



Apéritifs et soft drinks

Aperol Spritz 10 € (15 cl)

Cynar Spritz 10 € (15 cl)

Cocktail Americano fait-maison 10 € (7 cl)

Martini Rouge, Blanc 7 € (7 cl)

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 6.00 €

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

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

Limonade artisanale Bio 5 €

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 9.00 €

(Mini calzone frit farci de tomate et mozzarella)

Dégustation de charcuteries typique italienne 16 €

Antipasti/Entrées

Burratina d'Andria **IGP** et légumes de saison 14.00 €

Carpaccio de Bœuf, salade roquette, Grana Padano et sauce au citron 14.50 €

Beignet de mozzarella <FIOR DI LATTE > servie avec artichauts à la romaine, salade de concombre, radis et tomates cerises 14.00 €

Antipasto all'Italiana 21.00 €

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



Primi piatti/Les Pâtes

Fettuccine au saumon fumé Ecossais 20.00 €

Ravioli alla Monsignore 19.00 €

(Ravioli farcis ricotta et épinard, crème fraîche à la truffe, champignons)*

Strozzapreti alla Carbonara Pugliese 18.50 €

(Pâtes fraîches, poitrine, jaune d'œuf et touche de crème)

Paccheri pleurotes, Bresaola IGP et ricotta 19.00 €

(Pâtes fraîche, viande de grison, pleurotes et fromage ricotta, ail)

Pappardelle alla Piemontese 22.50 €

(Pâtes de blé dur aux œufs, crème fraîche à la truffe, fines tranches de veau, champignons et cèpes sèches)*

Paccheri alla Norma 17.50 €

(Pâtes fraîche, sauce tomate, aubergine, basilic et fromage ricotta)

Ravioli Topolino 12.00 €(enfant) 16.00 €(adulte)

(Ravioli en forme de Mickey farcis de ricotta et épinards avec sauce tomate ou crème fraîche)

Linguine alle vongole 23.00 €

(Pâtes de blé dur aux palourdes fraîches)

Gnocchi alla Sorrentina 17.00 €

(Pâtes à base de farine et pomme de terre, huile d'olive, tomate cerises ,mozzarella de bufala, basilic)

Secondi piatti/Les Plats

Escalopes de veau alla Milanaise 24.50 €

Saltimbocca alla Romana 24.50 €

(Escalopes de veau, jambon de parme 22 MOIS, sauge)

Escalopes de veau au citron 24.50 €

Filet de bar, petits légumes et PDT au four 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%**



Pizze

Margherita 13.00 €

Sauce tomate, mozzarella

Napoli 15.00 €

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 17.50 €

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, fontina

Vegetariana 16.50 €

Sauce tomate, mozzarella, aubergines, champignons, olives

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 18.00 €

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 Parme 22 MOIS stracciatella, pistache, crème de vinaigre balsamique et roquette

Estiva 19.00 €

Sauce tomate et après cuisson stracciatella, jambon cru de Parme 22 MOIS, roquette

Tricolore 16.00 €

Sauce tomate et après cuisson mozzarella de bufflonne, tomates cerise, basilic

Tonno e Cipolla 17.00 €

Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons rouges

Parmigiana 18.00 €

Sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, jambon blanc, œuf, grana, origan

Siciliana 16.00 €

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

Tirolese 17.00 €

Mozzarella, gorgonzola, noix, speck



Boissons Chaudes

Caffè espresso italiano <Battistino> 3.00 €

Café décaféiné 3.00 €

Cappuccino 4.50 €

Thé ou infusion 4.50 €

Desserts

Tiramisù Classico 10.00 €

Tortino al cioccolato 11.00 €
(Mœlleux au chocolat servi avec glace vanille)

Panna cotta ai frutti di bosco 10.00 €
(servie avec coulis aux fruits rouges fait-maison)

Carpaccio d'ananas sauce aux fruit rouges et glace vanille 11.00€

Peccato di Gola 16.00 €
*(pâte à pizza, Nutella, chantilly, amandes grillées)
(toujours à commander avant la fermeture de la pizzeria)*

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

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

Affogato Espresso 11.00 €
(2 boules de glace vanille et café expresso)