fruitées.
14CL : 6,50€ | 50CL : 23,00€ | 150CL : 62,50€

+ VINS ROSÉS +

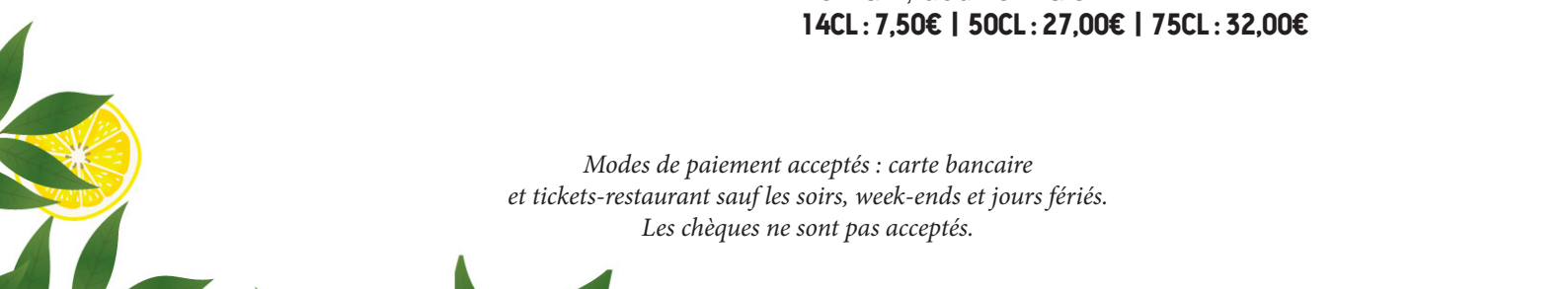
SANGIOVESE FERTUNATA DOC - Maremma (Veneto)
Sec, léger, arômes délicats.
14CL : 7,00€ | 50CL : 25,00€ | 75CL : 30,00€

+ PÉTILLANTS +

MOSCATO D'ASTI DOCG - Marcarini 2021 (Piemont)
Légèrement pétillant, moelleux et fruité
14CL : 8,50€ | 50CL : 30,50€ | 75CL : 37,50€

PROSECCO DOC - Extra dry **BIO** - Riccadonna (Piemont)
Sec, Frais, belle acidité, bulle persistante
14CL : 8,00€ | 50CL : 28,50€ | 75CL : 35,00€

LAMBRUSCO Amabile IGT - Rinaldi (Emilia Romagna)
Pétillant, doux et frais.
14CL : 7,50€ | 50CL : 27,00€ | 75CL : 32,00€



Modes de paiement acceptés : carte bancaire
et tickets-restaurant sauf les soirs, week-ends et jours fériés.
Les chèques ne sont pas acceptés.