



## Apéritifs et soft drinks

Aperol Spritz 10 € (15 cl)

Cocktail Americano maison 10 € (7 cl)

Martini : Rouge, Blanc 7 € (7 cl)

Mojito Havana Club 12 € (4,5cl )

Cocktail Bellini 10 € (10 cl)

Coupe de Prosecco 9 € (10 cl)

Coupe de champagne Philipponnat Reserve Royale Brut 15 €

**AQUA** chiara eau micro-filtrée, plate/calme ou pétillante/agitée  
50 cl 3 € / 75 cl 4.50 €

Eau minérale italienne 50 cl 4 € / 75 cl 5.50 €

Jus de fruits : Orange, abricot, ananas, pomme, tomate 4.50 €

Coca, Coca Zéro, Coca Light (33 cl) 5.50 €

Bière italienne artisanale FLEA, blanche, blonde, brune 33 cl 9 €

Bière italienne pression NASTRO AZZURRO : 25 cl 5 € / 50 cl 10 €

## Stuzzicheria/Amuses-bouches

Ciccio pomodorini 10.00 €

*(Fougasse italienne cuite au four à pizza aux tomates cerise des pouilles)*

Panzerottini pomodoro e mozzarella 8.00 €

*(Mini calzone frit farci de tomate et mozzarella)*

MADE IN PUGLIA 16.00 €

*(Assortiment de petites entrées typique de la région de Pouilles)*

## Antipasti/Entrées

Carpaccio de bœuf, tomates Green Zébra, salade roquette, pomme  
de terre au safran et Grana Padano 14.00 €

Burratina d'Andria tomate Cœur de Bœuf et légumes du soleil 14.00 €

Croque Italien a la Parmigiana, chips de pdt vitelottes, lit de roquettes  
et fromage pecorino 14.00 €

Beignet de mozzarella<Fleur de lait>farci aux artichauts, salade de  
concombre, radis et tomates cerises 14.00 €vedere prezzo

Antipasto all'Italiana 21.00 €

*(Légumes grillés, jambon cru de Parme 22 MOIS et mozzarella de bufflonne)*

Artichauts a la ricotta au parfum de truffe sur lit de crème de  
parmesan et saumon fumé 14.00 €



## Primi piatti/Les Pâtes

Orecchiette aux gambas, tomate cerises jaune, pois mangetout et pesto de basilic 19.00 €

Fettuccine au saumon, crème de lait et tomate cerise 18.50 €

Ravioli alla Monsignore 18.50 €  
*(Ravioli farcis ricotta et épinard, crème fraîche à la truffe\*, champignons)*

Strozzapreti alla Carbonara Pugliese 17.50 €  
*(Pâtes fraîches, poitrine, jaune d'œuf et touche de crème fraîche)*

Rigatoni della vicina Calabria 17.50 €  
*(Pâtes rigatoni, sauce tomate, aubergines, fromage pecorino, thym, ail)*

Paccheri Alfredo et suprême de poulet 17.50 €  
*(Pâtes fraîche, sauce au pecorino, Worcester sauce et suprême de poulet)*

Linguine alle vongole 22.00 €  
*(Pâtes de blé dur aux palourdes fraîches)*

Gnocchi alla sorrentina 16.00 €  
*(Pâtes à base de farine et pomme de terre, sauce tomate, mozzarella fondue)*

Ravioli Topolino 11.00 €(enfant) 15.00 €(adulte)  
*(Ravioli en forme de Mickey farcis de ricotta et épinards avec sauce tomate ou crème fraîche)*

Pappardelle alla Piemontese 22.50 €  
*(Pâtes de blé dur aux œufs, crème fraîche à la truffe\*, fines tranches de veau, champignons et cèpes sèches)*

## Secondi piatti/Les Plats

Escalopes de Veau à la Milanaise 24.00 €

Escalopes de veau au citron 24.00 €

Poisson du marché, petits légumes 25.00 €

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés de pommes de terre au four et légumes grillés

N'hésitez pas à demander les suggestions du jour à notre personnel de salle ☺

**Toutes nos viandes sont d'origine Française**  
La liste des allergènes est disponible sur demande

*\*tuber aestivum 7%*



## Desserts

Tiramisù Classico 10.00 €

Tortino al cioccolato 10.00 €  
(Mœlleux au chocolat servi avec glace vanille)

Panna cotta 9.00 €  
(servie avec sauce aux fruits rouges ou fruit de la passion)

Carpaccio d'Ananas , glace à la vanille et fruits rouges 10.00€

Peccato di Gola 14.00 €  
(pâte à pizza, Nutella, chantilly, amandes grillées)

Caffè Goloso 11.00 €  
(café gourmand servie avec 3 mignardises)

Glaces Artisanales 4.00 €/boule  
(Vanille, chocolat, noisette, caramel beurre salé, fraise, citron)

Affogato Espresso 10.00 €  
(2 boules de glace vanille et café expresso)

## Boissons Chaudes

Caffè espresso italiano <Battistino> 3.00 €

Café décaféiné 3.00 €

Cappuccino 4.50 €

Thé ou infusion 4.50 €

## Digestifs

Limoncello di Sorrento 5.00 €

Grappa Nardini Reserve 10.00€

Grappa Marolo di Barolo 12.00€

Amaro Italiano 5.00€



## Menu du midi 18.50 €

Plat + boisson + café

*(Du Lundi au Vendredi, sauf jours fériés)*

Carpaccio de bœuf, tomates Green Zébra, salade roquette, pomme de terre au safran et Grana Padano

Verdure alla griglia e mozzarella

*(Légumes grillés et mozzarella)*

Insalata Caprese

*(Tomates, mozzarella)*

Pizza margherita

Pizza 4 fromages

Pizza Regina

*(Jambon blanc, champignons)*

Pizza diavola

*(Avec saucisson pimenté)*

Rigatoni della vicina Calabria

*(Pâtes rigatoni, sauce tomate, aubergines, fromage pecorino, thym, ail)*

Fettuccine Primavera

*(Pâtes de blé dur, tomates cerise, courgettes, petite touche de menthe fraîche)*

Strozzapreti alla Carbonara Pugliese

*(Pâtes fraîches, poitrine, jaune d'œuf)*

Penne all'arrabiata

*(sauce tomate, piment, petite touche d'ail)*



# Pizze

Margherita 13.00 €

*sauce tomate, mozzarella, origan*

Napoli 14.00 €

*sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois*

Diavola 17.00 €

*sauce tomate, mozzarella, saucisson pimenté de Calabre d'haute qualité*

4 Stagioni 18.00 €

*sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, artichauts, olives, champignons*

4 Formaggi 16.50 €

*sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, fontina*

Vegetariana 16.50 €

*sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons*

Regina 16.00 €

*sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc*

Pizza Pasta Oro 20.00 €

*crème d'artichaut, mozzarella de bufflonne, tomates cerise et après cuisson roquette, grana padano, crème de vinaigre balsamique*

Profumo D'Alba 20.00 €

*mozzarella, champignons à la truffe, jambon cru de Parme 22 MOIS, grana, roquette*

Gustosa 18.00 €

*mozzarella, tomate cerise, bufala, saucisse fraîche, salade roquette*

Monte Bianco 17.00 €

*mozzarella et après cuisson stracciatella, pistache, copeaux de parmesan*

Bufalina 16.00 €

*mozzarella, tomate cerise, bufala, basilic*

Monsignore 20.00 €

*mozzarella, crème de truffe, saucisse fraîche, cèpes*

Fantastica 20.00 €

*mozzarella et après cuisson jambon cru de Faeto stracciatella, pistache, crème de vinaigre balsamique et roquette*

Estiva 19.00 €

*sauce tomate et après cuisson stracciatella, jambon cru de Faeto, roquette*

Tricolore 16.00 €

*sauce tomate et après cuisson mozzarella de bufflonne, tomates cerise, basilic*

Tonno e Cipolla 15.50 €

*sauce tomate, mozzarella, thon, oignons rouges*

Parmigiana 18.00 €

*sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, jambon blanc, œuf dur, grana, origan*

Siciliana 16.00 €

*sauce tomate, aubergines, mozzarella, câpres, oignon rouge, origan, basilic*