

SPRITZERIA

APEROL SPRITZ	7	SPRITZ AU LIMONCELLO	8
CAMPARI SPRITZ	8	SPRITZ AU GINGEMBRE	8
HUGO SPRITZ	8	SPRITZ AU CYNAR	8
SELECT SPRITZ	8	SPRITZ AU MALIBU	8

COCKTAILS

MILAN-TORINO (Martini Rosso, Campari, citron vert)	9
AMERICANO (Martini Rosso, Campari, soda)	7
NEGRONI (Martini Rosso, Campari, Gin)	10
MARGARITA (Triple sec, tequila, citron vert)	10
OLD FASHIONED (bourbon, sucre, soda, angostura)	12
BASIL SMASH (Gin, citron vert, sucre, albahaca)	12
MOSCOW MULE (vodka, ginger ale, citron vert)	12
TIRAMISU' MARTINI (Bayles, espresso Kaloua, sucre, cacao)	12
ITALIAN DREAMS (amaretto di Saronno, prosecco, jus d'orange)	10
NEW YORK SOUR (Whisky, citron vert, sucre, blanc d'œuf, vin rouge)	12

GIN TONS

Bombay	9
Beefeater	9
Seagram's	10
Bombay Sapphire	10
G'vine	12
Mare	12
Hendrick's	12
Bobby's	12

SPIRITUEUX DISTILLÉS

Yamazaki Reserve (whisky)	20
Nikka Taketsuru (whisky)	20
Woodford Reserve (bourbon)	18
Kauffman (vodka)	13
Zacapa 23 (rhum)	12
Belvedere (vodka)	15
Grappa	5
Grappa de barrica	7
Grappa de Amarone	8

BIÈRES

Mahou	2,5	3,5	5
Nomada IPA	3,8	6	9
Mahou (bouteille)	3,5		
Mahou tostada 0,0%	3,3		

BIÈRES ARTISANALES

Baladin Nazionale	5.8	12
Baladin Rock'n'Roll	5.8	12
Baladin Super Bitter	5.8	12

CAFÉ

Café	1.5
Cortado	1.6
Café décaféiné	1.6
Cappuccino	2.5
Café au lait	2.5
Carajillo Amaro	3.2
Vermouth	5
Martini	4.5
Thés/Infusions	2.5

SANS ALCOOL

Agua KMO (0,75)	2
Agua St Aniol (0,5)	2.8
Coca Cola/Coca ZERO/Nestea /Aquarius	3.6
Jus (ananas, pêche)	3.6
Chinotto Lurisia (Coca Cola italien)	3.6
Aranciata Lurisia (Fanta italienne)	3.6
Gazzosa Lurisia (Sprite italien)	3.6
Spritz Sans alcool (bitter s.a., prosecco s.a.)	7
Vermouth Sans alcool	4.5



LECCaBaFFi
ITALIANO VERO

cuisine ouverte

13 · 23

SUPPLÉMENT TERRACE 10%

ENTRÉES

à partager en apéritif

Mini olivier avec des olives farcies à la viande frites	7
Veau à la sauce au thon	14
Caponata sicilienne, ragoût de légumes aigre-doux	11
Croquettes de mortadelle aux pistaches et à l'aioli	7
Salade de burrata avec tomates fraîches et roquette	14
Plateau de fromages et charcuterie italiens	20
anchois marinés	13
Salade de ventre de thon à la vinaigrette moutarde et miel	15
Tartare de saumon mariné avec crumble au romarin et mousse à l'aneth	16
Pommes de terre rustiques, aioli et sauce arrabbiata	7
Focaccina 6,8	4.5

PRINCIPAUX

Pâtes fraîches faites maison chaque jour et les classiques

Aubergines à la parmigiana	15
Spaghetti carbonara maison avec guanciale, jaune d'œuf et pecorino	16
Tagliatelles maison aux cèpes et à la crème de pecorino	19
Spaghettis maison aux fruits de mer	18
Pappardelle à la sauce bolognaise et au parmesan	17
Gnocchis maison au gorgonzola, poires caramélisées et noix	18
Raviolis au homard faits maison	19
Risotto aux fruits de mer et au homard	28
Lasagnes classiques au ragoût	16

SECONDES

vian

Soupe de poisson et de fruits de mer avec bruschetta au pain maison	20
Cabillaud à la méditerranéenne avec tomates, olives et câpres	22
Boulettes de viande de grand-mère à la sauce tomate et au parmesan	16
Notre poulet en cocotte	18
Entrecôte de bœuf avec sauce hollandaise à la moutarde et pommes de terre rustiques	26



PIZZA

Mozzarella Fior di Latte · Pâte à haute hydratation · 72 heures de fermentation

Marinara	tomate, ail, origan	7,5
Margherita	tomate, mozzarella, basilic	9
Végétarienne d'aubergine	mozzarella, crème de courgettes, tomates séchées, ricotta à la menthe, chips	15
Jambon et champignons	tomate, mozzarella, jambon, champignons	13
Imbufalita	tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne, basilic	14
Lucifero	tomate, mozzarella, scamorza, chorizo épicé, oignon, origan	15
Luz	vegan mozzarella, crème de potiron, tomates cerises confites et huile d'ail	15
Mortadelle DOP	mozzarella, mortadelle, burrata et granulés de pistache	16
Thon et oignon	tomate, mozzarella, thon, oignon	15
BlancheNeige	mozzarellla, gorgonzola, taleggio, parmesan, poivre noir	16
Donna Summer	mozzarella, roquette, jambon de Parme, tomates cerises, parmesan	16
Violente	mozzarella, scamorza, 'nduja, grelos, tomates séchées, feuilles de navet et origan	15
Leccabaffi	mozzarella, scamorza, cèpes, truffe, perejil, parmesan	18
3 Saisons	tomates, mozzarella, jambon, chorizo piquant, champignons, olives, artichauts, ugula, parmesan	17
Riviera	tomate, burrata, mélange de tomates, roquette, anchois, huile de citron	19
Calzone	tomate, mozzarella, jambon cuit	16

DESSERTS

fait maison et artisanal

Tiramisu du chef, notre dessert classique et le plus connu	6.5
Cannolo sicilien à la coque croustillante, à la ricotta sucrée et aux pistaches	6
Panna cotta au coulis de fruits rouges	7
Gâteau de grand-mère avec crème anglaise et pignons de pin grillés	7
Mini beignets frits au Nutella à partager	7

LeccaBaffi :
Expression italienne signifiant « tellement délicieux que vous vous léchez la moustache ». Notre philosophie est de créer des plats italiens traditionnels avec une touche d'innovation.