

#aperitivi e cocktail

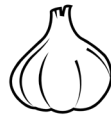


- Americano 9€ (campari, vermouth, Perrier, zestes de citron et d'orange)
Negroni 9€ (gin, Campari, vermouth)
Mojito 10€ (rhum blanc, sucre de canne, menthe, citron verre, eau gazeuse)
Spritz 10€ (Aperol, prosecco, Perrier, rondelle d'orange)
Hugo 10€ (St Germain, prosecco, Perrier, menthe, rondelle de citron)
Bellini 9€ (purée de pêches, prosecco)
Rossini 9€ (purée de fraises, prosecco)
Moscow Mule 10€ (vodka, jus de citron vert, ginger beer)
Porn Star Martini 10€ (vodka, sirop de passion, sirop de vanille, shot de prosecco)
Dark'N Stormy 10€ (rhum, jus de citron vert, ginger beer)
Ciao Bella... 10€ (vodka, triple sec, citron vert, jus de cranberry, concombre)
Virgin Mojito aux fruits rouges (sans alcool) 9€
(citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier, fruits rouges frais)
Afterglow (sans alcool) 8€ (jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine)

#aperitivo a partager

- Bianca 8€ (focaccia blanche, huile d'olive, ail)
Salade di Polpo 16€ (pommes de terre, poulpe de Roche, ail, persil, huile d'olive extra vierge)
Piatto de charcuterie 17€ (mortadelle, jambon de parme, spiniata, speck...)
Degustation de mozzarella 22€ (burrata 125g à la crème de truffe, bufala, stracciatella)
Grandi antipasti 22€ (légumes grillés, charcuterie, tomates, mozzarella)
Panzerotti Pugliesi 12€ (pâte à pizza frite, fantaisie du chef)

Chi usa l'aglio
non sbaglia mai ...



#antipasti e insalate

- Pain perdu mozzarella, pesto et spianata 10€
(brioche, mozzarella, saucisson piquant, pesto)
Bella Burrata des pouilles 125gr tomates
fraîches et basilic 12€
Carpaccio di manzo 15€
(viande de bœuf, tomates cerises, roquette, huile d'olive extra vierge)
Caesar 16€
(romaine, poulet grillé, tomates, copeaux de parmesan)
Vegetariano 16€
(roquette, légumes grillés, avocado toast, burratina)
Ceviche de daurade 17€
(filet de daurade, citron vert, avocat, oignons rouge, mangue, lait de coco)
Italian Bowl 17€
(mozzarella, tomates cerises, gnocchis, jambon de parme, avocat)



PER BAMBINI

Menu 12 euros

1 boisson au choix
jus de fruits (orange, ananas, pomme)
ou sirop (grenadine, menthe ou citron)

Pizza margherita
ou


Pasta al pomodoro
(pâtes à la tomate)

Mousse choco ou
Panna Cotta

#pizze classiche


- Marinara 9€ (tomate san marzano, origan, basilic, ail et huile d'olive)
- Margherita 10€ (tomate san marzano, fior di latte, basilic frais)
- Napoli 13€ (tomate san marzano, fior di latte, anchois, olives)
- Regina 15€ (tomate san marzano, fior di latte, jambon blanc, champignons)
- Ortolana 16€ (fior di latte, aubergines, courgettes, olives, tomates, basilic, poivrons)
- Cinque formaggi 16€ (fior di latte, gorgonzola, grana padano, scamorza fumée, taleggio)
- Calzone 17€ (tomate san marzano, fior di latte, jambon cuit, basilic)
- Capricciosa 16€ (tomate san marzano, fior di latte, jambon cuit, artichauts, champignons, olives)

#pizze speciali

- Lombarda 17€ (fior di latte, mascarpone, bresaola, taleggio, roquette)
- Siciliana 20€ (fior di latte, tomates séchées, filets de thon, artichaut, capperi, olives noires, origan)
- Bolognese 18€ (fior di latte, mortadella D.O.P. Bologna, burrata 125g, concassé de pistaches, zest de citron)
- Norvegese 17€ (fior di latte, saumon fumé, mascarpone, tomates confites, ciboulette)
- Fumé 17€ (fior di latte, scamorza fumée, flocons de pomme de terre, jambon blanc, grana padano, basilic)
- Tartufata 23€ (crème de truffe, fior di latte, champignons, copeaux de truffes fraîches, roquette, grana padano)
-  Calabrese 16€ (tomate san marzano, fior di latte, scamorza fumée, nduja calabrese, spianata cipolla rossa, poivrons, basilic)
- Pugliese 18€ (tomate san marzano, fior di latte, burrata di Puglia, roquette, grana padano, jambon de parme, basilic)
- Parmigiana 18€ (tomate san marzano, aubergines grillées, mozzarella di Bufala, tomates cerises, pesto de basilic, grana padano)

la vita è bella, ma è più
bella con un' italiana...

#pasta... della nonna

- Linguine bolognese 15€ (viande de bœuf, tomate san marzano, grana padano)
- Linguine pistache 18€ (linguine, tomates jaunes, stracciatella di Puglia, basilic, concassé de pistaches)
- Vera carbonara 16€ (linguine, pancetta, grana padano)
- Rigatoni al pesto 15€
- Gnocchi al gorgonzola 15€ (gorgonzola, noix, roquette)
- Ravioli du moment 16€
- Umbriana 18€ (linguine, cèpes, truffe, jambon de parme)
-  Rigatoni all'arrabiata 17€ (tomate san marzano, ail, piment rouge, grana padano)
- Lasagna Stracciatella 16€ (boeuf, tomate san marzano, oignon, stracciatella, grana padano)
- Rigatoni al salmone 17€ (crème fraîche, saumon fumé, roquette, grana padano)
- Gnocchi Bibi 17€ (crème de cèpes, ail, huile d'olive, jambon de parme)
- Rigatoni al tartufata 23€ (crème de truffe, roquette, grana padano, lamelles de truffe noire fraîchement rappées)
- Alle Vongole 19€ (linguine, ail, palourdes)
- Linguine al polpo 20€ (linguine, poulpe de Roche, ail, tomate san marzano, huile extra vierge, tomate cerise, persil)

#carne

Bella Milanese 20€ (escalope de veau panée, linguines à la tomate)

Scaloppina alla parmigiana 21€ (escalope de veau, aubergines, mozzarella gratinée, parmesan, linguines à la tomate)

Picatta de veau 21€ (lamelles d'escalope de veau au citron, linguines)

Filet de bœuf sauce gorgonzola 25€ (linguines à l'ail)

Scaloppina al marsala 21€ (escalope de veau, champignons, crème et marsala, linguines à l'ail)

Linguine alle polpette de bœuf 19€ (boulettes de bœuf, tomate san marzano, linguines, ail, oignon)

L'appetito vien mangiando...

#dolci

Ficelle alla Nutella 10€

Assiette de fruits frais 10€

Pain perdu caramel beurre salé 9€ ou nutella 10€

Mousse cioccolato 9€

Glace en pots (voir ardoise) 7€ 

Tiramisu della nonna 10€

Panna cotta fruits rouges 8€

Café / Thé Delizioso 9€ / 11€

Dolce del momento 10€

Crème brûlée 9€

Chichitos (demande, on t'explique c'est fou) 12€

CAFFETTERIA

Espresso / Déca 2,50€

Espresso lungo 2,50€

Espresso doppio 4,80€

Café latte 5€

Capuccino 8€

Thé bio 5€

ALCOLICI

Vodka / Whisky / Rhum / Gin 8€

Prestigioso (Diplo, Hendricks, Nika...) 11€

Supp. soda 2€

BIRRA

Pression - Moretti 25 cl : 4€ / 50 cl : 8€

Bouteille - Peroni 33 cl : 6€

SODA

Coca-cola /

Coca-cola zero 4,50€

Orangina / Sprite /

Ice tea / Perrier 4,50€

Jus de fruits (orange, ananas, pomme, abricot...) 4,50€

ACQUE

San Benedetto minerale

naturale / frizzante

50 cl : 5€ - 75 cl : 7€

GRAPPE E DIGESTIVI

Limoncello / Grappa /

Calva 7€




Sambuca / Amaretto 7€

Una cena senza vino é come un giorno senza sole...



#vini

ROSSO

	14 cl 	28 cl 	75 cl 
Bardolino Rosso DOC	5€	9,50€	24€
Montepulciano d'Abruzzo DOC	5€	9,50€	25€
Masseria Altermura Negro Amaro	6€	10,50€	28€
Valpolicella classico DOC	7€	12,50€	29€
Chianti DOCG	7€	12,50€	30€
Sicilia DOC, Nero d'avola	8€	14,50€	32€
Lambrusco Reggiano dolce	-	-	22€

BIANCO

Orvieto classico DOC	6€	10,50€	26€
IGT Terre Siciliane Inzolia, BIO	7€	12,50€	29€
Prosecco spumante	8€	14,50€	35€

ROSATO

Bardolino Chiaretto DOC	5€	9,50€	24€
Puattino Pinot Grigio Ramato	6€	10,50€	26€
Miraval Brad & Angelina's wine	8€	14,50€	40€