



Lucciola

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR ...

Boissons & Spiritueux

Limoncello

Liqueur de citron italienne faite maison

Italicus

Liqueur à la bergamote et botaniques italiens

Prosecco

Vin mousseux italien DOC, léger et fruité

Fiorente

Liqueur italienne de sureau, douce et florale

Pâtes

Rigatoni

Pâtes tubulaires striées, idéales pour sauces épaisses

Tagliolini

Pâtes longues et fines, parfaites pour sauces légères

Mezzelune

Pâtes fraîches farcies italiennes dont le nom signifie littéralement «demi-lunes» en italien

Gnocchi

Petites boules de pâte italienne, dont le nom dérive du mot italien signifiant «nœud» ou «nocchio»

Charcuteries

Spianata

Salami calabrais piquant

Prosciutto

Jambon cru italien affiné, fondant et délicat

Speck

Jambon cru fumé du Tyrol du Sud

‘Nduja

Saucisse calabraise tartinable et piquante

Mortadelle

Charcuterie italienne emblématique, spécialité de la région de Bologne

Fromages

Taleggio

Fromage à pâte molle de Lombardie, crémeux et doux

Grana Padano

Fromage à pâte dure DOP, affiné minimum 9 mois

Stracciatella

Crème de mozzarella effilochée, cœur de la burrata



Bar à spritz

Aperol Spritz	9,-
Aperol (4cl), Prosecco Corvezzo, eau gazeuse	
Angela Spritz	10,-
Liqueur Fiorente (4cl), Prosecco, eau gazeuse, citron vert, menthe	
Limoncello Spritz	10,-
Limoncello maison (4cl), Prosecco, eau gazeuse	
Campari Spritz	10,-
Campari (4cl), Prosecco, eau gazeuse	
Italicus Spritz	10,-
Italicus (4cl), Prosecco, eau gazeuse	

Cocktails Classiques Italiens

La Lucciola	9,-
Limoncello maison (4cl), citron, basilic, Prosecco Corvezzo	
Porn Star Martini	11,-
Vodka (4cl), pur jus de maracuja, vanille, citron vert et shooter de Prosecco	
Espresso Martini	8,-
Vodka (4cl), liqueur Caffé Filipetti, espresso	
Bellini	10,-
Prosecco, purée de pêches	
Rossini	10,-
Prosecco, purée de fraises	
Basilic Smash	10,-
Gin Tanquray (4cl), liqueur de citron, basilic, citron vert, aquafaba	
Negroni Sbagliato	10,-
Prosecco Corvezzo, Campari (2,5cl), Vermouth rouge (2,5cl)	

Cocktails Sans Alcool

Citronnade Maison à la menthe fraîche (50 cl)	4,50
Virgin Basilic Mule	8,50
Citron vert, basilic, Cordial Penja Pepper, Ginger beer	
Dulce De Pesca	8,50
Purée de pêche, jus de pomme, jus de citron et eau pétillante	



Boissons

Bière Pression

Bière Moretti	25 cl	4,50	50 cl	8,-
Gallia West Coast IPA	25 cl	4,90	50 cl	9,-

Bière Bouteille

Heineken 0%	33 cl	6,50
Semedorato blond "Sicile"	33 cl	6,50
Golden seed semedorato	33 cl	7,50

Apéritif

Sambuca classico (anisé)	2 cl	4,-
Martini Bianco ou Rosso	6 cl	5,-
Martini Ambrato ou Rubino	6 cl	6,50
Campari	6 cl	5,50
Gin'to Tanqueray	4 cl	10,-

Eau, Boissons Gazeuses, Jus De Fruits

Vittel, eau plate	1 l	5,50
	50 cl	4,-
San Pellegrino, eau gazeuse	50 cl	4,50
	1 l	6,-
Coca Cola, Coca Cola zéro	33 cl	4,50
Fuzetea, Granini: ananas, tomates, fraises, pommes, orange	25 cl	4,50
Limonades siciliennes "Bona"	27 cl	5,-
Citron infusé, mandarine ou orange sanguine		

Boissons Chaudes

Café Coïc, un grain de Bretagne

Espresso / décaféiné	2,30
Crème	2,80
Thé	3,50
Espresso double, capuccino	4,50



Entrées

Accompagnées de focaccia maison

Stracciatella	7,-
Le coeur fondant de la burrata	
Rillettes Di Tonno	8,-
Rillettes de thon maison, mascarpone et son pesto italien	
Il Pulpo	12,-
Antipasti de poulpe mariné par nos soins et ses olives noires	



Entrées

À partager

Mozzarella Panée	8,50
Assortiment de 10 mozzarella panées	
Petits Calamars Frits (2 pers)	9,50
Accompagnés d'une sauce maison	
Assortiment à Partager	26,-
Une sélection de charcuteries mixtes italiennes, fromages italiens et mozzarella panées	
Assortiment de Charcuteries	16,-
Une sélection de charcuteries mixtes italiennes et focaccia	
Camembert Rôti	9,-
Camembert fondant au lait cru, délicatement flambé et enveloppé dans une pâte à pizza dorée au four	

FORMULE DU MIDI

Voir ardoise

Entrée - plat / Plat - dessert	14,90
ou	
Entrée - plat - dessert	16,90

*Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés



Plats

Gnocchi

14,-

Gnocchi à la crème onctueuse de potimarron rôti et jambon speck

Rigatoni à la Carbonara

15,-

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

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

Tagliatelles à la Truffe

20,50

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

Mezzelune

20,-

Mezzelune farcies au homard, crevettes et ricotta, servies dans une crème de persil frais

Ravioli

16,-

Ravioli farcis à la tomate mozzarella, tomates confites et jambon de Parme

Poulpe grillé

21,-

Poulpe grillé, risotto crémeux relevé de spianata calabrese

Tagliatelles aux Palourdes

21,-

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



Salades

Salade César

14,-

Salade romaine, poulet grillé, croûtons à l'ail, copeaux de Grana Padano, anchois, tomates cerises, sauce césar

Salade Nordique

19,50

Saumon fumé de Norvège, burrata, tomates cerises, grenade, avocat



Vian des

Le Tartare à l'italienne

18,50

Tartare de boeuf au couteau, pesto, tomates confites, parmesan et pignons de pins accompagné de pommes de terre grenailles ou d'un gratin de fenouil

Pavé de Rumsteak (VBF)

22,-

180 g, au choix : pommes de terre grenailles ou gratin de fenouil, accompagné d'une sauce gorgonzola ou d'une sauce marsala aux champignons

Escalope de veau 180 gr (VVF)

23,-

Tendre escalope de veau servie avec une sauce marsala aux champignons accompagnée de tagliatelles

SUPPLÉMENT FROMAGE 6,-

Burrata, Stracciatella



- 12 ans

Menu Bambino 10,-

Boissons : sirop à l'eau ou jus de fruits

Plats : tagliatelles sauce tomate basilic

OU tagliatelles bolognaise

OU pizza margherita

Desserts : gâteau au chocolat et aux amandes

OU 1 boule de glace parfum au choix



Pizzas

Margherita	12,50
Base tomate, mozzarella, huile d'olive, basilic et stracciatella	
Calzone	14,-
Base tomate, mozzarella, jambon, champignons	
Regina	15,-
Base tomate, mozzarella, jambon, champignons et jaune d'oeuf	
4 Fromaggi	16,-
Base mozzarella, gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, olives noires	
Capricciosa	17,-
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts, olives	
Tartufo	21,50
Base crème de truffe, mozzarella, burrata crémeuse, jambon blanc, copeaux de Grana Padano et champignons	
Diavola  	16,-
Base tomate, mozzarella, spianata, poivrons, 'nduja	
Mortadella	18,-
Crème de pistache, mozzarella fior di latte, mortadelle, stracciatella et roquette	
Parma	19,50
Base tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto cru, burrata, roquette	
Salmone	19,50
Base crème, mozzarella fior di latte, saumon, basilic, mascarpone, citron	
Nantaise	17,-
Base crème, mozzarella fior di latte, Curé nantais, guanciale, compoté d'oignons	
Vegetariano	16,-
Base crème de potimarron, mozzarella fior di latte, potimarron rôti, graines de courges grillées et stracciatella	

SUPPLÉMENT INGRÉDIENT 2,-

SUPPLÉMENT BURRATA DES POUILLES 6,-



Desserts

La Panna Cotta	6,50
Panna cotta crémeuse à la vanille, coulis de pêche, passion ou fruits rouges au choix	
Café Gourmand	9,-
Café accompagné de plusieurs mignardises	
Le Tiramisu	10,-
Des biscuits à la cuillère légèrement imbibés de café et Amaretto, une crème mascarpone onctueuse saupoudrée de cacao amer	
Supp Amaretto	3,-
Fondant Au Chocolat	8,-
Accompagnée d'une boule de glace pistache	
Affogato	6,50
Dessert traditionnel italien, espresso sur glace à la vanille	
La Profiterole	8,-
Glace stracciatella et sa ganache chocolat	
Assortiment De Fromages	10,-
Un assortiment de 3 fromages italiens affinés, soigneusement sélectionnés par le chef, confiture maison et corbeille de focaccia	

Nos glaces *Maître artisan glacier **

1 boule 3,50 2 boules 6,- 3 boules 8,-

GLACES

Vanille - chocolat - caramel au beurre salé -
pistache - stracciatella

SORBETS

Fraise Sengana - orange sanguine - citron jaune

** Produits élaborés et fabriqués par un fournisseur indépendant détenteur du titre de maître artisan glacier*



Vins

LES BULLES				
	12 cl 	18 cl 	50 cl 	75 cl 
Moscato D'asti (<i>vin doux pétillant, sucré</i>)	7,-	10,-	/	33,-
Lambrusco rouge Amabile	7,-	10,-	/	33,-
	10 cl 	18 cl 	50 cl 	75 cl 
Prosecco Corvezzo 	7,-	10,-	/	33,-
Jacarando Blanc de Blancs brut <i>Falanghina</i>				39,-
VIN BLANC				
	12 cl 	18 cl 	50 cl 	75 cl 
Pinot Grigio delle Venezie IGP	4,50	6,50	18,-	24,-
Ortonese Puglia IGP, Malvoisie, Chardonnay	6,-	8,-	22,-	32,-
Vigneti Zabu, Sicilia DOC, Grillo	/	/	/	34,-
Rina Lanca, Sicilia DOC, Grillo Viognier 	6,50	8,50	23,-	34,-
Domina, Lazio IGP, Grechetto, élevé 12 mois 	/	/	/	42,-
	12 cl 	18 cl 	50 cl 	75 cl 
Pinot Grigio Rosato delle Venezie DOC, Merlot Pinot Gris	5,50	7,-	20,-	26,-
Colle dei Venti de Abruzzo, Merlot	7,40	10,-	27,-	39,-
	12 cl 	18 cl 	50 cl 	75 cl 
Marchese Montefusco Sicilia DOC <i>Nero d'Avola</i>	4,90	7,-	20,-	26,-
Il Plumo, Salento IGP, Negroamaro 	6,-	8,-	22,-	32,-
Vapolicella de Venezie Villa Cardini, Corniva, Rondinella, Molinara	6,50	8,50	23,-	34,-
420 Montepulciano Abruzzo DOC	6,70	8,70	24,-	35,-
Anima di Negroamaro, Lizzano DOP Superiore	/	/	/	36,-
Piccini, Chianti DOCG, Sangiovese 	/	/	/	38,-
Il Passo Zabu, Nerello Mascellese	/	/	/	42,-
Unodinoi, Puglia IGT, Primitivo	/	/	/	45,-



Boissons

Digestif 4 cl

Limoncello maison	7,-
Menthe Pastille	7,-
Amaretto, Marsala, Grappa	7,-
Frangelico (liqueur de noisette)	7,-
Argala liquore di Mele (Liqueur de pomme)	8,-
Adriatico Classico ou Bianco	8,50
Grappa barolo bussia	11,-
Grappa di Tignanello	11,-
Capovilla Poiré William	18,-
Capovilla Abricote del Vesuve	18,-

Brandy et whisky 4 cl

Puni gold	12,-
Puni vina	12,-
Puni sole	12,-
Vecchia Romagna Black Label	10,-

Amary 4 cl

Galliano	7,-
Cynar	7,-
Fernet branca	8,-
Averna	8,-
Montenegro	8,-