

## COCKTAILS CLASSIQUES

### ITALIENS - 9,50€

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

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

### SPRITZ - 12€

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

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

**LIMONCELLO SPRITZ** | Prosecco, Limoncello, limonade et basilic.

## SODA / JUS / EAU

**VITTEL** ..... 100CL. | 6,50€

**SAN PELLEGRINO**..... 100CL. | 6,50€

**PERRIER**..... 33CL. | 5,00€

**COCA COLA / ZERO / CHERRY**..... 33CL. | 4,50€

**FANTA / SPRITE / FUZETEA**..... 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.

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

**BELLINI** | Prosecco, purée de pêche.

**PORN STAR MARTINI** | 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 +

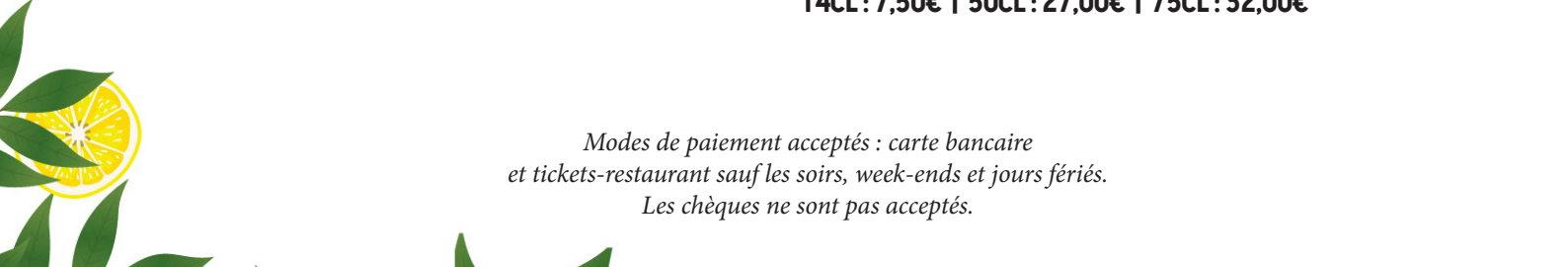
**SANGIOVESE FERTUNATA** DOC - Maremma (Veneto)  
Sec, léger, arômes délicats.  
**14CL : 7,00€ | 50CL : 25,00€ | 75CL : 30,00€**

## + 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.