

COCKTAIL

Classique italien

Americano	9€
<i>Vermouth gran bassano rosso Poli, Bitter super taurus Poli & eau gazeuse</i>	
Negroni	10€
<i>Vermouth gran bassano rosso Poli, Bitter super taurus Poli & gin marconi 42 Poli</i>	
Bellini	8€
<i>Nectar de pêche de vigne Alain Milliat, sirop de pêche Giffard & prosecco</i>	
Spritz	8€
<i>Airone rosso Poli, prosecco & eau gazeuse</i>	
Spritz Hugo	8€
<i>Liqueur de fleur de sureau Giffard, prosecco, eau gazeuse & feuilles de menthe</i>	
Limoncello Spritz	8€
<i>Limoncello Oro di Amalfi, prosecco & eau gazeuse</i>	
Gin To	9€
<i>Malfy original, Malfy citron, Malfy orange sanguine, Malfy pamplemousse rose, Poli marconi 42 & Poli marconi 46</i>	
Italian Coffee	9€
<i>Grappa sarpa oro di Poli, liqueur d'amande Adriatico, sirop de vanille maison & café Lavazza gold</i>	
Espresso Martini	11€
<i>Vodka Philtre, liqueur de café Kahlúa, sirop de vanille maison & café Lavazza gold</i>	

Création

Donna Uva	8€
<i>Jus de raisin Uva & prosecco</i>	
Mirtillo Spritz	8€
<i>Liqueur de myrtille Poli, prosecco & eau gazeuse</i>	

Création du mois

Jiardino Segreto	<i>avec alcool</i>	10€
<i>Liqueur Amaro Santoni, vodka Le Philtre, jus de citron vert, sirop de concombre Giffard, Prosecco Point G</i>		
Cocco Bello	<i>sans alcool</i>	6€
<i>Nectar de fruit de la passion Alain Milliat, jus de poire Alain Milliat, jus de mangue Alain Milliat, sirop de noix de coco Giffard, sirop de vanille maison, feuilles de menthe et zeste de citron</i>		

Sans alcool

Prima Uva	6€
<i>Jus de raisin Uva, sirop de citron blanc Giffard, sirop de cerise amarena maison & tonic Tamarchio</i>	
Dolce citronella	6€
<i>Bibite thé glacé citron, jus de citron jaune, sirop de noisette Giffard & sirop d'orange cannelle maison</i>	

APERITIVI

Apéritifs

Gran Bassano Bianco 4cl	5€
<i>Vermouth blanc</i>	
Gran Bassano Rosso 4cl	5€
<i>Vermouth rouge</i>	
Airone Rosso 4cl	5€
<i>Bitter vénitien</i>	
Cardamaro 4cl	8€
<i>Amer italien infusé au chardon</i>	
Cynar 4cl	6€
<i>Liqueur d'artichaut</i>	
Sambuca 4cl	6€
<i>Liqueur à l'anis étoilé</i>	

BIRRE

Bières

Poretti	25cl	50cl
<i>Bière blonde</i>	3,90€	7,00€
Blanche des neiges	25cl	50cl
<i>Bière blanche</i>	3,90€	7,00€

BEVANDE FREDDE

Boissons froides

Succhi di frutta Jus de fruits Alain MILLIAT 20cl		5€	
<i>Pêche de vigne - Mandarine - Mangue - Pomme - Pamplermousse rose</i>			
<i>Tomate rouge - Fraise Sengana - Raisin blanc sauvignon - Fruits de la passion - Abricot de Bergeron - Poire Passe-Crassane</i>			
Sciroppi		3€	
<i>Sirop à l'eau</i>			
<i>Banane / Cerise / Pêche / Kiwi / Fraise / Concombre / Menthe</i>			
<i>Framboise / Grenadine / Fruit de la passion / Violette / Orgeat</i>			
<i>Fleur de sureau / Citron blanc / Pamplermousse rose</i>			
Diabolo		4€	
<i>Diabolo</i>			
<i>Banane / Cerise / Pêche / Kiwi / Fraise / Concombre / Menthe</i>			
<i>Framboise / Grenadine / Fruit de la passion / Violette / Orgeat</i>			
<i>Fleur de sureau / Citron blanc / Pamplermousse rose</i>			
Soda 33cl		4€	
<i>Boissons gazeuses</i>			
<i>Coca-Cola / Coca-Cola zéro</i>			
Bibite aromatizzate 27,5cl		5€	
<i>Limonades rafraîchissantes Sicilienne</i>			
<i>Orange sanguine de Sicile / Thé glacé bio pêche-melon / Thé glacé citron / Limonade Sicilienne aux citrons de Syracuse / Mandarine Tardive di Ciaculli</i>			
Acqua	25cl	50cl	1l
<i>Eaux plates</i>		3,50€	5€
<i>Eaux pétillantes</i>	2,50€	4€	6€

ANTIPASTI

Focaccia tradizionale ⑦	5€
<i>Pain à l'italienne maison & huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova»</i>	
Burrata e pomodori ⑦	12€
<i>Burrata, tomates cerises, pesto alla Genovese & olives</i>	
Caponata e focaccia tradizionale ⑦	9€
<i>Aubergines, céleri, olives, câpres & tomates</i>	
Prosciutto crudo e gressini	9€
<i>Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois & gressins au romarin</i>	
Pinsa melanzane candite ⑦	12€
<i>Caviar d'aubergine, billes de mozzarella Fior di latte, aubergines & tomates confites</i>	
Pinsa romana	12€
<i>Pesto de pistaches, mozzarella Fior di latte, mortadelle à la pistache, stracciatella fumée & pistaches concassées</i>	
Pinsa tartufo	12€
<i>Crème de Tartufata, mozzarella Fior di latte & Rostello à la truffe</i>	
Stracciatella e pepe ⑦	8€
<i>Stracciatella, huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova» & poivre noir</i>	
Involtini di melanzane ⑦	8€
<i>Aubergines confites, ricotta, fleur de sel & huile d'olive</i>	
Piatto di formaggi ⑦	12€
<i>Pecorino Romano, Piccolo Fiore di Bufala & Gorgonzola, demi-focaccia tradizionale maison, mostarda & miel</i>	

PRIMI PIATTI

Gnocchi alla sorrentina ⑦	14€
<i>Gnocchis de pommes de terre, sauce Pomodoro, mozzarella Fior di latte & Pecorino râpé</i>	
Linguine con gamberi	19€
<i>Linguine, gambas, pesto d'agrumes, bisque de crustacés & ciboulette</i>	
Ravioli al limone ⑦	19€
<i>Ravioles burrata-citron, pesto de pistaches & burrata</i>	
Ravioli di spinaci e ricotta	24€
<i>Ravioles ricotta-épinard, gambas, émulsions basilic & bisque de crustacés</i>	
Tagliatelle alla carbonara	19€
<i>Tagliatelle, guanciale, jaune d'oeuf & Parmigiano Reggiano</i>	

SECONDI PIATTI

Risotto	16€
<i>Riso Giuseppe Melotti, crème de petits pois, petits pois frais, chips de guanciale & Pecorino Romano</i>	
Scaloppine alla milanese	23€
<i>Escalope de veau, beurre de sauge & linguine à la Pomodoro</i>	
Filetto di manzo	29€
<i>Filet de bœuf, tagliatelle, pesto de roquette & pignons de pin</i>	
Osso Bucco	21€
<i>Osso Bucco de veau à l'italienne & tagliatelle</i>	
Conchiglioni alla Toscana	16€
<i>Conchiglioni farcis, truite, épinards & tomates confites</i>	

Pain à l'italienne maison & huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova»

INSALATE E LASAGNE

Insalata vegetariana

Insalata di coppa

Insalata di melone

*Pâtes, pesto de roquette, Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24
mois & melon*

Lasagne al cinghiale

Lasagnes, béchamel à la farine de châtaigne, sanglier & boeuf mariné à la tomate & mozzarella Fior di Latte

PER I BAMBINI

Menu pour les enfants

Chicche di patate

Minis gnocchis à la sauce tomate & Grana Padano

Gelato

*Deux boules de glace au choix
Chocolat ou vanille*

FORMAGGI

Fromages

Nos fromages viennent de la fromagerie italienne Perenzin, fondée en 1898 et reconnue mondialement pour son savoir-faire. Elle a récemment été sacrée championne du monde à Paris avec son Vermouth Tonka, un fromage audacieux aux notes de vermouth et fève tonka.

Piatto di formaggi

*Pecorino Romano, Piccolo Fiore di Bufala & Gorgonzola,
demi-focaccia tradizionale maison, mostarda & miel*

DOLCI

Desserts

Panna cotta

Crème de pistache & pistaches concassées
Ou
Coulis de cerise Amarena & Amarena
Ou
Coulis de Limoncello maison

Baba au limoncello

Crème chantilly au mascarpone & sirop Limoncello maison

Affogatto al caffè

Espresso versé sur deux boules de glace à la vanille
Crème de pistache & pistaches concassées

Tiramisù traditionnelle	8€
<i>Biscuits cuillère, espresso, crème montée au mascarpone & cacao amer</i>	
Napolitain	7€
<i>Napolitain, entremets vanille-chocolat, ganache mascarpone à la vanille, crème de pistache & pistaches concassées</i>	

Desserts glacés

Sorrento	9€
<i>Sorbet pamplemousse rose d’Israël, sorbet orange sanguine de Sicile & sorbet pulpe de citron jaune Primofiori d’Espagne</i>	
<i>Limoncello & crème chantilly</i>	
Amarena	9€
<i>Crèmes glacées à la crème fraîche des Hautes Alpes</i>	
<i>Cerises Amarena & crème chantilly</i>	
Nocciolata	9€
<i>Crème glacée au chocolat, crème glacée stracciatella & crème glacée à la noisette du Piémont</i>	
<i>Éclats de noisettes & crème chantilly</i>	

BEVANDE CALDE

Boissons chaudes

Espresso	2,20€
<i>Expresso</i>	
Ristretto	2,20€
<i>Ristretto</i>	
Decaffeinato	2,40€
<i>Décaféiné</i>	
Lungo	2,20€
<i>Allongé</i>	
Macchiato	2,20€
<i>Café noisette</i>	
Doppio	3,20€
<i>Double Expresso</i>	
Latte	4€
<i>Café crème</i>	
Cappuccino	4€
<i>Cappuccino</i>	
Caffè viennese	4,90€
<i>Café viennois</i>	
Ciocolata calda	4€
<i>Chocolat chaud</i>	
Ciocolata viennese	4,90€
<i>Chocolat viennois</i>	
Tè	4€
<i>Thé</i>	
<i>Noir Earl Grey Supreme / Noir citron bio / Noir fruits rouges / Vert bio / Noir vanille & passion / Vert menthe verte / Vert jasmin / Blanc vanille & pamplemousse</i>	
Tisane	4€
<i>Infusion</i>	
<i>Camomille / Verveine & citron / Verveine & menthe</i>	

DIGESTIVO

Digestifs

Grappa 4cl	
Sarpa Di Poli	6€
Sarpa Oro	7€
PO' Di Poli Morbida	7€
Cleopatra Moscato Oro	8€
Cleopatra Amarone Oro	8€
Grappa di Sassicaia	15€
Liquore Miele Poli 4cl	6€
Liqueur de miel	
Liquore Elisir Prugna Poli 4cl	6€
Liqueur de prunes	
Liquore Elisir Limone Poli 4cl	8€
Liqueur de citron du lac de Garde	
Limoncello oro di Amalfi 4cl	5€
Liqueur de citron de la côte Amalfitaine	
Crema di melone 4cl	6€
Crème de melon	
Crema di pistacchio 4cl	6€
Crème de pistache	
Crema al caffè 4cl	6€
Crème de café	
Brandy italiano 3 anni 4cl	8€
Cognac à l'italienne	
Segretario Stato 4cl	10€
Whisky tourbé	
Adriatico 4cl	8€
Liqueur d'amande	
Italicus 4cl	8€
Liqueur de bergamote	

CARTE BRUNCH

Les samedis et dimanches, de 11h00 à 14h30

NOS FORMULES

PICCOLA

1 plat + 1 boisson chaude + 1 boisson froide

18€

MEDIA

2 plats + 1 boisson chaude + 1 boisson froide

25€

GRANDE

3 plats + 1 boisson chaude + 1 boisson froide

30€

BAMBINO *Jusqu'à 12 ans*

1 plat + 1 boisson froide ou un chocolat chaud

12€

BOISSONS

Boissons chaudes

Espresso *Espresso*

Ristretto *Ristretto*

Decaffeinato *Décaféiné*

Lungo *Allongé*

Macchiato *Café noisette*

Doppio *Double espresso*

Latte *Café crème*

Cappuccino *Cappuccino*

Caffè viennese *Café viennois*

Cioccolata calda *Chocolat chaud*

Cioccolata viennese *Chocolat viennois*

Tè *Thé*

Noir Earl Grey Supreme - Noir citron bio - Noir fruits rouges

Noir vanille & passion - Vert menthe verte - Vert bio - Vert jasmin

Blanc vanille & pamplemousse

Infusione *Infusion*

Camomille - Verveine & citron - Verveine & menthe

Boissons froides

Latte freddo

Lait, espresso & sirop au choix (noisette, noix de coco, vanille)

Succhi di frutta *Jus de fruits Alain MILLIAT*

Pêche de vigne - Mandarine - Mangue - Pomme - Pamplemousse rose

Tomate rouge - Fraise Sengana - Raisin blanc sauvignon - Orange

Fruits de la passion - Abricot de Bergeron - Poire Passe-Crassane

Sciroppi *Sirop à l'eau*

Banane - Cerise - Pêche - Kiwi - Fraise - Concombre - Menthe

Framboise - Grenadine - Fruit de la passion - Violette - Orgeat

Fleur de sureau - Citron blanc - Pamplemousse rose

Diabolo *Diabolo*

Banane - Cerise - Pêche - Kiwi - Fraise - Concombre - Menthe

Framboise - Grenadine - Fruit de la passion - Violette - Orgeat

Fleur de sureau - Citron blanc - Pamplemousse rose

Soda *Boissons gazeuses*

Coca-Cola - Coca-Cola zéro

Envie de changer votre boisson ? Pour 2€ de plus, remplacez celle incluse dans votre formule par Limonade Sicilienne

Bibite aromatizzate *Limonade Sicilienne* **+2€**

Orange sanguine de Sicile - Citrons de Syracuse - Mandarine

Tardive di Ciaculli - Thé glacé citron - Thé glacé bio pêche-melon

UN PLAISIR EN PLUS ?

Besoin d'un petit plus ? Ajoutez un cocktail supplémentaire à votre brunch pour encore plus de plaisir !

Cocktail Donna Uva

Jus de raisin & prosecco

+10€

PIATTI SALATI

Plats salés

Focaccia pesto rosso

Mozzarella di burrata, roquette & pesto de tomates confites

Focaccia salmone affumicato

Cream cheese aux herbes, roquette, saumon fumé & œuf poché

Focaccia tartufo

Crème de truffe, rostello à la truffe & roquette

Les plats ci-dessous peuvent être réalisés avec une base de brioche ou de pancake. Choisissez celle que vous préférez

Caprese Base brioche ou pancakes

Mozzarella di burrata, tomates cerises, huile d'olive & basilic

Fiorentina Base brioche ou pancakes

Tombée d'épinards crévés, œuf poché & sauce hollandaise

Mortabella Base brioche ou pancakes

Cream cheese à la pistache, mortadelle & pistaches concassées

Emiliana Base brioche ou pancakes

Crème de gorgonzola, Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois & roquette

PIATTI DOLCI

Plats sucrés

Les plats ci-dessous peuvent être réalisés avec une base de brioche ou de pancake. Choisissez celle que vous préférez

Brontese Base brioche ou pancakes

Ganache mascarpone à la vanille, pâte de pistache & chouchous de pistache

Nerissimo Base brioche ou pancakes

Ganache mascarpone à la vanille, sauce café & poudre de cacao

Bananotta Base brioche ou pancakes

Bananes, ganache mascarpone à la vanille & Nocciolata

Etna Verde Base brioche ou pancakes

Ganache mascarpone vanille-pistache, brunoise de pomme, pistaches concassées & coulis de pistache

Rossella Base brioche ou pancakes

Ganache mascarpone vanille-fruits rouges, fraises, framboises & coulis de fruits rouges

UN PLAISIR EN PLUS ?

Envie d'ajouter une touche gourmande ? Ajoutez un ingrédient supplémentaire à votre plat pour encore plus de saveurs !

Oeufs poché

+3€

Guanciaie grillé

+5€

Burrata

+6€

Saumon fumé

+3€

Coppa

+3€

Prosciutto crudo

+3€

Bananes caramélisées

+3€

Parce que chacun a sa propre idée du brunch idéal, nous avons sélectionné quelques incontournables à la carte. Des plats simples, généreux et réconfortants, pour que tout le monde y trouve son bonheur, du plus classique au plus curieux.

PIATTI À LA CARTA

Plats à la carte

Lasagne al cinghiale 19€

Lasagnes, béchamel à la farine de châtaigne, sanglier & boeuf mariné à la tomate & mozzarella Fior di Latte

Scaloppine alla milanese 23€

Escalope de veau, beurre de sauge & linguine à la Pomodoro

Filetto di manzo 29€

Filet de bœuf, tagliatelle, pesto de roquette & pignons de pin

Osso Bucco 21€

Osso Bucco de veau à l'italienne & tagliatelle

Carpaccio de boeuf 19€

Pesto alla Genovese, tomates confites, copeaux de parmesan, croûtons de focaccia, roquette & vinaigrette balsamique

Pollo alla Toscane 18€

Cuisse de poulet halal gratinée à la mozzarella Fior di Latte & spaghetti à la toscane : crémeux d'épinard, ail, tomates cerises & tomates confites

Insalata di melone 16€

Pâtes, pesto de roquette, Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois & melon

Contrairement aux restaurants traditionnels français, nous ne servons pas de pain, mais nous avons le plaisir de vous proposer une demi-focaccia au tarif de 3 € ou une entière au tarif de 5 €

Focaccia tradizionale 5€

Pain à l'italienne maison & huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova»

Demi-focaccia tradizionale 3€

Pain à l'italienne maison & huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova»

DOLCI À LA CARTA

Desserts à la carte

Tiramisù tradizionale 8€

Biscuits cuillère, espresso, crème montée au mascarpone & cacao amer

Napolitain 7€

Napolitain, entremets vanille-chocolat, ganache mascarpone à la vanille, crème de pistache & pistaches concassées

Panna Cotta 7€

Crème de pistache & pistaches concassées

Ou

Coulis de cerise Amarena & Amarena

Ou

Coulis de Limoncello