

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

— PÂTES

Rigatoni

Pâtes tubulaires striées, idéales pour sauces épaisses

Pappardelle

Pâtes longues, originaires de Toscane

Mezzelune

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

— 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

Parmesan

Fromage à pâte dure DOP

Stracciatella

Cœur de la burrata

COCKTAILS

— BAR À SPRITZ

Aperol Spritz	9,50
Aperol (4cl), Prosecco, eau gazeuse	
Angela Spritz	10,-
Liqueur Fiorente (4 cl), Prosecco, eau gazeuse, citron vert, menthe	
Limoncello Spritz	10,-
Limoncello maison (4 cl), Prosecco, eau gazeuse	
Sole Spritz	12,50
Liqueur de Fleur de Bergamote, Liqueur de Kumquat Triple Sec (3 cl), Prosecco, Eau Gazeuse	

— NOS COCKTAILS

La Lucciola	10,-
Limoncello Verde Maison (4 cl), Liqueur de concombre, Sirop de basilic, Jus de citron vert, Aquafaba, Prosecco	
Porn Star Martini	12,-
Vodka (4cl), purée de maracuja (sirop de vanille), vanille, jus de citron vert et shooter de Prosecco	
Dolce Notte	11,-
Vodka (4 cl), Amaretto, Crème liquide vanillée, Espresso, Fève de Tonka rapée	
Bellini	9,-
Prosecco, purée de pêches	
Rossini	9,-
Prosecco, purée de fraises	
Speziato Margarita	11,-
Tequila (4 cl), Liqueur de piment fumé Chipotle, purée de mangue, jus de citron vert	
Amore	11,-
Vodka (4 cl), Purée de pêche, Lambrusco, jus de citron vert, Aquafaba	

Nous vous proposons des «antipasti» à partager pour accompagner votre apéritif !

— NOS MOCKTAILS

Citronnade Maison à la menthe fraîche (50 cl)	6,50
Mango Ghiacciato Jus de mangue, thé glacé maison au citron Vert infusé, Sirop de Gingembre	8,50
Ananasso Sbagliato Jus d'Ananas, sirop de basilic, eau gazeuse infusé au romarin	6,50

BIÈRES

— PRESSION

Bière Moretti	25 cl	5,-	50 cl	9,20
Gallia West Coast IPA	25 cl	5,50	50 cl	9,80

— BOUTEILLE

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

APÉRITIFS

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

— SANS ALCOOL

Vittel, eau plate	50 cl	4,-	1l	5,50
San Pellegrino, eau gazeuse	50 cl	4,50	1l	6,-
Coca Cola, Coca Cola zéro, diabolio			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

<i>Café Coïc, un grain de Bretagne</i>	
Espresso / décaféiné	2,50
Crème	3,20
Thé	4,20
Espresso double, cappuccino	4,50

ENTRÉES À PARTAGER

Stracciatella à partager 14,-

Stracciatella onctueuse, accompagnée de pesto maison, tomates confites, olives et focaccia au pesto

Mozzarella panée 9,50

Dix bâtonnets de mozzarella panée croustillants et fondants, sauce tomate et pickles maison

Petits calamars frits 9,50

Accompagnés d'une crème citronnée à la ciboulette

Folie de mozzarella 21,-

Un trio de mozzarella : burrata crémeuse, stracciatella, bâtonnets panés croustillants accompagnés d'une sauce tomate et de pesto

Planche de Charcuteries & fromages italiens 23,-

Notre sélection du moment: charcuteries et fromages italiens affinés, focaccia maison

ENTRÉES

Stracciatella cremosa

7,-

Cœur de burrata, huile d'olive et focaccia

Arancinis maison

8,50

Trois croquettes dorées, garnies de risotto crémeux, spianata calabraise et Parmesan, servies avec sauce tomate et roquette

Assiette de charcuteries italiennes

9,-

Une sélection de charcuteries italiennes à déguster et focaccia

Petits calamars frits

9,50

Accompagnés d'une crème citronnée à la ciboulette

FORMULE DU MIDI

Nos menus du jour sont consultables sur les ardoises
(déjeuners en semaine uniquement)

Entrée - plat / Plat - dessert

15,90

ou

Entrée - plat - dessert

19,90

SALADES

Salade César

16,-

Salade romaine, poulet mariné, croûtons à l'ail,
anchois, Parmesan et notre sauce césar maison
Supplément burrata +5€

Salade pescatore

17,50

Calamars frits, tartare de poulpe, mesclun,
courgettes grillées, stracciatella, pickles maison
et crème balsamique

Salade italienne

19,50

Burrata onctueuse, jambon de Parme, roquette,
copeaux de Parmesan, tomates confites, pignons
de pin et crème balsamique

MENU BAMBINO 12,-

Pour les - 12 ans

Boissons : sirop à l'eau ou jus de fruits

Plats : Pappardelles sauce tomate basilic

OU rigatoni carbonara

OU pizza margherita

Desserts : gâteau au chocolat *OU* 1 boule de glace
parfum au choix

PÂTES

Rigatonis à la Carbonara 16,-

Ontueuse alliance de l'oeuf et du Parmesan,
«Guancia» et poivre noir

Lasagnes à la Bolognaise 17,-

Pâtes fraîches, bolognaise longuement mijotée,
béchamel onctueuse, gratinée à la mozzarella
et salade verte

Accord mets-vin : Ortonese Puglia IGP, Sangiovese Merlot

Pappardelles à la Truffe 21,-

Pâtes fraîches à la crème de truffe parsemées d'un
carpaccio et d'huile de truffe, équilibrées
par la douceur de la stracciatella

Mezzelune 19,-

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

Accord mets-vin : Pinot Grigio delle Venezie IGP

Pappardelles au saumon fumé 19,50

Crème citronnée au persil, ail et sa touche de
pesto maison

Rigatonis arrabiata y porco 16,50

Sauce tomate à la 'nduja, spianata, parmesan et tomates
cerises

PLATS

Poulpe grillé 26,-

Notre signature, poulpe grillé en persillade
accompagné de pommes de terre grenaille

Accord mets-vin : Ortonese Puglia IGP, Malvoisie, Chardonnay

Carpaccio de boeuf 21,50

Fines tranches de boeuf cru, pesto, tomates confites,
pignons de pin, Parmesan et roquette servi avec ses
pommes de terre grenaille

*Accord mets-vin : Marchese Montefusco Sicilia DOC,
Nero d'Avola*

Supplément burrata +5€

Escalope de veau à la Milanaise 23,-

Escalope de veau panée, tendre et croustillante,
pappardelles crémeuses au Parmesan

*Accord mets-vin : Vapolicella de Venezie Villa Cardini,
Corniva, Rondinella, Molinara*

— **PIZZAS**

Margherita (VG)	11,90
Base tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic et stracciatella	
Calzone	15,50
Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, oeuf	
Regina	13,50
Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons et olives noires	
4 Fromaggi (VG)	17,-
Base mozzarella fior di latte, gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, olives noires	
Tartufo	22,-
Base crème de truffe, champignons, mozzarella fior di latte, burrata, jambon, copeaux de Grana Padano et carpaccio de truffe	
Diavola (très épicée)	16,-
Base tomate, mozzarella fior di latte, spianata, poivrons, 'nduja	
Pollo	16,50
Base crème, mozzarella fior di latte, 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 mozzarella fior di latte, saumon fumé, basilic, mascarpone, citron	
Zucchine (VG)	16,-
Base tomate, mozzarella fior di latte, courgettes grillées, pignons de pin, stracciatella, basilic et huile d'olive	

SUPPLÉMENT INGRÉDIENT	2,-
Champignons, poivrons, roquette, copeaux de Parmesan, oeuf, olives, pignons de pin, oignons frits...	
SUPPLÉMENT BURRATA	5,-
Burrata ou stracciatella	
SUPPLÉMENT VIANDE	3,-
Poulet, jambon de Parme, jambon blanc, spianata, mortadelle, Speck	

— DESSERTS

Le crumble citron revisité 7,50

Crumble amande sur crémeux de citron doux

Shooter de Limoncello maison (2cl) + 3,50€

Le fondant au chocolat 8,-

Accompagné d'une boule de glace vanille

Shooter Frangelico (liqueur de noisette 4cl) + 3,50€

La Panna Cotta 6,50

Panna cotta vanille, au choix: coulis de pêche,
passion ou fruits rouges

Shooter Moscato (4cl) +3,50€

Le Tiramisu 10,-

Des biscuits à la cuillère légèrement imbibés de café
et Amaretto, une crème mascarpone onctueuse
saupoudrée de cacao amer

Shooter Adriatici Bianco (2cl) +4,50€

La crème brûlée à la pistache 10,-

Crème onctueuse à la pistache et sa couche croustillante

Shooter Strato (liqueur de pistache 2cl) +4,50€

Thé gourmand 10,-

Trio de mignardises: panna cotta, tiramisu,
dulce du jour

Café gourmand 9,-

Trio de mignardises: panna cotta, tiramisu,
dulce du jour

Limoncello gourmand 11,-

Trio de mignardises: panna cotta, tiramisu,
dulce du jour

Affogato 7,-

Dessert traditionnel italien, espresso sur glace
à la vanille

— COUPES GLACÉES

Collonelo

10,-

Glace orange sanguine, glace citron, limoncello

Dolce vita

9,-

Glace fraise, glace vanille, glace passion et chantilly

Coupe gourmande

9,-

Glace vanille, glace chocolat, glace noisette, crumble amande et caramel au beurre salé

GLACES

1 boule 3,50 2 boules 5,50 3 boules 7,50

GLACES

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

SORBETS

Fraise - orange sanguine - citron jaune de Sicile -
fruits de la passion



IDENTIFIEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX
NOUS PARTAGEONS VOS STORIES

NOS VINS AU VERRE

	12 cl 	18 cl 
— VINS PÉTILLANTS		
Prosecco Corvezzo 	7,-	10,-
Moscato D'asti (<i>vin doux pétillant, sucré</i>)	7,-	10,-
Lambrusco rouge Amabile	7,-	10,-
— VINS BLANCS		
Pinot Grigio delle Venezie IGP	4,50	6,50
Ortonese Puglia IGP, <i>Malvoisie, Chardonnay</i>	6,-	8,-
— VINS ROSÉS		
Pinot Grigio Rosato delle Venezie DOC, <i>Merlot Pinot Gris</i>	5,50	7,-
Chiaretto di Bardolino, <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	7,40	10,-
— VINS ROUGES		
Marchese Montefusco Sicilia DOC <i>Nero d'Avola</i>	4,90	7,-
Ortonese Puglia IGP, <i>Sangiovese Merlot</i> 	6,-	8,-
Vapolicella de Venezie Villa Cardini, <i>Corniva, Rondinella, Molinara</i>	6,50	8,50
420 Montepulciano Abruzzo DOC	6,70	8,70



NOS VINS À LA BOUTEILLE ET NOS PICHETS

	50 cl 	75 cl 
— VINS PÉTILLANTS		
Prosecco Corvezzo 	/	33,-
Moscato D'asti (<i>vin doux pétillant, sucré</i>)	/	33,-
Lambrusco rouge Amabile	/	33,-
— VINS BLANCS		
Pinot Grigio delle Venezie IGP	18,-	24,-
Ortonese Puglia IGP, <i>Malvoisie, Chardonnay</i>	22,-	32,-
Vigneti Zabu, Sicilia DOC, <i>Grillo</i> 	/	34,-
Domina, Lazio IGP, <i>Grechetto</i> ,  <i>élevé 12 mois</i>	/	42,-
— VINS ROSÉS		
Pinot Grigio Rosato delle Venezie DOC, <i>Merlot Pinot Gris</i>	20,-	26,-
Chiaretto di Bardolino, <i>Corvina Rondinella, Molinara</i>	27,-	39,-
— VINS ROUGES		
Marchese Montefusco Sicilia DOC <i>Nero d'Avola</i>	20,-	26,-
Ortonese Puglia IGP, <i>Sangiovese Merlot</i> 	22,-	32,-
Vapolicella de Venezie Villa Cardini, <i>Corniva, Rondinella, Molinara</i>	23,-	34,-
420 Montepulciano Abruzzo DOC	24,-	35,-
Anima di Negroamaro, Lizzano DOP Superiore	/	36,-
Piccini, Chianti DOCG, <i>Sangiovese</i> 	/	38,-
Il Passo Zabu, Nerello Mascellese	/	42,-
Unodinoi, Puglia IGT, <i>Primitivo</i>	/	45,-

NOS DIGESTIFS

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 Poire 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,-

AMARI 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,-