

## 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 Fiorente (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.

**PALEALE 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 +

### ARANCINI CACIO E PEPE ..... 12,00€

Boulettes de riz farcies de pecorino et poivre enrobées d'une panure croustillante sur lit de crème de parmesan.

### PANZEROTTI ..... 12,00€

Chaussons de pâte à pizza frite farcis de tomate mozzarella.

### 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.

### BONBONS À LA TRUFFE ..... 13,00€

Bouchées croustillantes à la crème de truffe, crème de parmesan et fleur de sel.

### ANTIPASTO DELLA CASA - À partager..... 22,00€

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

## + INSALATONE +

### CÆSARÉ ..... 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 toastés 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 +



### BRUSCHETTA TONNARA ..... 15,00€

Pain maison grillé et frotté à l'ail, filet de thon, mayonnaise, poivrons confits, zeste de citron vert.

### 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 et basilic, 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.

**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), stracciatella, artichauts, pistache.

## CALZONE

**CALZONE CLASSICO** ..... 16,50€

Tomate, mozzarella, champignons, jambon (porc).

**CALZONE TARTUFO** ..... 18,00€

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

## SUPLÉMENTS

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

Filet de thon - 4,50€

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

LÉGUMES - 2,50€

OEUF - 1,50€



## + DOLCI +

**TIRAMISU CLASSICO - 10,50 €**

**TIRAMISU PISTACCHIO - 11,50 €**

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

**NUTELLA MIA - 9,50€**

Beignets au nutella, pralin.

**PANNA COTTA - 9,50€**

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

**BARTO'CCINO - 9,50€**

Mug mi-cuit au chocolat Valhrona® maison, chantilly.

**ROSSI E LIMONE - 13,00 €**

Coupe de fruits rouges et glace citron.

**PISTACCHIO E LAMPONE - 13,00 €**

Framboises et menthe fraîches, Crème de Mascarpone, crème de pistache et crumble maison.

**MELE TATIN - 12,00€**

Tarte tatin déstructurée.

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

**CHOC OHLALA - 12,00€**

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

**GIGANTE PROFITEROLE - 12,00€**

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 +

**EXPRESSO - DÉCA - 2,50€**

**NOISETTE - 3€**

**CAPUCCINO | CAFÉ, CHANTILLY - 5,50€**

**AFFOGATO - 6,50€**

Boule de crème glacée à la vanille arrosée d'un expresso.

## + 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 +

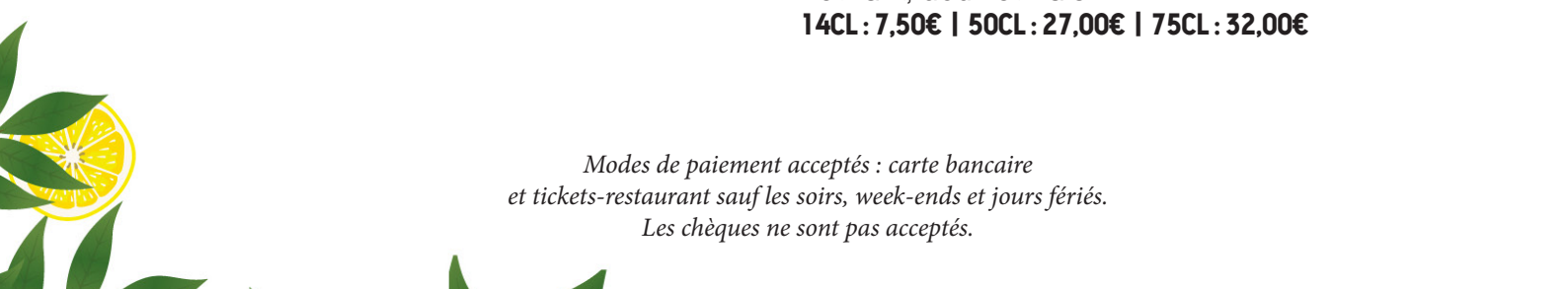
**SANGIOVESE FERTUNATA** DOC - Maremma (Veneto)  
Sec, léger, arômes délicats.  
**14CL : 7,00€ | 50CL : 25,00€ | 75CL : 30,00€**

## + 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.