

APERITIVO

FRAGOLINO ♥ 6.50€
Pétillant rouge au goût de fraise des bois

PROSECCO 6.50€
Vin pétillant DOC

KIR Pétillant Limoncello 5.50€

ZIBIBBO 5.30€
Vin blanc liquoreux di Sicilia

MARSALA Oeufs ou Amandes 5.20€

MARTINI Rosso ou Bianco 5.20€

WHISKY Aberlour 8.00€

RICARD 4.60€

COCKTAIL

SPRITZ 8.50€
Aperol-Campari-Limoncello-Cynar
Alcool au choix, Prosecco, eau gazeuse, orange

NEGRONI 9.50€
Gin, Martini rosso, Campari, orange

VODKA MARTINI 7.50€
Vodka, Martini bianco, citron, olive

COCKTAIL DU MOIS

MOCKTAIL

SPRITZ SANS ALCOOL 7.50€
Crodino, eau gazeuse, orange

FRAMBOISE 7.50€
Limonade, coulis framboise, menthe, basilic, citron

MOCKTAIL DU MOIS

ANTIPASTI

Pour l'aperitif ou votre Entrée

ARANCINI *2 pièces* ♥ 7.50€
" SPECIALITE SICILIENNE"
Boule de riz avec ragù bolognese, fromage, panés et frits.

POLPETTE della nonna Lucia ♥ 8.50€
Boulettes de viande de boeuf et sauce tomate

RAVIOLIS FRITS *4 pièces* 6.00€
Epinard, ricotta et pecorino DOP

BURRATA & SALUMI 14.00€
Assortiment 4 charcuteries et pinsa grillée

BURRATA & LEGUMI 14.00€
Tomates séchées, potiron aigre doux

PIATTO DE FROMAGES 9.50€
Dégustation de 3 fromages Italiens

PIATTO 3 ANTIPASTI *2 pers* 13.50€ *4 pers* 24.50€
Panelle (Farine de pois chiches), Arancini & légumes du moment

PIATTO DEGUSTATION 32.00€
4 Panelle (Farine de pois chiches), 2 Arancini, 2 Ravioli, 1 Burrata, 4 Charcuteries & Légumes

Liste des allergènes disponible sur demande

PRIX NETS



LA BIRRA

BIERE PRESSION

PORETTI 25CL	3.90€
PORETTI 50CL	7.40€

BIERE BOUTEILLE

MORETTI 33CL	5.30€
MORETTI sans alcool 33CL	5.30€

SOFT

THE GLACE ITALIEN BIO Thé noir & pêche	5.00€
BREIZH COLA Classique/zéro	4.20€
JUS DE FRUITS ITALIENS BIO Orange, Pêche, Poire, Abricot	5.00€
LIMONADE SICILIENNE Nature, Citron, Orange sanguine, Chinotto	4.50€
Suppléments tranches de citron ou orange	**+ 0.50 cts**
Supplément sirop	**+ 0.50 cts**

EAUX

SAN PELLEGRINO	
Bouteille 1l	5.60€
Bouteille 50cl	4.20€
ABATILLES 33cl Eau minerale naturellement gazeuse	4.20€
VITTEL	
Bouteille 1l	5.60€
Bouteille 50cl	4.20€



PRIX NETS

NOS PLATS

NOTRE SAUCE TOMATE EST MIJOTEE SUR PLACE DANS LA TRADITION ITALIENNE
VIANDE DE NOTRE REGION

LA PASTA

Pâtes sans gluten +2.50

PASTA TRAPANESE 12.50€
Tagliatelle, pesto de tomates, amandes, pecorino & basilic

PASTA CACIO e PEPE 12.50€
Mafaldine, poivre noir concassé & pecorino DOP

PASTA POLPETTE DELLA NONNA LUCIA 16.00€
Spaghetti, sauce tomate, oignons rouges, boulettes de viande de bœuf faites maison, selon la recette traditionnelle

PASTA CARBONARA LANGOUSTINES 20.00€
Macaroni, oeufs & pecorino DOP, langoustines, butargua

LASAGNE REVISITEE 16.00€
Base béchamel Maison & garniture en fonction du retour du Marché

Nos pâtes sont fabriquées dans notre restaurant, elles sont élaborées à partir de semoule de blé dur extra fine. Elles sont réalisées à l'aide d'un moule en bronze, une technique artisanale qui leur confère une texture légèrement rugueuse, idéale pour retenir les sauces et révéler toutes leurs saveurs.

Disponible à la vente 18 euros le kilo.


MACARONI


TAGLIATELLE


SPAGHETTI CHITARRA


MAFALDE CORTE

I GNOCCHI

Faits sur place à la main

GNOCCHI AL PISTACCHIO 19.00€
Pesto de pistache maison, guanciale & straciatella

GNOCCHI A LA TRUFFE 19.00€
Crème de champignon truffée, poêlée de champignons & huile de truffe

GNOCCHI AL POMODORO 15.00€
Sauce tomate, basilic frais, huile d'olive & gratiné au taleggio

RISOTTO 16.00€
Cèpes, canard & pecorino

OSSO BUCCO alla nostra maniera 26.00€
Jarret de veau, carottes, oignons, tomates & citron

COTE DE VEAU MILANAISE 21.00€
Côte de veau panée par nos soins

SUPPLEMENTS INGREDIENTS:

Speck	+3€
Foie gras Maison	+6€
Burrata	+6€
Salade verte	+2€

RAVIOLI

Faits sur place

RAVIOLI GAMBAS 19.00€
Coulis de crustacé

RAVIOLI SPINACI 16.00€
Epinard, ricotta, pecorino & beurre de sauge



Nos plats sont disponibles également à la vente a empoter !

Liste des allergènes disponible sur demande

PRIX NETS

NOS PLATS FROIDS



SALADE CAPRESE *15.00€*

Salade verte, burrata, tomates séchées, speck, copeaux de fromage, basilic & crostini

CARPACCIO BRESAOLA *15.00€*

Roquette, fines tranches de Bresaola, copeaux de fromages & servis avec gressini

LA PINSA ROMANA

Ce n'est pas une pizza !

Fermentation plus longue, mélange de farines (riz, soja, blé)
Forme ovale 32x22 cm

Base : sauce tomate, mozzarella fior di latte, pesto de basilic *15.90€*

Choix d'une garniture : Speck, Coppa di Parma IGP, Spianata calabrese, Mortadella pistaches ou Gorgonzola & possibilité d'une garniture végétarienne.

Base blanche : Mozzarella fior de latte, pesto de pistaches maison & Mortadelle *+2.50€*

PINSA BURRATA : Base blanche, Mozzarella fior de latte, huile d'olive, origan de Sicile & burrata *17.50€*

DEMI PINSA & SALADE VERTE *15.90€*

(*disponible dans le Menu du Midi)*

Base : sauce tomate, mozzarella fior di latte, pesto de basilic

Choix d'une garniture : Speck, Coppa di Parma IGP, Spianata calabrese, Mortadella pistaches ou Gorgonzola & possibilité d'une garniture végétarienne.



Nos plats sont disponibles également à la vente a emporter !

PRIX NETS



DOLCI

LES DESSERTS SONT FAITS MAISON

DÉGUSTATION DE FORMAGGI ITALIANI 9.50€
Assortiment de 3 fromages italiens

PANNA COTTA AUX FRUITS 6.00€

CANNOLI ALLA SICILIANA 8.00€
Spécialité sicilienne : biscuit croustillant frit, fourré à la ricotta sucrée & chocolat

TIRAMISU MAISON 8.00€
Biscuit de Savoie maison imbibé de caffè e marsala, crème mascarpone

PIGNOLATA
Pignolata, crème de pistache & glace pistache de Sicile 9.00€
Pignolata, Nutella & glace pâte à tartiner 7.50€

GATEAU AU CHOCOLAT 8.00€
Coeur Nutella

GATEAU AU CHOCOLAT 9.00€
Coeur crème de pistache maison

ASSIETTE DUO 8.00€
Assortiment de 2 dolci italiani : Tiramisù & cannolo

CAFFE GOURMET 4.50€
Espresso & 1 pâtisserie Italienne

GLACES ET SORBETS

FABRICATION PAR UN MAITRE ARTISAN GLACIER

Parfums au choix : vanille, chocolat, pistache de Sicile, sorbet citron jaune de Sicile, pâte à tartiner

Coupe 2 Boules 5.50€
Coupe 3 Boules 6.20€

SUPPLEMENT CHANTILLY +1€

COUPE SORRENTO 9.00€
Sorbet citron jaune de Sicile & liqueur de Limoncello (3cl)

CAFFÈ AFFOGATO 7.50€
2 boules de glace vanille arrosées de caffè chaud

Supplément de grappa ou amaretto 2cl +3€



NOS GOURMANDS

ACCOMPAGNÉS Di DOLCI DU MOMENT

CAFFÈ/DÉCA 9.00€
THÉ ou INFUSION 9.30€
CHOCOLAT CHAUD ITALIEN 9.50€
LIMONCELLO ou GRAPPA 12.00€

PRIX NETS



CAFFE et CHOCOLAT

CAFFÈ

CAFÉ DÉCAFFÉINÉ	2.10€
ESPRESSO	2.00€
DOUBLE ESPRESSO	3.50€
RISTRETTO	2.00€
LUNGO	2.50€
CAFFÈ LATTE	2.50€
CAPPUCCINO Espresso, mousse de lait	3.50€
LATTE MACCHIATO Espresso, lait chaud, mousse de lait	3.50€
CAFFÈ CIOCCOLATE Tasse nappée de Nutella et espresso	2.90€
CAFFÈ AL PISTACCHIO 💚 Tasse nappée de crème de pistache et espresso	4.90€
CAFFÈ CRÈME FRAPPÉ Espresso, crème, servi très frais	4.00€
CHOCOLAT FRAPPÉ Chocolat Italien servi très frais	4.50€
AFFOGATO 1 boule de glace vanille arrossée d'un espresso	4.90€

BEVANDE CALDE

THÉ VERT OU NOIR supplément tranche de citron ou feuilles de menthe +0.50cts	2.70€
INFUSION Verveine ou Camomille	2.70€
CHOCOLAT CHAUD ITALIEN Goût intense de chocolat, plus crémeux et dense	3.00€
CHOCOLAT AL PISTACCHIO 💚 Tasse nappée de crème de pistache	7.50€



SUPPLEMENT CHANTILLY	+1.00€
SUPPLEMENT SIROP VANILLE ou CARAMEL	+0.40€
OPTION LAIT VEGETAL	+0.50€

DIGESTIVI ITALIANI 4CL

GRAPPA BLANCHE	5.50€
GRAPPA DI PASSITO AMBRÉE Vieillie en fût	7.50€
AMARO SICILIANO	5.50€
CYNAR	5.50€
AMARETTO DISARONNO	7.50€
LIQUORE DELLA STREGA	5.50€
LIMONCELLO DI SORRENTO	5.50€