



## *Suggestions*

---

### **Pizza Tartufo** 21,50

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

**“Mangi bene,  
vivi bene”**

*Ouvert sept jours sur sept, midi et soir*





# *Lucciola*

---

*Cuisine maison  
saveur italienne*

*Prix nets en euros service compris*





*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*



*Cocktails*  
*sans Alcool*

**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, poivrons marinés, 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,-*



## *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,-*



---

## *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 saumon** 21,-

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



---

## *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*

*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*

**Salade d'été** 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 : beurre de la Lucciola ou sauce gorgonzola*

*Plats accompagnés d'une garniture au choix*

---

**GARNITURE AU CHOIX**

**SUPPLÉMENT FROMAGE** 6,-

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

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** ₣ 16,-

*Base tomate, 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** ₣ 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**

### **Affogato** 6,50

*Dessert traditionnel italien, espresso sur glace italienne à la vanille*

### **Panna cotta à la fraise** 9,-

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

### **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** 4,90

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