

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€

MALIBU..... 5CL. | 12,00€

DIGESTIFS

AMARETTO, LIMONCELLO 2CL. | 5,50€

GET 27 5CL. | 7,00€

GRAPPA..... 4CL. | 7,00€

RHUM DIPLOMATICO EXCLUSIVA..... 4CL. | 12,00€

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.

DAÏKIRI | Rhum, jus de citron vert, 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).

BAILEYS COFFEE | Espresso, crème de whisky baileys et Chantilly. - 13€

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 +

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 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 +

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, straciatella 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.

SUPPLÉMENTS

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®

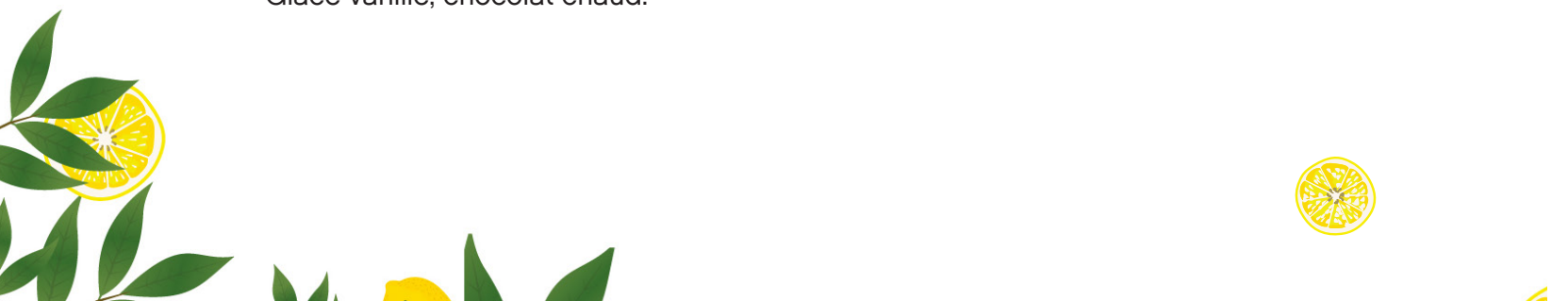
Thé noir soyeux, bergamote & bleuet royal.

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, tanique 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 tanique.
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 +

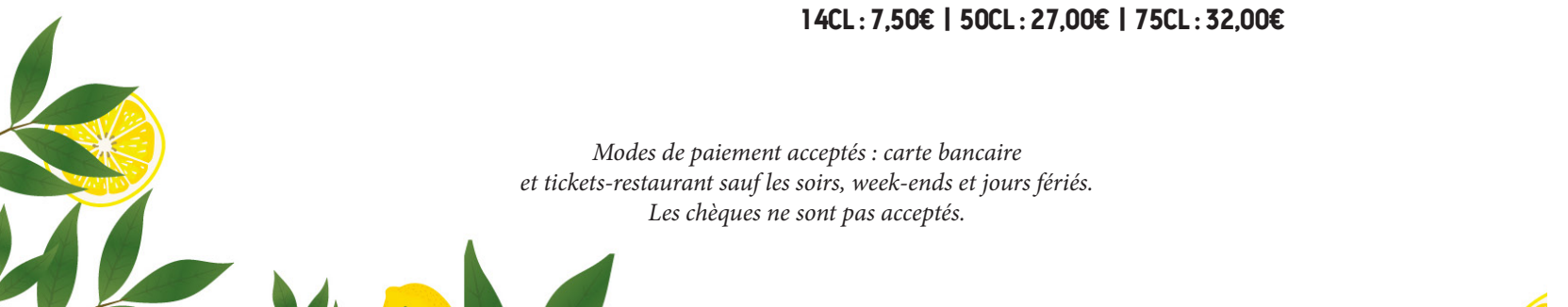
SANGIOVESE FERTUNATA DOC - Maremma (Veneto)
Sec, léger, arômes délicats.
14CL : 7,00€ | 50CL : 25,00€ | 75CL : 30,00€

+ 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.*