



*Nous aimons les plats de cuisine familiale traditionnelle
revisités de façon contemporaine*

ENTRÉES

FOCACCINA 6.5	PAIN ET BÂTONNETS 4.5	MÉLANGE D'OLIVES 4,5
POMMES DE TERRE RUSTIQUES en quartiers avec sel de Maldon, romarin et alioli aux herbes 6		
MINI OLIVE by ASCOLANE olives farcies farcies à la viande (5u) 6,5		
BOMBES DE POMMES DE TERRE au cœur de mozzarella, aioli au basilic et sauce bresaola italienne (2 unités) 7,5		
PUGLIA BURRATA avec tartare de tomates, pesto de roquette et basilic 14		
TOMINO PIEMONTESE GRILLÉ avec polenta, champignons et speck 14		
Endives GRILLÉES à la mousse de gorgonzola et aux noix 13,5		
CAPONATINA SICILIENNE AUX CREVETTES de Sant Carles et l'air de son essence 16		
SALADE DE THON VENTRESCA aux tomates roses, câpres, oignon nouveau, vinaigrette à la moutarde de Dijon, katsoubushi et miel 15		
CONE ROMAIN aux calamars, crevettes frites et mousse de citron vert 19		

PLATS

PARMIGIANA Millefeuille d'aubergines au four avec tomates et mozzarella 15
SPAGHETTI CARBONARA avec pâtes Gragnano, jaune d'œuf, pecorino, parmesan, bacon et poivre noir 16
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO avec pâtes Gragnano IGP, palourdes, moules, crevettes et une petite touche de sauce tomate 18
PAPPARDELLE À LA SAUCE Boloñesa 17
GNOCCHI MAISON À LA TRUFFE et sauce au fromage italien 18
RAVIOLIS FAIT MAIN farcis aux crevettes et cabillaud au beurre de corail 19
RISOTTO AU SAFRAN avec riz Carnaroli, mini potager et crémeux de betterave 19
CALLOS A LA VENETA au ragoût de tomates, herbes aromatiques et parmesan 13
MORUE CONFITE en a.o.v.e. avec pesto génois, pommes de terre et haricots verts 20
PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE à la roquette, perles de vinaigre balsamique et flocons de parmesan 22

PIZZA

Mozzarella Fior di Latte · pâte haute hydratation · 72 heures de fermentation

MARINARA tomate, ail, origan	🌱	7,5
MARGHERITA tomate, mozzarella, basilic	🌱	9
VEGETARIANA, mozzarella, légumes grillés	🌱	13,5
JAMBON ET CHAMPIGNONS tomate, mozzarella, jambon, champignons		13
IMBUFALITA tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne, basilic	🌱	14
LUCIFER, mozzarella, scamorza, salami épicé, coignon, origan	🌶️	14
CALABAZA, citrouilles crème, bacon croustillant, parmesan, romey		15
CONTADINA, mozzarella, aubergines, épinards, fromage de chèvre	🌱	15
CALZONE ÉPICÉE tomate, mozzarella, chorizo épicé, ricotta, parmesan, basilic	🌶️	15
MORTADELLA DOP mozzarella, mortadelle, burrata et pistache de Bronte		16
ALCACHOFALA crème alcachofas, mozz de bufflonne, tomate sèche, basilic, ricotta salée	🌱	16
BIANCANEVE, gorgonzola, fromage de chèvre, parmesan	🌱	15
DONNA SUMMER, roquette, jambon de Parme, tomates cerises, mozz		16
VIOLENTA parmesan, scamorza, 'nduja, grelos, tomate sèche et origan	🌶️	16
CALABRA tomate, 'nduja, oignons, olives	🌶️	15
LECCABAFFI mozzarella, scamorza, cèpes, truffe, parmesan	🌱	18
CIOCIARA tomate, mozzarella, bacon, Oignon, aceitunas, escamas de parmesan		17
3 STAGIONI tomate, mozzarella, jambon york, chorizo épicé, champignons, olives, artichauts, roquette, parmesan	🌶️	17

DESSERTS MAISON

LE TIRAMISÚ DU CHEF, notre dessert classique et le plus connu 6

CANNOLO SICILIEN
Masa croquant, ricotta sucrée et pistache 6

PANNA COTTA au chocolat blanc et coulis de fruits rouges 🍷 6.5

BROWNIE AU CHOCOLAT
et glace vanille 6.5

TORRIJA AU NUTELLA Un classique local avec une touche italienne 7

GIN TONIQUES

BOMBAY	9
BEEFEATER	9
SEAGRAM'S	10
BOMBAY SAPPHYRE	10
G'VINE	12
MARE	12
HENDRICK'S	12
BOBBY'S	12
BROCKMANS KISS	12
BROCKMANS ROJOS	12



BIÈRES

MAHOU	2,5	3,5	5
NOMADA IPA	3,5	5	9
MAHOU (bouteille)		3,5	
MAHOU 0,0% (sans alcool)		3,3	



BIÈRES ARTISANALES

BALADIN NATIONAL	5,8	12
BALADIN R&R BALADIN	5,8	12
SUPER AMER	5,8	12



COCKTAILS & DISTILLATIS

SÉLECTION DE LUXE

SPRITZ (Prosecco, Aperol/Campari, Soda)	6,5
SPRITZ St. Germain (Prosecco, St. Germain, Soda)	9
AMÉRICAIN (Martini Rosso, Campari, Soda)	8
NEGRONI (Martini Rosso, Campari, Gin)	9
SBAGLIATO (Martini Rosso, Campari, Prosecco)	8
ESPRESSO MARTINI (Vodka, espresso, Kahlua, azúcar)	9
OLD FASHIONED (bourbon, azúcar, soda, angostura)	9
MARGARITA (Triple Sec, Tequila, Lime)	10
MARTINI DRY (gin, Martini Extra Dry)	10
MEZCAL MULE (mezcal, ginger Ale, lime)	12



YAMAZAKI RESERVE (whisky)	20
NIKKA TAKETSURU (whisky)	18
WOODFORD RESERVE (bourbon)	13
KAUFFMAN (whisky)	12
ZACAPA 23 (rhum)	15
BELVEDERE (vodka)	15
GRAPPA	5
GRAPPA de BARRICA	7
GRAPPA de AMARONE	8

SANS ALCOOL

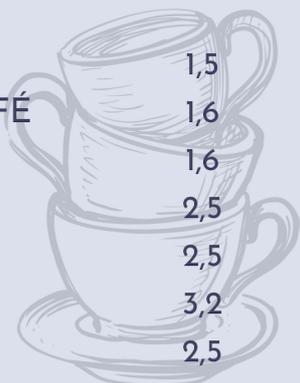
SPRITZ (Vermouth Floréal, Fanta Limon)	5,5
VERMOUTH 0% (Martini Florale ou Vibrant)	4,5
SHAKER CAFÉ (avec Baileys +3)	4

LIQUEURS

LIMONCELLO	4
VIN DOUX PASSITO	5
AMARI	5
JAGERMEISTER	5

CAFÉTÉRIA

CAFÉ	1,5
CORTADO CAFÉ	1,6
DÉCAFÉINÉ	1,6
CAPPUCCINO	2,5
CAFÉ AU LAIT	2,5
CARAJILLO	3,2
THE'	2,5



BOISSONS GAZEUSES

EAU KMO (0,75)	2
EAU St ANIOL (0,5)	2,8
COCA COLA/ ZERO	3,6
NESTEA/AQUARIUS	3,6
ZUMO (ananas, pêche)	3,6
CHINOTTO LURISIA	3,6
ARANCIATA LURISIA (Fanta italienne)	3,6
GAZZOSA LURISIA (Sprite italienne)	3,6