

COCKTAIL

Cocktails

Classique italien

Americano

Vermouth Gran Bassano rosso Poli, bitter Super Taurus Poli & eau gazeuse

9€

Negroni

Vermouth Gran Bassano rosso Poli, bitter Super Taurus Poli & gin Marconi 42 Poli

10€

Bellini

Nectar de pêche de vigne Alain Milliat, sirop de pêche Giffard & prosecco

8€

Gin To

Malfy original, Malfy orange sanguine, Malfy pamplemousse rose, Poli Marconi 42 & Poli Marconi 46

9€

Italian Coffee

Grappa Sarpa Oro di Poli, liqueur d'amande Adriatico, sirop de vanille maison & café Lavazza Gold

9€

Expresso Martini

Vodka Philtre, liqueur de café Kahlúa, sirop de vanille maison & café Lavazza Gold

11€

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.

Composez votre Spritz !

Airone Rosso / Aperol / Italicus / Limoncello / Liqueur Prugna

9€

Liqueur de myrtille Poli / Fernet Branca / Campari / Elisir Limone

Liqueur de fleur de sureau Giffard

Création

Donna Uva

Jus de raisin Uva & prosecco

10€

Italian Star Martini

Nectar de passion Alain Milliat, vodka Le Philtre, liqueur de bergamote Italicus, sirop de vanille maison & jus de citron vert

11€

Sans alcool

Prima Uva

Jus de raisin Uva, sirop de citron blanc Giffard, sirop de cerise amarena maison & tonic Tamarchio

6€

Notte d'Estate

Jus de raisin Uva, sirop de sucre maison, jus de citron vert, feuilles de menthe & eau gazeuse

6€

Bacio di Miele

Jus de pamplemousse Alain Milliat, sirop de miel Giffard, sirop de gingembre Giffard & limonata

6€

Création du mois

Spritz di Natale avec alcool

Cointreau, Gran Bassano rouge, eau pétillante & Prosecco

10€

Dolce Spezia sans alcool

Jus de pomme, sirop de pain d'épices maison & eau pétillante

6€

APERITIVI

Apéritifs

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

BIRRE

Bières

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

BEVANDE FREDDE

Boissons froides

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

ANTIPASTI

Entrées à l'italienne

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

Focaccia tradizionale (V)	3€
Pain à l'italienne maison	
Huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova»	1€

SCAMBIARE

À partager

Tavola di Salumi	16€
Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois, Mortadelle à la pistache, Rostello à la truffe & Coppa	
Tavola di Formaggi (V)	16€
Gorgonzola, Pecorino Romano, Ricotta & Piccolo Fiore di Bufala	
Tavola di Pinse	12€
Assortiment des deux Pinse proposées parmi les antipasti	
Tavola Fresco (V)	16€
Caponata e focaccia traditionale, burrata e pomodori & Involtini di melanzane	

PRIMI PIATTI

Premiers plats à l'italienne

Gnocchi alla sorrentina

14€

Gnocchis de pommes de terre, sauce Pomodoro, mozzarella Fior di latte & Pecorino râpé

Linguine Cacio e pepe

16€

Linguine, Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois & huile de noisette

Ravioli di carciofo

17€

Crème d'artichaut, ricotta, burrata & huile de noisette

Ravioli di granchio e castagne

21€

Raviole de crabe, pesto de châtaigne et coulis de crustacés

Tagliatelle schiacciare

16€

Crème de butternut, huile de butternut & chips de topinambour

SECONDI PIATTI

Deuxièmes plats à l'italienne

Risotto all' eglefino

17€

Risotto de haddock et coques, émulsion de coquillages

Scaloppine alla milanese

23€

Escalope de veau, linguine, sauce Zingara, olives vertes & noires

Filetto di manzo

31€

Filet de boeuf et cannelloni à la truffe

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

INSALATE E LASAGNE

Salades & Lasagne

Insalata vegetariana

17€

Focaccia toastée, purée d'artichauts confits, billes de mozzarella Fior di Latte, tomates cerises, salade romaine, pesto vert & pignons de pin torréfiés

Insalata di coppa

17€

Salade romaine, coppa, ricotta de chèvre, pesto vert, tomates cerises, sauce tonnato, olives, câpres & cubes de focaccia

Lasagne di nasello

18€

Lasagne de merlu, pesto rouge, 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

Margarita

12€

Sauce tomate, mozzarella Fior di latte & basilic frais

Tartuffo

19€

Crème à la truffe, Fior di latte, rostello à la truffe, burrata & lamelle de truffe fraîche

Vegan (V)

14€

Butternut, poivrons, courgettes, aubergines, tomates confites & pesto verte

4 fromages

15€

Fior di latte, gorgonzola, scamorza & stracciatella

Sicilienne

14€

Sauce tomate, Fior di latte, câpres, anchois, oignons rouges, olive & origan

Angevine

15€

Sauce tomate, mini rillauds, champignons bruns, Fior di latte & persillade

Donna

19€

Crème d'annette, Saint Jacques, saumon fumé & Fior di latte

Salumi

16€

Sauce tomate, proscuitto, 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 !

Ricotta de chèvre

+4€

Coppa

+3€

Burrata

+6€

Guanciale grillé

+5€

Stracciatella

+4€

PER I BAMBINI

Menu pour les enfants

Gnocchis di patate

Minis gnocchis à la sauce tomate & Grana Padano

9€

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

12€

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

DOLCI

Desserts

Panna Cotta

7€

Crème de pistache & pistaches concassées

Ou

Coulis de cerise Amarena & Amarena

Ou

Coulis de Limoncello

Baba au limoncello

8€

Crème chantilly au mascarpone & sirop Limoncello

Affogatto al caffè

7€

Espresso versé sur deux boules de glace à la vanille

Crème de pistache & pistaches concassées

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

Pizza dolce *Pizza sucrée*

7€

Pâte à tartiner Nocciolata noisette, cacao & poires fraîches

Coupes glacées

Sorrento

9€

Sorbet pamplemousse rose d'Israël, sorbet orange sanguine de Sicile & sorbet pulpe de citron jaune Primofiori d'Espagne

Limoncello & crème chantilly

Amarena

9€

Crèmes glacées mascarpone

Cerises Amarena & crème chantilly

Nocciolata

9€

Crème glacée au chocolat, crème glacée stracciatella & crème glacée à la noisette du Piémont

Éclats de noisettes & crème chantilly

Chantilly

+1,50€

BEVANDE CALDE

Boissons chaudes

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

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	
