



Apéritifs et soft drinks

Aperol 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 €

Coupe de champagne IRROY Extra Brut 12 €

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

Whisky: J&B 8 €, Oban 14 ans 12 €, Glenfiddich 12 ans 11 €

AQUA chiara eau micro-filtrée maison,

plate ou pétillante 50 cl 3 € / 75 cl 5.00 €

Eau minérale italienne 50 cl 4 € / 75 cl 7.00 €

Jus de fruits BIO : Orange, abricot, ananas, pomme, tomate, pêche 5.00€

Bière sans alcool 0,0% 6,50 €

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

Limonade artisanale sicilienne BIO 6.00€

Spritz sans alcool maison, avec CRODINO 8 €

St. Bitter (boisson sans alcool au gout de CAMPARI) 5 €

Martini Bianco et Rosso Sans Alcool 6 €

Antipasti/Entrées

Purée de fève, chicorée rôtie, gambas et grenade 17.00 €

Petite assiette de Jambon de Parme 24 MOIS 10.00 €

Carpaccio de Bresaola IGP, salade roquette, Grana Padano 19.00 €

Ciccio pomodorini 9.00 €

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

Insalata Sofia Loren (jambon cru de Parme 24 MOIS, mozzarella de bufflonne, tomate fraîche et salade roquette 18 €

Saumon fumé Ecosais, avocat, fromage frais ricotta, salade 18 €

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

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 24 MOIS ou thon, mozzarella de bufflonne)



Primi piatti/Les Pâtes

Farfalle au saumon fumé Ecossais et crème de lait 20.00 €

Penne all'Arrabbiata 14.00 €

Sauce tomate, piment vert frais et ail

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)

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 17.00 €

(Pâtes fraîche, sauce tomate, aubergines, 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 fresche 24.00 € (traces de crustacés)

(Pâtes de blé dur, palourdes fraîches et tomates cerises)

Fettuccine aux fruits de mer 27.00 € (traces de crustacés)

(Pâtes de blé dur, palourdes, gambas et moules fraîches)

Orecchiette alle cime di rapa Pugliesi 19.00 €

(Pâtes fraîche, jaune pousses de navets, ail, anchois, chapelure grillé)

Secondi piatti/Les Plats

Escalope de veau alla Milanaise 25 €

(Escalope de veau pané avec chapelure maison et frite dans l'huile)

Saltimbocca alla Romana 25.50 €

(Escalope de veau, jambon de parme 24 MOIS, sauge)

Escalope de veau au citron 25 €

Filet de bar avec ses légumes et PDT au four 26.00 €

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

Toutes nos viandes sont d'origine Française

La liste des allergènes est disponible sur demande

**tuber aestivum 7%*

Prix nets en euros - Taxes et services compris



Pizze

Margherita 13.00 €

Sauce tomate, mozzarella

Napoli 15.00 €

Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois

Diavola 17.00 €

Sauce tomate, mozzarella, saucisson pimenté<SPIANATA> 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, basilic

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

Saporita 19.00 €

Sauce tomate et après cuisson, mozzarella de bufflonne, tomate cerise, basilic, grana et Bresaola

Fighissima 17.00 €

Mozzarella, chèvre, noix, figues et miel

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 24 MOIS stracciatella, pistache, salade roquette

Eden 20.00 €

Sauce tomate et après cuisson burratina, roquette, jambon cru et pistache

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



Desserts

Tiramisu FAIT MAISON :

-Classique au café expresso 10.00 €

-Sicilien à la pistache et nougatine 12.00 €

Tortino al cioccolato 11.00 €

(Mœlleux au chocolat servi avec glace vanille et chantilly)

Panna cotta ai frutti di bosco 10.00 €

(Servie avec coulis aux fruits rouges fait-maison)

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

(Pistache, vanille, chocolat, noisette, caramel beurre salé, fraise, citron, café)

Affogato Espresso 11.00 €

(2 boules de glace vanille et café expresso)

Cookie géant minute, à partager ou pas ☺14.00 €

(Servie tout chaud avec sa boule de glace vanille)

(Tous nos desserts son faits maison a l'exception des glaces quelle sont fourni par notre artisan glacier RAIMO)

Boissons Chaudes

Caffè espresso italiano <Battistino> 3.00 €

Café décaféiné 3.00 €

Cappuccino 4.50 €

Thé ou infusion 4.50 €

Digestifs

Limoncello di Sorrento 6.00 €

Amaretto di Saronno 7.00 €

Grappa Piave 7.00 €

Grappa Nardini Reserve 10.00 €

Grappa Marolo di Barolo 12.00 €

Amaro Italiano 6.00 €

Prix nets en euros - Taxes et services compris

Prix nets en euros - Taxes et services compris



Sélection du Midi

(Uniquement le midi du Lundi au Vendredi, sauf jours fériés)

Antipasto all'Italiana 19.00 €

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

Pizza 4 fromages 15.50 €

Pizza Regina 15.00 €

(Jambon blanc, champignons)

Pizza Diavola 15.00 €

(Avec saucisson pimenté)

Penne della vicina Calabria 16.50 €

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

Fettuccine Primavera 15.00 €

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

Strozzapreti alla Carbonara Pugliese 16.50 €

(Pâtes fraîches, poitrine, jaune d'œuf)

Les Boissons du Midi

Jus de fruits : Orange, abricot, ananas, pomme, tomate 4.00 €

Lemonade, Orangina, Coca, Coca Zéro, Coca Light (33 cl) 4.50 €

Bière italienne pression NASTRO AZZURRO : 25 cl 4 € / 50 cl 8 €

Vin maison, Botticello di Verona – Blanc, rouge ou rosé

Le verre (16 cl) 4.00 €

La Carafe (50 cl) 12.50 €

Les Desserts du Midi

Panna cotta ai frutti di bosco 8.00 €

(Servie avec coulis aux fruits rouges fait-maison)

Glaces Artisanales 3.00 €/boule

(Vanille, chocolat, noisette, caramel beurre salé, fraise, citron, café)

Café expresso italiano 2,30 €

Prix nets en euros - Taxes et services compris

Prix nets en euros - Taxes et services compris