

# COCKTAIL

## Cocktails

### Classique italien

<b>Americano</b>	9€
Vermouth Gran Bassano rosso Poli, bitter Super Taurus Poli & eau gazeuse	
<b>Negroni</b>	10€
Vermouth Gran Bassano rosso Poli, bitter Super Taurus Poli & gin Marconi 42 Poli	
<b>Bellini</b>	8€
Nectar de pêche de vigne Alain Milliat, sirop de pêche Giffard & prosecco	
<b>Gin To</b>	9€
Malfy original, Malfy orange sanguine, Malfy pamplemousse rose, Poli Marconi 42 & Poli Marconi 46	
<b>Italian Coffee</b>	9€
Grappa Sarpa Oro di Poli, liqueur d’amande Adriatico, sirop de vanille maison & café Lavazza Gold	
<b>Espresso Martini</b>	11€
Vodka Philtre, liqueur de café Kahlúa, sirop de vanille maison & café Lavazza Gold	

*Choisissez votre liqueur parmi notre sélection, que nous sublimons avec du prosecco et une touche d’eau pétillante. Une façon simple et élégante de créer le Spritz qui vous ressemble.*

<b>Composez votre Spritz !</b>	9€
Airone Rosso / Aperol / Italicus / Limoncello / Liqueur Prugna Liqueur de myrtille Poli / Fernet Branca / Campari / Elisir Limone Liqueur de fleur de sureau Giffard	

### Création

<b>Donna Uva</b>	10€
Jus de raisin Uva & prosecco	
<b>Italian Star Martini</b>	11€
Nectar de passion Alain Milliat, vodka Le Philtre, liqueur de bergamote Italicus, sirop de vanille maison & jus de citron vert	

### Sans alcool

<b>Prima Uva</b>	6€
Jus de raisin Uva, sirop de citron blanc Giffard, sirop de cerise amarena maison & tonic Tamarchio	
<b>Notte d’Estate</b>	6€
Jus de raisin Uva, sirop de sucre maison, jus de citron vert, feuilles de menthe & eau gazeuse	
<b>Bacio di Miele</b>	6€
Jus de pamplemousse Alain Milliat, sirop de miel Giffard, sirop de gingembre Giffard & limonata	

### Création du mois

<b>Spritz di Natale</b> <i>avec alcool</i>	10€
Cointreau, Gran Bassano rouge, eau pétillante & Prosecco	
<b>Dolce Spezia</b> <i>sans alcool</i>	6€
Jus de pomme, sirop de pain d’épices maison & eau pétillante	

# APERITIVI

## Apéritifs

<b>Gran Bassano Bianco</b> 4cl	<b>5€</b>
Vermouth blanc	
<b>Gran Bassano Rosso</b> 4cl	<b>5€</b>
Vermouth rouge	
<b>Apérol</b> 4cl	<b>5€</b>
Bitter	
<b>Cynar</b> 4cl	<b>6€</b>
Liqueur d’artichaut	
<b>Sambuca</b> 4cl	<b>6€</b>
Liqueur à l’anis étoilé	
<b>Fernet branca</b> 4cl	<b>6€</b>
Liqueur amer aux herbes	

# BIRRE

## Bières

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

# BEVANDE FREDDE

## Boissons froides

<b>Acqua</b>	<sup>50cl</sup>	<sup>1l</sup>
Eaux plates	<b>3€</b>	<b>4€</b>
Eaux pétillantes	<b>4€</b>	<b>5€</b>
<b>Succhi di frutta</b>		<b>5€</b>
Jus de fruits Alain MILLIAT 20cl		
Pêche de vigne / Mandarine / Mangue / Pomme / Pamplemousse rose		
Tomate rouge / Fraise Sengana / Raisin blanc sauvignon / Fruits de la passion / Abricot de Bergeron / Poire Passe-Grassane / Ananas		
<b>Sciropi</b>		<b>3€</b>
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		
<b>Diabolo</b>		<b>4€</b>
Diabolo		
Banane / Cerise / Pêche / Kiwi / Fraise / Concombre / Menthe		
Framboise / Grenadine / Fruit de la passion / Violette / Orgeat		
Fleur de sureau / Citron blanc / Pamplemousse rose		
<b>Soda</b>		<b>4€</b>
Boissons gazeuses 33cl		
Coca-Cola / Coca-Cola zéro		
<b>Bibite aromatizzate</b>		<b>6€</b>
Limonades rafraîchissantes Sicilienne 27,5cl		
Orange sanguine de Sicile / Mandarine Tardive di Ciaculli		

# ANTIPASTI

## Entrées à l'italienne

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

*Oubliez le pain classique ! Dégustez notre focaccia maison à 3€,  
sublimée par une huile d'olive de Sicile à 1 €.  
Une touche méditerranéenne qui change tout !*

<b>Focaccia tradizionale</b> ⑦	<b>3€</b>
Pain à l'italienne maison	
<b>Huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova»</b>	<b>1€</b>

# SCAMBIARE

## À partager

<b>Tavola di Salumi</b>	<b>16€</b>
Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois, Mortadelle à la pistache, Rostello à la truffe & Coppa	
<b>Tavola di Formaggi</b> ⑦	<b>16€</b>
Gorgonzola, Pecorino Romano, Ricotta & Piccolo Fiore di Bufala	
<b>Tavola di Pinse</b>	<b>12€</b>
Assortiment des deux Pinse proposées parmi les antipasti	
<b>Tavola Fresco</b> ⑦	<b>16€</b>
Caponata e focaccia tradizionale, burrata e pomodori & Involtini di malanzane	

# PRIMI PIATTI

## Premiers plats à l'italienne

<b>Gnocchi alla sorrentina</b> ⑦	<b>14€</b>
Gnocchis de pommes de terre, sauce Pomodoro, mozzarella Fior di latte & Pecorino râpé	
<b>Linguine Cacio e pepe</b>	<b>16€</b>
Linguine, Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois & huile de noisette	
<b>Ravioli di carciofo</b> ⑦	<b>17€</b>
Crème d'artichaut, ricotta, burrata & huile de noisette	
<b>Ravioli di granchio e castagne</b>	<b>21€</b>
Raviole de crabe, pesto de châtaigne et coulis de crustacés	
<b>Tagliatelle schiacciare</b> ⑦	<b>16€</b>
Crème de butternut, huile de butternut & chips de topinambour	

# SECONDI PIATTI

## Deuxièmes plats à l'italienne

<b>Risotto all' eglefino</b>	<b>17€</b>
Risotto de haddock et coques, émulsion de coquillages	
<b>Scaloppine alla milanese</b>	<b>23€</b>
Escalope de veau, linguine, sauce Zingara, olives vertes & noires	
<b>Filetto di manzo</b>	<b>31€</b>
Filet de boeuf et cannelloni à la truffe	
<b>Osso Bucco</b>	<b>21€</b>
Osso Bucco de veau à l'italienne & tagliatelle	
<b>Carpaccio de boeuf</b>	<b>19€</b>
Pesto alla Genovese, tomates confites, copeaux de parmesan, croûtons de focaccia, roquette & vinaigrette balsamique	
<b>Pollo alla Toscane</b>	<b>18€</b>
Cuisse de poulet halal gratinée à la mozzarella Fior di Latte & spaghetti à la toscane : crémeux d'épinard, ail, tomates cerises & tomates confites	

# INSALATE E LASAGNE

## Salades & Lasagne

<b>Insalata vegetariana</b> ⑦	<b>17€</b>
Focaccia toastée, purée d'artichauts confits, billes de mozzarella Fior di Latte, tomates cerises, salade romaine, pesto verde & pignons de pin torréfiés	
<b>Insalata di coppa</b>	<b>17€</b>
Salade romaine, coppa, ricotta de chèvre, pesto verde, tomates cerises, sauce tonnato, olives, câpres & cubes de focaccia	
<b>Lasagne di nasello</b>	<b>18€</b>
Lasagne de merlu, pesto rosso, tomates confites, citrons confits et pignons de pin	

# PIZZA


## CHOISISSEZ VOTRE PÂTE

*Les pizzas ci-dessous peuvent être réalisées avec la pâte de votre choix : classique ou charbon végétal*

*Optez pour une pâte à pizza à base de charbon végétal qui favorise la digestion pour 1€ de plus*

<b>Margarita</b>	<b>12€</b>
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte & basilic frais	

<b>Tartuffo</b>	<b>19€</b>
Crème à la truffe, Fior di latte, rostello à la truffe, burrata & lamelle de truffe fraîche	

<b>Vegan</b> 	<b>14€</b>
Butternut, poivrons, courgettes, aubergines, tomates confites & pesto verde	

<b>4 fromages</b>	<b>15€</b>
Fior di latte, gorgonzola, scamorza & stracciatella	

<b>Sicilienne</b>	<b>14€</b>
Sauce tomate, Fior di latte, câpres, anchois, oignons rouges, olive & origan	

<b>Angevine</b>	<b>15€</b>
Sauce tomate, mini rillauds, champignons bruns, Fior di latte & persillade	

<b>Donna</b>	<b>19€</b>
Crème d’annette, Saint Jacques, saumon fumé & Fior di latte	

<b>Salumi</b>	<b>16€</b>
Sauce tomate, prosciutto, spinata, champignons bruns & Fior di latte	


## UN PLAISIR EN PLUS

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

<b>Ricotta de chèvre</b>	<b>+4€</b>
<b>Coppa</b>	<b>+3€</b>
<b>Burrata</b>	<b>+6€</b>
<b>Guanciale grillé</b>	<b>+5€</b>
<b>Stracciatella</b>	<b>+4€</b>

# PER I BAMBINI

## Menu pour les enfants

<b>Gnocchis di patate</b> 	<b>9€</b>
Minis gnocchis à la sauce tomate & Grana Padano	
<b>Gelato</b>	
Deux boules de glace au choix	
<i>Chocolat ou vanille</i>	

# 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.*

<b>Piatto di formaggi</b>	<b>12€</b>
Pecorino Romano, Piccolo Fiore di Bufala & Gorgonzola, demi-focaccia tradizionale maison, mostarda & miel	

# DOLCI

## Desserts

<b>Panna Cotta</b>	<b>7€</b>
Crème de pistache & pistaches concassées	
<i>Ou</i>	
Coulis de cerise Amarena & Amarena	
<i>Ou</i>	
Coulis de Limoncello	
<b>Baba au limoncello</b>	<b>8€</b>
Crème chantilly au mascarpone & sirop Limoncello	
<b>Affogatto al caffè</b>	<b>7€</b>
Espresso versé sur deux boules de glace à la vanille	
<i>Crème de pistache &amp; pistaches concassées</i>	
<b>Tiramisù tradizionale</b>	<b>8€</b>
Biscuits cuillère, espresso, crème montée au mascarpone & cacao amer	
<b>Napolitain</b>	<b>7€</b>
Napolitain, entremets vanille-chocolat, ganache mascarpone à la vanille, crème de pistache & pistaches concassées	
<b>Pizza dolce</b> <i>Pizza sucrée</i>	<b>7€</b>
Pâte à tartiner Nocciolata noisette, cacao & poires fraîches	

## Coupes glacées

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

<b>Chantilly</b>	<b>+1,50€</b>
------------------	---------------

# BEVANDE CALDE

## Boissons chaudes

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

# DIGESTIVO

## Digestifs

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