



Suggestion

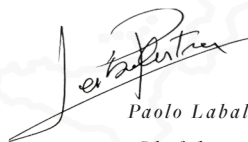
Tagliolinis à la truffe 20,50

*Pâtes fraîches à la crème de truffe savoureuse,
équilibrée par la douceur de la stracciatella*

Pizza Tartufo 21,50

*Crème de truffe onctueuse, mozzarella, burrata
crémeuse, copeaux de parmesan et champignons*

**“Mangi bene,
vivi bene”**



Paolo Labalestra
Chef de cuisine

Ouvert sept jours sur sept, midi et soir





Paolo Labalestra

« Mangi bene, vivi bene »

*L'odeur du Jasmin à Venise, les
effluves iodées des Pouilles, les
senteurs des trattorias Napolitaines...
Des recettes authentiques préparées
par Paolo Labalestra, notre Chef.
Après plus de trente ans de
collaboration avec les producteurs
italiens, il est passé maître dans
l'art d'allier le bon et le beau.*

Prix nets en euros service compris



Lucciola

Cocktail de la maison 9,-
Limoncello, citron, basilic, Prosecco Corvezzo



Cocktails classiques italiens

Espresso Milano 8,-
Vodka, liqueur Caffé Filipetti, espresso

Americano 8,-
Campari, Vermouth rouge, eau gazeuse

Aperol spritz 9,-
Aperol, Prosecco Corvezzo, eau gazeuse

Angela spritz 10,-
*Prosecco, eau gazeuse, liqueur Fiorente,
citron vert, menthe*

Bellini 10,-
Prosecco, purée de pêches

Rossini 10,-
Prosecco, purée de fraises

Amaretto Sour 10,-
Amaretto, citron, Bitter, aquafaba

Negroni Sbagliato 10,-
Prosecco Corvezzo, Campari, Vermouth rouge

Italicus Sour 12,-
Italicus, citron, Bitter, aquafaba

Italian mule 9,50
Limocello, citron vert, Ginger Beer



Cocktails sans Alcool

Virgin basilic mule 8,50
Citron vert, basilic, Cordial Penja Pepper, Ginger beer

Lyre's Italian spritz 0% 10,-
Lyre's, accompagné d'une bouteille de Tonic J.Gasco (20cl)



Entrées

Stracciatella 7,-

Le coeur fondant de la burrata accompagné de foccacia

Supplément «gnocco fritto» 3,-

Burrata des Pouilles 14,-

Burrata crémeuse et généreuse, poivrons marinés, câpres acidulées, le tout parfumé au basilic, accompagné de foccacia

Supplément «gnocco fritto» 3,-

La focaccia 5,-

Tartinade au choix : nduja (saucisse pimentée) / tapenade d'anchois / crème de tartufata / stracciatella (coeur de burrata)

Supplément «gnocco fritto» 3,-

Vongole 14,-

Des palourdes fraîches cuisinées avec de l'ail, du persil, du vin blanc, de l'huile d'olive et une pointe de piment



Entrées

À partager

Assortiment de charcuteries et de fromages

Une sélection de charcuteries mixtes italiennes et de fromages italiens affinés, foccacia et «gnocco fritto» croustillants

Petite (2-3 pers) 18,- Grande (4-6 pers) 27,-

Assortiment de charcuteries

Une sélection de charcuteries mixtes italiennes, foccacia et «gnocco fritto» croustillants

Petite (2-3 pers) 16,- Grande (4-6 pers) 26,-

«Antipasti» 25,- (4-6 pers)

Foccacia et «gnocco fritto» croustillants à tartiner : Nduja (saucisse pimentée), tapenade d'anchois, crème de tartufata, stracciatella, prosciutto cru (jambon italien)



Pâtes

Rigatonis à la carbonara 15,-

Onctueuse alliance de l'oeuf et du parmesan, rehaussée par la puissance épicée du «Guanciale» et du poivre noir

Pâtes Alfredo 11,-

Des pâtes fraîches enrobées d'une sauce onctueuse au beurre et au parmesan

Lasagnes à la bolognaise 17,-

Des couches généreuses de pâtes fraîches, une sauce bolognaise mijotée, de la béchamel onctueuse gratinée à la mozzarella et au parmesan

Gnocchis à la Sorrentine 16,-

Des gnocchis moelleux, nappés d'une sauce tomate parfumée au basilic et couronnés de mozzarella fumée

Tagliolinis au pesto de basilic 14,-

Des tagliolinis fraîches, un pesto de basilic généreux, et une touche de stracciatella

Tagliolinis «Boscaiola» 13,-

Des tagliolinis nappés d'une sauce tomate mijotée, garnis de champignons, jambon blanc et une pointe de crème fraîche

Tagliolinis au saumon 21,-

Des tagliolinis parsemés de saumon fumé et une sauce crémeuse au pesto de roquette

Rigatonis à la norma (végétarienne) 14,-

Des rigatonis, une sauce tomate parfumée à l'ail et au basilic, des aubergines fondantes et une ricotta salée



Fruits de mer

L'incontournable poulpe de Paolo 26,-

Poulpe rôti, subtilement parfumé à l'ail, rehaussé de fleur de sel, accompagné de pommes grenailles ou d'un gratin de fenouil au parmesan

Tagliolinis «Vongole» 21,-

Des palourdes fraîches, cuites dans un bouillon d'ail et de vin blanc, le tout assaisonné de persil et d'une pointe de piment



Plats d'été

Carpaccio de boeuf (VBF) piquant 20,-

Fines tranches de boeuf (min 100 gr) parfumées à la nduja (saucisse pimentée), accompagnées d'un pesto maison, parmesan, spianata calabraise, stracciatella, garniture au choix

Carpaccio de boeuf (VBF) 18,50

Fines tranches de boeuf (min 100 gr) accompagnées de stracciatella fondante, pesto maison, parmesan, roquette, garniture au choix

Carpaccio de poulpe 19,-

Poulpe finement tranché (min 150 gr), mariné au citron et huile d'olive, roquette, pesto de basilic maison, garniture au choix

Salade italia 15,-

Mesclun agrémenté d'oignons pickles croquants, de noix concassées, pommes vertes, focaccia de taleggio (fromage italien) fondant légèrement toasté et fines lamelles de prosciutto cru

Salade végété 14,-

Roquette, artichauts fondants, olives, poivrons grillés, courgettes et aubergines marinées, tomates cerises, gressins croustillants, stracciatella et noisettes



Viandes

Entrecôte de boeuf «tagliata» 27,-

L'entrecôte de boeuf Toscane (250 gr), finement émincée, accompagnée de copeaux de parmesan, le tout parfumé à l'huile de truffe

Escalope de veau «Valle d'Aosta» 27,-

Tendre escalope de veau et jambon blanc gratinés au fromage Fontina pour un résultat croustillant et fondant

Plats accompagnés d'une garniture au choix

GARNITURE AU CHOIX

Pommes grenailles
Gratin de fenouil au parmesan
Tagliolinis au beurre
Tagliolinis sauce tomate basilic

SUPPLÉMENT FROMAGE 6,-

Burrata
Mozzarella Bufala
Stracciatella

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 4,-





Pizzas

Margherita 11,-

Sauce tomate, mozzarella, huile d'olive, basilic

Calzone 14,-

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons

Marinara 14,50

Sauce tomate, ail, basilic, origan, câpres, anchois

La «Amafitana» de Nicola Caputo €16,-

Mozzarella, oignons, poivrons, burrata, nduja (saucisse pimentée)

Diavola €16,-

Sauce tomate, mozzarella, spianata, poivrons, nduja (saucisse pimentée)

4 formaggi 16,-

Gorgonzola, Taleggio, Provoleta, mozzarella, basilic, huile d'olive, poivre

Vegetariana 16,50

Sauce tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes, champignons, tomates cerises

Capricciosa 17,-

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts, olives Taggiasche AOP

Parma 19,-

Sauce tomate, mozzarella, prosciutto cru (jambon italien), burrata, roquette

Bresaola 19,50

Sauce tomate, mozzarella, Bresaola della Valtellina IGP (boeuf), parmesan, roquette, tomates cerises

Salmone 19,50

Mozzarella, saumon, ciboulette, mascarpone

Tonno 15,-

Sauce tomate, thon, mozzarella, oignons, basilic

SUPPLÉMENT OEUF 1,50

SUPPLÉMENT BURRATA DES POUILLES 6,-

Nicola Caputo
Chef pizzaiolo





Fromages italiens

Assortiment de fromages 10,-

Un assortiment de 3 fromages italiens affinés, soigneusement sélectionnés par le chef, confiture d'orange et corbeille de focaccia



Desserts

Panna cotta aux agrumes 8,-

Panna cotta crémeuse, nappée d'un coulis d'agrumes maison

Gâteau Caprese au chocolat 8,-

Gâteau moelleux au chocolat Guanaja Valrhona, amandes et crème anglaise réhaussée à la fleur d'oranger

Café gourmand 9,-

Café accompagné de plusieurs mignardises

Tiramisu classique 10,-

Des biscuits à la cuillère légèrement imbibés de café et Marsala, une crème mascarpone onctueuse saupoudrée de cacao amer



Menu Enfants

- 12 ans

14,-

Boisson

sirop à l'eau

Pâtes

Tagliatelles ou gnocchis sauce tomate basilic

OU

Tagliatelles bolognaise

OU

Pizza margherita

Dessert

Gâteau au chocolat et aux amandes



Vins

	12 cl	18 cl	50 cl	75 cl
LES BULLES				
Moscato D'asti (<i>vin doux pétillant, sucré</i>)	7,-	/	/	35,-
Lambrusco rouge Amabile	7,-	/	/	35,-
Prosecco Corvezzo				
	10 cl	18 cl	50 cl	75 cl
	8,-	/	/	39,-
VIN BLANC				
	12 cl	18 cl	50 cl	75 cl
Pinot Grigio delle Venezie IGP	4,50	6,50	18,-	24,-
Tule, Sicilia IGP <i>Catarrato, non filtré</i>	5,30	7,50	21,30	28,-
Ortonese Puglia IGP, Malvoisie, Chardonnay	6,-	8,-	22,-	30,-
Vigneti Zabu, Sicilia DOC, Grillo	6,70	9,-	26,-	34,-
Domina, Lazio IGP, Grechetto, élevé 12 mois				42,-
VIN ROSÉ				
	12 cl	18 cl	50 cl	75 cl
Pinot Grigio Rosato delle Venezie DOC, Merlot Pinot Gris	4,90	7,-	20,-	26,-
Alie, Toscana IGP, Syrah Vermentino	7,40	10,-	30,-	39,-
VIN ROUGE				
	12 cl	18 cl	50 cl	75 cl
Marchese Montefusco Sicilia DOC <i>Nero d'Avola</i>	4,90	7,-	20,-	26,-
La Sogara, Bardolino DOC, Cornica	5,50	8,-	23,-	28,-
420 Montepulciano Abruzzo DOC	6,50	8,80	26	34,-
Il Plumo, Salento IGP, Negroamaro	5,80	8,50	24,-	30,-
Piccini, Chianti DOCG, Sangiovese	/	/	/	38,-
Il Passo Zabu, Nerello Mascellese	/	/	/	42,-
Anima di Negroamaro, Lizzano DOP Superiore	/	/	/	36,-
Unodinoi, Puglia IGT, Primitivo	/	/	/	45,-

**Sur demande - La sélection
de Julie -**



Boissons

Bière pression

<i>Bière Moretti</i>	25 cl	4,50
	50 cl	8,-

Bière bouteille

<i>Heineken 0%</i>	33 cl	6,50
<i>Semedorato blond "Sicile"</i>	33 cl	6,50
<i>Angelo Poretta IPA</i>	33 cl	7,50

Apéritif

<i>Galliano, anisé</i>	2 cl	5,-
<i>Martini Ambrato ou Rubino</i>	6 cl	6,50
<i>Campari</i>	6 cl	5,50
<i>Prosecco Corvezzo</i>	10 cl	8,-
<i>Gin'TO Villa Ascenti (4cl) btl Organics Tonic (25 cl)</i>		12,-

Eau, boissons gazeuses, jus de fruits

<i>Acqua Panna, eau plate</i>	75 cl	5,50
<i>San Pellegrino, eau gazeuse</i>	50 cl	4,50
	1 l	6,-
<i>Coca Cola, Coca Cola zéro</i>	33 cl	4,50
<i>Fuzetea, Granini: ananas Bio, tomates Bio, fraises</i>	25 cl	4,50
<i>Limonades artisanales siciliennes "Bona"</i>	27 cl	5,-
<i>Citron infusé, mandarine ou orange sanguine</i>		

Boissons chaudes

*Torréfacteur Artisanal Sautron, Cru
Italien mélange "Caracoli" 100% Arabica*

<i>Espresso Italiano decaffeinato</i>		2,30
<i>Crema, cappuccino</i>		3,50
<i>Thé</i>		3,50
<i>Espresso Italiano Doble</i>		4,50



Boissons

Digestif 4 cl

<i>Limoncello «Distilatori»</i>	7,-
<i>Amaretto, Marsala, Grappa</i>	7,-
<i>Frangelico (liqueur de noisette)</i>	7,-
<i>Lampone (Grappa framboise)</i>	8,-
<i>Argala liquore di Mele (Liqueur de pomme)</i>	8,-
<i>Amaretto, Adriatico Bianco</i>	8,50
<i>Grappa barolo bussia</i>	11,-
<i>Grappa di Tignanello</i>	11,-
<i>Capovilla Poire William</i>	18,-
<i>Capovilla Abricote del Vesuve</i>	18,-
<i>Sambuca classico Sambuca orange mango</i>	6,-

Brandy et whisky 4 cl

<i>Montanaro 1974</i>	11,-
<i>Puni gold</i>	12,-
<i>Puni vina</i>	12,-
<i>Puni sole</i>	12,-
<i>Montanaro 1964</i>	16,-

Amary 4 cl

<i>Cynar</i>	7,-
<i>Fernet branca</i>	8,-
<i>Averna</i>	8,-
<i>Montenegro</i>	8,-