



Suggestions

Pizza Tartufo 21,50

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

Risotto 20,-

*Spianata, jambon cru, beurre relevé par
l'authentique Grana Padano (fromage)*

**“Mangi bene,
vivi bene”**

Lucciola

*Cuisine maison
saveur italienne*

Rémi Quiniou



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

Basilic smash 10,-
*Gin du Piémont (3 cl Villa Ascenti),
liqueur de citron (1 cl), basilic, citron vert*

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
Limoncello, 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 12,-

Burrata crémeuse et généreuse, avocat, tomates cerises, le tout parfumé au basilic

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,-

Palourdes 14,-

Des palourdes fraîches cuisinées à l'ail, du persil, du vin blanc, de l'huile d'olive

L'emblématique tomate mozzarella Caprese 8,-

Tomates «coeur de boeuf», mozzarella di bufala, basilic frais, huile d'olive



Entrées

À partager

Bruschetta 6,-

Pain toasté maison croustillant, accompagné d'un savoureux tartare de tomates à l'ail (2 pers)

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,-

«Mises en bouche» 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 Grana Padano, 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 Grana Padano

Lasagnes à la bolognaise 17,-

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

Tagliolinis à la truffe 20,50

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

Tagliolinis au pesto de basilic 14,-

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

Tagliolinis au saumon 21,-

Des tagliolinis parsemés de saumon fumé, sauce crémeuse au persil et pignons de pin torréfiés

Rigatonis à la norma 14,-

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



La mer

Notre incontournable poulpe 21,-

Poulpe rôti, subtilement parfumé à l'ail, rehaussé de fleur de sel, garniture au choix

Tagliolinis aux Palourdes 21,-

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

Filet de dorade 17,-

Un classique de la cuisine méditerranéenne : filet de dorade grillé à la plancha, quart de citron et une touche d'huile d'olive, garniture au choix

Recommandations du moment, référez-vous à la page «suggestions»



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, Grana Padano, 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, Grana Padano, 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 Lucciola 15,-

Mesclun agrémenté d'oignons pickles croquants, tomates cerises, burrata, pequillos et fines lamelles de prosciutto cru

Salade César 14,-

Sucrine, poulet grillé, croûtons à l'ail, copeaux de Grana Padano, sauce César



Viandes

Boeuf Charolais en émincé (VBF) 18,-

200 gr, au choix : sauce de Rémi ou sauce gorgonzola

Plats accompagnés d'une garniture au choix

GARNITURE AU CHOIX

Pommes grenailles
Gratin de fenouil au Grana Padano
Tagliolinis au beurre
Tagliolinis sauce tomate basilic

SUPPLÉMENT FROMAGE 6,-

Burrata
Mozzarella Bufala
Stracciatella

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 4,-

FOCCACIA 2,-



Pizzas

Calzone 14,-

Base tomate, mozzarella, jambon, champignons

Marinara 15,50

Base tomate, scamorza, anchois, câpres, oignons frits, thym

Chèvre-miel 14,50

Base mozzarella, chèvre, miel, thym

La «Amalfitana» de Nicola Caputo *f* 16,-

Base mozzarella, oignons, poivrons, burrata, nduja (saucisse pimentée)

Olives & truffes 19,-

Base Taleggio, olives Taggiasche AOP, copeaux de truffe, basilic

Margherita 11,-

Base tomate, mozzarella, huile d'olive, basilic

Diavola *f* 16,-

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

4 fromages 16,-

Base mozzarella, gorgonzola, Taleggio, Grana Padano

Capricciosa 17,-

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

Mortadelle 18,-

Crème de pistaches, mozzarella, mortadelle, stracciatella et roquette

Parma 19,50

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

Bresaola 19,50

Base tomate, mozzarella, Bresaola della Valtellina IGP (boeuf), Grana Padano, roquette, tomates cerises

Saumon 19,50

Base mozzarella, saumon, basilic, mascarpone

Nicola Caputo
Chef pizzaiolo

SUPPLÉMENT OEUF 1,50

SUPPLÉMENT BURRATA DES POUILLES 6,-

Recommandations du moment, référez-vous à la page «suggestions»





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 à la fraise 9,-

Panna cotta crémeuse à la vanille, coulis de fraises maison et ses fraises

Gâteau Caprese au chocolat 8,-

Gâteau moelleux au chocolat Guanaja Valrhona, amandes et crème anglaise rehaussée 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

La véritable glace italienne vanille 4,-

La chocolat 7,-

Glace italienne vanille, sauce chocolat maison, et gâteau au chocolat et aux amandes

La fraise 7,-

Glace italienne vanille, fraises, coulis de fraises maison

La pistache 7,-

Glace italienne vanille, crème de pistaches et pistaches



Menu Enfants - 12 ans

14,-

Boissons : sirop à l'eau, jus d'orange, Fuze Tea OU Coca Cola

Plats : tagliolinis sauce tomate basilic OU tagliolinis bolognaise
OU pizza margherita

Desserts : gâteau au chocolat et aux amandes OU glace italienne vanille, au choix : coulis de fraises maison ou coulis chocolat





Vins

	12 cl	18 cl	50 cl	75 cl
LES BULLES				
Moscato D'asti (<i>vin doux pétillant, sucré</i>)	7,-	10,-	/	35,-
Lambrusco rouge Amabile	7,-	10,-	/	35,-
Prosecco Corvezzo				
	10 cl	18 cl	50 cl	75 cl
	8,-	10,50	/	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>Sambuca classico</i>	2 cl	4,-
<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)</i>		10,-

Eau, boissons gazeuses, jus de fruits

<i>Vittel, eau plate</i>	1 l	5,50
	50 cl	4,-
<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 décaféiné</i>		2,30
<i>Crème</i>		3,50
<i>Thé</i>		3,50
<i>Espresso double, cappuccino</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,-

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