



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

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	9,50
Aperol (4cl), Prosecco, 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	10,-
Limoncello maison (4cl), citron, basilic, Prosecco	
Porn Star Martini	12,-
Vodka (4cl), pur jus de maracuja, vanille, citron vert et shooter de Prosecco	
Espresso Martini	9,-
Vodka (4cl), liqueur Caffé Filipetti, espresso	
Bellini	10,-
Prosecco, purée de pêches	
Rossini	10,-
Prosecco, purée de fraises	
Basilic Smash	10,-
Gin (4cl), liqueur de citron, basilic, citron vert, aquafaba	
Negroni Sbagliato	10,-
Prosecco, Campari (2,5cl), Vermouth rouge (2,5cl)	

Cocktails Sans Alcool

Citronnade Maison à la menthe fraîche (50 cl)	6,50
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	5,-	50 cl	8,-
Gallia West Coast IPA	25 cl	5,50	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

Eau, Boissons Gazeuses, Jus De Fruits

Vittel, eau plate	50 cl	4,-
	1 l	5,50
San Pellegrino, eau gazeuse	50 cl	4,50
	1 l	6,-
Coca Cola, Coca Cola zéro, diabolo	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		
La French agrumes, tonic, ginger beer 	25 cl	5,-

Boissons Chaudes

Café Coïc, un grain de Bretagne

Espresso / décaféiné	2,50
Crème	3,20
Thé	4,20
Espresso double, cappuccino	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 rosso	
Il Pulpo	12,-
Tartare de poulpe mariné par nos soins et ses olives noires	



Entrées

À partager

Mozzarelle Panée	9,50
10 mozzarellas panées	
Petits Calamars Frits (2 pers)	9,50
Accompagnés d'une sauce maison (crème citronnée à la ciboulette)	
Camembert Rôti	9,-
Camembert fondant au lait cru, délicatement flambé et sa salade verte	
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	
Assortiment de Fromages	12,-
Une sélection de fromages italiens affinés, confiture maison et corbeille de focaccia	

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

15,-

Gnocchi à la crème de pesto rosso, courgettes, oignons rouges, tomates cerises et chips de parmesan

Rigatoni à la Carbonara

15,-

Onctueuse alliance de l'oeuf et Grana Padano, «Guanciale» et 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

18,-

Ravioli farcis à la tomate mozzarella, stracciatella, tomates confites et chips de jambon Speck

Poulpe grillé

21,-

Poulpe grillé, risotto crémeux relevé de spianata calabrese

Tagliatelles aux Gambas et Sambuca

21,-

Pâtes fraîches, gambas sautées, courgettes, oignons rouges, tomates cerises, le tout flambé au Sambuca et crème



Salades

Salade César

15,-

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

Salade Pescatore

19,-

Saumon fumé de Norvège, calamars frits, crème ciboulette citronnée, tomates cerises, grenade, avocat, et roquette



Viandes

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 de légumes sautés

Pavé de Rumsteak (VBF)

22,-

180 g, au choix : pommes de terre grenailles ou légumes sautés, accompagné d'une sauce marsala aux champignons ou d'une sauce poivre maison

Escalope de veau à la Milanaise 180 gr (VVF)

23,-

Tendre escalope de veau panée, sauce tomate accompagnée de tagliatelles



- 12 ans

Menu Bambino 12,-

Boissons : sirop à l'eau ou jus de fruits

Plats : tagliatelles sauce tomate basilic

OU rigatoni carbonara

OU pizza margherita

Desserts : gâteau au chocolat *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

Tono 17,-
Base tomate, mozzarella, thon, stracciatella,
oignons rouges et crème de balsamique

Diavola (*très épicée*) 17,-
Base tomate, mozzarella, spianata, poivrons, 'nduja

Pollo 16,50
Base crème, mozzarella, poulet mariné,
poivrons, pesto verde et oignons frits

Parma 19,50
Base tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto
cru, burrata, roquette et Parmesan

Salmone 19,50
Base crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé,
basilic, mascarpone, citron

Nantaise 17,-
Base crème, mozzarella fior di latte, Curé nantais,
guanciale, compoté d'oignons

Vegetariano 16,-
Base crème de pesto rouge, mozzarella fior di latte,
champignons, tomates confites, poivrons, olives
et stracciatella

SUPPLÉMENT INGRÉDIENT 1,50
SUPPLÉMENT BURRATA 5,-
SUPPLÉMENT VIANDE 3,-



Desserts

La Panna Cotta Panna cotta crémeuse à la vanille, coulis de pêche, passion ou fruits rouges au choix	6,50
Café Gourmand Café accompagné de plusieurs mignardises	9,-
Le Tiramisu Des biscuits à la cuillère légèrement imbibés de café et Amaretto, une crème mascarpone onctueuse saupoudrée de cacao amer	10,-
Fondant Au Chocolat Accompagnée d'une boule de glace de notre sélection	8,-
Affogato Dessert traditionnel italien, espresso sur glace à la vanille	6,50
La Profiterole Glace stracciatella et sa sauce chocolat	9,-

*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,-

Prosecco Corvezzo

10 cl 	18 cl 	50 cl 	75 cl 
7,-	10,-	/	33,-

Jacarando Blanc de Blancs brut *Falanghina*

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,-

VIN ROSÉ

	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,-

VIN ROUGE

	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 (Amaretto)	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 (<i>vanille et mango</i>)	12,-
Puni vina (<i>notes de raisins secs et cannelle</i>)	12,-
Puni sole (<i>orange sanguine et miel sauvage</i>)	12,-
Vecchia Romagna Black Label (<i>mûre et café</i>)	10,-

Amaro 4 cl

Galliano (<i>liqueur anisée</i>)	7,-
Cynar (<i>à base d'artichaut</i>)	7,-
Fernet branca (<i>à base de gentiane</i>)	8,-
Averna (<i>à base d'amande</i>)	8,-
Montenegro (<i>à base d'herbes</i>)	8,-