

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 25CL. | 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€

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 & purée de fruit (fraise, passion, mangue, framboise, pastèque, melon).

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 & purée de fruit (fraise, passion, mangue, framboise, pastèque, melon).

BIRRE

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

Bière blonde.

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

Bière blonde ambrée.

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

..... 50CL. | 8,50€



+ ANTIPASTO +

ARANCINI CACIO E PEPE 12,00€
Boulette de risotto croustillante au fromage.

PANZEROTTI 12,00€
Chaussons de pâte à pizza frite farcis de tomates mozzarella.

CARCIOFI FRITTI..... 11,50€
Artichaut frit, zeste de citron, huile de truffe et grana.

BURRATA PUGLIESE 12,50€

BURRATA AL TARTUFO 14,50€

GNOCCHI AL TARTUFO 13,00€
Bouchées croustillantes à la crème de truffe et parmesan.

CAPRESE & LEGUMI..... 15,50€
Tomate, mozzarella di bufala, olives, courgettes, poivrons grillés et basilic frais.

ANTIPASTO DELLA CASA 🐷 - À partager..... 26,00€
Légumes grillés à la plancha par nos soins, artichauts, burrata 125gr, grana, assortiment de charcuteries italiennes (porc).

+ SALADES GOURMANDES +

CAESARÉ 19,00€
Salade César à notre façon. Croustillant de volaille panée, salade de saison, tomates cerises, grana.

TUNA..... 20,00€
Salade de saison, filet de thon à l'huile d'olive, tomates cerises, oeuf dur, grana, avocat, noisette et mayonnaise.

CARPACCIO DE BRESAOLA..... 19,00€
Bresaola punta danca DOP (boeuf séché), artichauts, roquette, pistache, grana, vinaigre balsamique.

+ BRUSCHETTE +

BRUSCHETTA BUFALONA 🐷 14,50€
Pain maison grillé, tomates, mozzarella bufala et prosciutto crudo (porc).

BRUSCHETTA AL TARTUFO 15,50€
Pain maison grillé, stracciatella à la truffe et pleurotes fraîches.

AVOCADO TOAST 15,00€
Pain aux céréales, cream cheese à l'aneth, avocat, oeuf mollet, cébette.

TURKEY TOAST 19,00€
Pain aux céréales, chiffonade de dinde fumée, tomate, provola fumée, romaine, mayonnaise et mix de graines.

SALMON AVOCADO TOAST 21,00€
Pain aux céréales, saumon fumé, cream cheese à l'aneth, avocat, oeuf mollet, cébette.

+ 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 19,00€
Lasagne maison à la viande de bœuf, petits pois, grana, thym, laurier.

RAVIOLI RICOTTA..... 23,00€
Raviolis farcis de ricotta fraîche et épinard, crème de parmesan et basilic.

PASTA AL SALMONE..... 22,50€
Saumon fumé et crème à l'aneth.

+ CARNE +

COTOLETTA ALLA MILANESE..... 19,00€
Escalope de volaille panée avec accompagnement au choix : frites, linguine ou salade de saison.



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 +

MARGHERITA 12,50€

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

BUFALINA 17,50€

Tomate, bufala, pesto de basilic.

NAPOLI 16,00€

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

DIAVOLA 18,00€

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

REGINA 16,50€

Tomate, mozzarella, champignons, jambon (porc).

SICILIANA 16,50€

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

4 STAGIONI 17,50€

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

VEGETARIANA 17,00€

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

PARMA 19,00€

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

PARMIGIANA 18,00€

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

NEBRODI 17,50€

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

PEPERONCINO 18,50€

Tomate, bufala, filet de thon, piment vert frais, oignon rouge, oeuf, origan, basilic frais.

FORMAGGI 17,50€

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

VESPA 18,50€

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

TONNO 18,00€

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

BARTO 17,50€

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

BRONTESE 18,50€

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

BRESAOLA 19,00€

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

MORTABELLA 20,00€

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

TACCHINO 18,50€

Crème de truffe, mozzarella, champignons, chiffonnade de dinde fumée, ricotta fraîche, amandes.

CALZONE

CALZONE CLASSICO 17,00€

Tomate, mozzarella, champignons, jambon (porc).

CALZONE TARTUFO 18,50€

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

SUPPLÉMENTS

Charcuteries 4,50€

Jambon blanc, scamorza, gorgonzola, roquette, artichaut, cèpes - 3,50€

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

Saumon fumé - 8,00€

Filet de thon - 4,50€

Légumes et autres - 2,50€

Oeuf - 1,50€



+ DOLCI +

TIRAMISU CLASSICO - 11,00 €

TIRAMISU PISTACCHIO - 12,00 €

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

NUTELLA MIA - 9,50€

Beignets au nutella noisette.

POLPETTE AL PISTACHIO - 11,00€

Beignets à la crème de pistache.

 **PANNA COTTA - 9,50€** 

Crème lactée vanillée, coulis de fruits rouges ou de mangue.

BARTO'CCINO - 9,50€

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

PISTACCHIO E LAMPONE - 13,00 €

Framboises et menthe, crème de Mascarpone à la pistache, crème de pistache et crumble maison.

MELE TATIN - 12,00€

Tarte tatin déstructurée.

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

CHOC'OHLALA - 12,00€

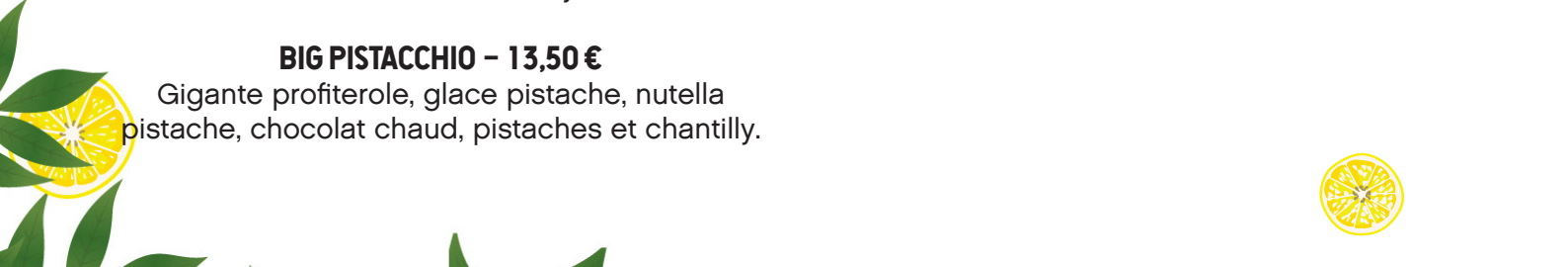
Mousse au chocolat Valhrona® maison, insert de praliné, noisettes grillées, crumble, fleur de sel.

GIGANTE PROFITEROLE - 12,00€

Glace vanille, chocolat chaud, amandes et chantilly.

BIG PISTACCHIO - 13,50 €

Gigante profiterole, glace pistache, nutella pistache, chocolat chaud, pistaches et chantilly.



+ 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€

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 +

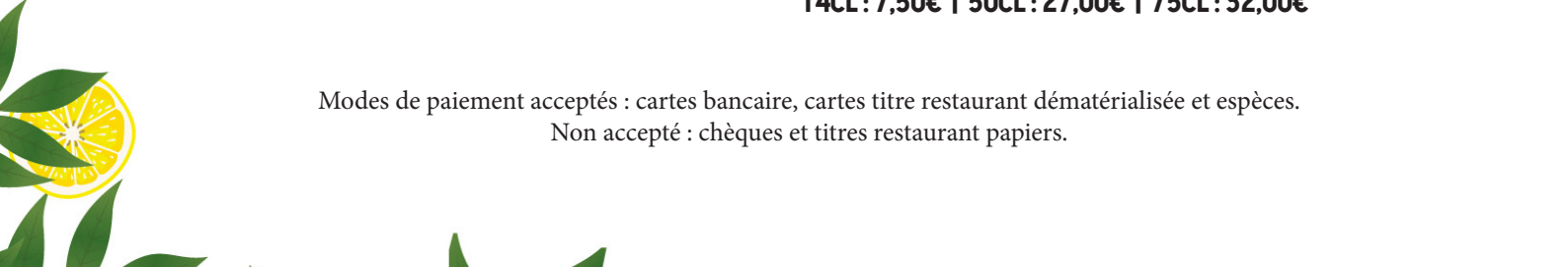
SANGIOVESE FERTUNATA DOC - Maremma (Veneto)
Sec, léger, arômes délicats.
14CL : 7,00€ | 50CL : 25,00€ | 75CL : 30,00€

+ 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 : cartes bancaire, cartes titre restaurant dématérialisée et espèces.
Non accepté : chèques et titres restaurant papiers.