



Suggerioni
Del Giorno

Fegato di vitello alla veneziana 25,-
*Foie de veau, oignons, vin rouge, laurier,
accompagné de polenta*

Tagliolini Tartufata 29,-
*Pâtes fraîches à la crème de truffe
et aux cèpes*

**“Mangi bene,
vivi bene”**

Paolo Labalestra
Paolo Labalestra
Chef de cuisine



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 delle casa 9,-
Limoncello, citron, basilic, Prosecco



Cocktail classici italiani

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

Milano torino 8,-
Campari, Vermouth rouge

Aperol spritz 9,-
Aperol, Prosecco, 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, Campari, Vermouth rouge

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



Cocktail senza Alchol

Cocktail del momento 8,50

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



Antipasti

Crostini di focaccia	5,-
<i>Focaccia à tartiner, au choix : saucisse pimentée, tapenade d'anchois, crème de tartufata ou stracciatella (coeur de burrata)</i>	
Stracciatella	7,-
<i>Coeur de burrata et focaccia</i>	
Polpo	8,-
<i>Ail, olives, menthe, vinaigre de vin rouge, huile d'olive et poivrons rouges</i>	
Impepata di Vongole	11,-
<i>Palourdes, ail, persil, vin blanc, piment, huile d'olive</i>	
Burrata Pugliese	14,-
<i>Accompagnée de poivrons confits, sauce tomate, basilic</i>	



Antipasti

À partager

Carticcio capricciosa	10,-
<i>Pâte à pizza façon «carticcio», sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts, olives Taggiasche</i>	
Carticcio vegetariana	10,-
<i>Pâte à pizza façon «carticcio», sauce tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes, tomates cerises</i>	
Trilogia delle mozzarella	25,-
<i>Mozzarella Bufflonne, mozzarella de vache, mozzarella Bufflonne fumée</i>	
Tagliere	25,-
<i>4 focaccias à tartiner : saucisse pimentée, tapenade d'anchois, crème de tartufata, stracciatella; poulpe et olives</i>	
Misto Salumi	
<i>Charcuteries mixtes Italiennes: Spianata Calabrese, jambon de Parme, salami Milano, jambon cuit</i>	
Piccolo (2-3 pers)	16,-
Grande (4-6 pers)	26,-
Misto Salumi e fromaggi	
<i>Charcuteries mixtes italiennes et fromages italiens : Pecorino, Taleggio, Asiago, Gorgonzola</i>	
Piccolo (2-3 pers)	18,-
Grande (4-6 pers)	27,-



Paste

Orecchiette e broccoli <i>Pâtes orecchiette, ail, anchois, brocolis</i>	13,-
Pasta alla puttanesca <i>f</i> <i>Pâtes fraîches, purée de tomates, ail, anchois, câpres, olives, vin blanc, persil, piment</i>	14,-
Rigatoni carbonara <i>Pâtes fraîches, jaune d'oeuf, joue de porc, Pecorino au poivre</i>	15,-
Gnocchi alla Sorrentina <i>Gnocchis, sauce tomate cerise, basilic, mozzarella fumée</i>	16,-
Tagliolini bolognese <i>Pâtes fraîches, viande de boeuf, carottes, celeri, oignons, sauce tomate</i>	16,-
Rigatoni alla norma <i>Pâtes fraîches, ail, aubergines, sauce tomate, basilic, ricotta salée</i>	16,-
Rigatoni amatriciana <i>f</i> <i>Pâtes fraîches, sauce tomate, oignons, joue de porc, piment</i>	16,-
Lasagne bolognese <i>Lasagnes sauce bolognaise, béchamel, mozzarella, parmesan</i>	17,-
Tagliolini alle vongole <i>f</i> <i>Palourdes, ail, vin blanc, persil plat, piment</i>	18,-
Tagliolini pescatore <i>Pâtes fraîches, gambas, palourdes, moules, calamars, poulpe</i>	24,-



Carni

Tagliata di manzo

Boeuf façon Toscane, copeaux de parmesan, parfumé à l'huile de truffe, 250 gr

27,-



Mare

Polpo dello chef

Poulpe rôti, ail, persil, fleur de sel

26,-

Gambas al Limoncello in camicia

Gambas flambées en chemise au lard de Colonnata et Limoncello

29,-

Plats accompagnés d'une garniture au choix



GARNITURE AU CHOIX

Pomme de terre à la crème de truffe

Gratin de fenouil au Parmesan

Mesclun

Roquette

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE

4,-

SUPPLÉMENT FROMAGE

6,-

Burrata

Mozzarella Bufala

Stracciatella

Mozzarella fumée



Pizze

Margherita <i>Sauce tomate, mozzarella, huile d'olive, basilic</i>	13,-
Calzone <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	14,-
Marinara <i>Sauce tomate, ail, basilic, origan, câpres, anchois</i>	14,50
Amafitana <i>f</i> <i>Mozzarella, oignons, poivrons, burrata, nduja</i>	16,-
Diavola <i>f</i> <i>Sauce tomate, mozzarella, spianata, poivrons, nduja</i>	16,-
4 fromaggi <i>Crème de ricotta, Gorgonzola, Taleggio, Provoleta, basilic, huile d'olive, poivre</i>	16,-
Vegetariana <i>Sauce tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes, tomates cerises</i>	16,50
Capricciosa <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts, olives Taggiasche</i>	17,-
Parma <i>Sauce tomate, mozzarella, prosciutto cru (jambon italien), burrata, roquette</i>	19,-
Bresaola <i>Sauce tomate, mozzarella, bresaola (boeuf), parmesan, roquette</i>	19,50
Tartufo <i>Crème de truffe, mozzarella, burrata, copeaux de parmesan</i>	20,50
Gamberone <i>Gambas, mozzarella, burrata, basilic</i>	21,50
Salmone <i>Mozzarella, saumon, ciboulette, mascarpone</i>	22,-

Nicola Caputo
Chef pizzaiolo





**Formaggi
Italiani**

Assortimento di formaggi 10,-
*Asiago, taleggio, pecorino, gorgonzola,
parmigiano, confiture d'orange
et corbeille de focaccia*



Dolce

Panna cotta agrumi 8,-
Panna cotta aux agrumes

Torta Caprese al cioccolato 8,-
Gâteau aux noisettes, noix, amandes, chocolat, fleur d'oranger

Tris di cannoli 9,-
Trois «cannoli» : orange, pistache, chocolat

Caffè goloso 9,-
Café gourmand

Tiramisu classico 10,-



Bambino - 12 ans

Paste 10,-
*Tagliatelles ou gnocchis
sauce tomate basilic*

OU

Tagliatelles bolognaise

OU




Pizza margherita

Dolce
«Cannoli» au chocolat



Vino




VINO BIANCO

	12 cl 	50 cl 	75 cl 
Pinot Grigio Bianco	4,50	18,-	24,-
Grillo Sicilia DOC Zabu	5,30	21,30	28,-
Ancina, Chardonnay	6,70	26,-	34,-
Amure Pouille (Iecce)	7,40	30,-	39,-

VINO ROSATO

	12 cl 	50 cl 	75 cl 
Pinot Grigio Rosato DOC Tanti Petali	4,90	20,-	26,-
Alie, Frescobaldi	7,40	30,-	39,-

VINO ROSSO

	12 cl 	50 cl 	75 cl 
Nero d'Avola, Marchese Montefusco Sicile	4,90	20,-	26,-
Ortonese Sangiovese, Merlot	5,10	20,50	27,-
Irpina Aglianico, Naples	6,-	24,30	32,-
Montepulciano, Caldora	6,-	24,30	32,-
Anima de Negro A Maro			36,-
Chianti Bio, Piccini	8,-	32,-	42,-
Nerello Mascellese DOC II Passo, Zabu			48,-
Rosso Di Montalcino, Pian delle Vigne			58,-
Moros, Pouilles			66,-
Caparzo, Brunello Di Montalcino			72,-
Toscana Caiarossa			85,-



Bevande

Birre alla spina

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

Bottiglie di birra

<i>Semedorato blond "Sicile"</i>	33 cl	6,50
<i>Angelo Poretti IPA</i>	33 cl	7,50

Aperitivo

<i>Galliano, anisé</i>	2 cl	5,-
<i>Martini Bianco ou Rosso</i>	6 cl	5,50
<i>Campari</i>	6 cl	5,50
<i>Sambuca classico</i>	4 cl	6,-
<i>Sambuca Antica orange mango</i>	4 cl	6,-
<i>Prosecco</i>	10 cl	7,-

Acque, bibite, succhi

<i>Acqua Panna, eau plate</i>	25 cl	4,50	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, tomates</i>	25 cl	4,50		
<i>Limonades artisanales siciliennes "Bona", Citron infusé, mandarine ou orange sanguine</i>	27 cl	5,-		

Bevande Calde

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

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



Bevande

Digestivo	<i>4 cl</i>	
<i>Limoncello</i>		7,-
<i>Amaretto, Marsala, Grappa</i>		7,-
<i>Chinotto (Liqueur d'agrume)</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	<i>4 cl</i>	
<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,-
Amari	<i>4 cl</i>	
<i>Cynar</i>		7,-
<i>Fernet branca</i>		8,-
<i>Averna</i>		8,-
<i>Montenegro</i>		8,-