

COCKTAIL

Cocktails

Classique italien

Americano

9€

Vermouth Martini Rosso, Campari & eau gazeuse

Negroni

10€

Vermouth Martini Rosso, Campari & gin Marconi 42 Poli

Bellini

8€

Purée de pêche blanche Ponthier & prosecco

Gin To

9€

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

Italian Coffee

9€

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

Espresso Martini

11€

Vodka Absolut, liqueur de café du Honduras Giffard, 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.

Composez votre Spritz !

9€

Aperol / Italicus / Limoncello / Fernet Branca / Campari / Elisir Limone / Liqueur de fleur de sureau Giffard

Création

Donna Uva

10€

Jus de raisin Uva & prosecco

Italian Star Martini

11€

Purée de passion Ponthier, vodka Absolut, liqueur de bergamote Italicus, sirop de vanille maison, blanc d'oeuf & jus de citron

Sans alcool

Prima Uva

6€

Jus de raisin Uva, sirop de citron blanc Giffard, sirop de grenade Giffard & tonic Fever Tree

Notte d'Estate

6€

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

Bacio di Miele

6€

Jus de pamplemousse Granini, sirop de miel Giffard, sirop de gingembre Giffard & limonade

Création du mois

Piano Piano sans alcool

6€

Sirop de thym, bibite mandarine, jus de citron & eau pétillante

Buon Anno sans alcool

6€

Sirop de miel, jus de pomme, purée de poire, jus de citron & dash de sirop de noisette

APERITIVI

Apéritifs

Vermouth Martini Bianco	<i>4cl</i>	5€
Vermouth blanc		
Vermouth Martini Rosso	<i>4cl</i>	5€
Vermouth rouge		
Apérol	<i>4cl</i>	5€
Bitter		
Campari	<i>4cl</i>	5€
Liqueur amer aux herbes		
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		
Campari	<i>4cl</i>	5€
Liqueur amer aux herbes		

BIRRE

Bières

Felsgold Luxe		<i>25cl</i>	3,90€	<i>50cl</i>	7,00€
Bière blonde					
Feldsgold IPA		<i>25cl</i>	3,90€	<i>50cl</i>	7,00€
Bière IPA					

BEVANDE FREDDE

Boissons froides

Acqua		<i>50cl</i>	3€	<i>1l</i>	4€
Eaux plates					
Eaux pétillantes			4€		5€
Succhi di frutta					5€
Jus de fruits Granini					
Abricot / Ananas / Fraise / Orange / Pomme / Tomate / Litchi					
Pamplemousse / Mangue					
Sciroppi					3€
Sirop à l'eau					
Grenadine / Fraise / Pêche / Menthe / Citron / Violette					
Pamplemousse / Banane / Kiwi / Passion / Framboise / Cassis					
Concombre / Fleur de sureau / Mûre					
Diabolo					4€
Diabolo					
Grenadine / Fraise / Pêche / Menthe / Citron / Violette					
Pamplemousse / Banane / Kiwi / Passion / Framboise / Cassis					
Concombre / Fleur de sureau / Mûre					
Soda					4€
Boissons gazeuses <i>33cl</i>					
Coca-Cola / Coca-Cola zéro / Orangina					
Bibite aromatizzate					6€
Limonades rafraîchissantes Sicilienne <i>27,5cl</i>					
Mandarine Tardive di Ciaculli					

ANTIPASTI

Entrées à l'italienne

Burrata e pomodori	12€
Burrata, tomates cerises, pesto alla Genovese & olives	
Caponata e focaccia tradizionale	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	8€
Stracciatella, huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova» & poivre noir	
Piatto di formaggi	12€
Pecorino Romano, Piccolo Fiore di Bufala & Gorgonzola, demi-focaccia tradizionale maison, mostarda & miel	
Tavola di Salumi	16€
Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois, Mortadelle à la pistache, Rostello à la truffe & Coppa	
Tavola di Formaggi	16€
Gorgonzola, Pecorino Romano, Ricotta & Piccolo Fiore di Bufala	
Tavola di Pinse	12€
Assortiment des deux Pinse proposées parmi les antipasti	

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	3€
Pain à l'italienne maison	
Huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova»	1€

PRIMI PIATTI

Premiers plats à l'italienne

Gnocchi alla sorrentina

14€

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

Pappardelle Cacio e pepe

16€

Pappardelle, 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

SECONDI PIATTI

Deuxièmes plats à l'italienne

Risotto alle vongole

17€

Risotto aux coques, émulsion de coquillages

Scaloppine alla milanese

23€

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

Filetto di manzo

31€

Filet de boeuf et cannelloni à la truffe

Spalla di vitello

23€

Paleron de veau confit en croute au parmesan, pappardelle Zingara, béarnaise et basilic

Carpaccio de boeuf

19€

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

INSALATE E LASAGNE

Salades & Lasagne

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, pignons de pin & roquette

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

Végé



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€

Pâtes Pappardelle

+3€

PER I BAMBINI

Menu pour les enfants

Gnocchis di patate

9€

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

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

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

Coupes glacées

Sorrento

9€

Sorbet pamplemousse rose, sorbet orange sanguine de Sicile & sorbet pulpe de citron jaune Primofiori

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 mascarpone

+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	
Kusmi Tea	4€
Thé vert menthe, Earl Grey, Quatre fruits rouges, Thé vert de Chine, Anastasia	
Tisane	4€
Infusion	
Camomille / Verveine & citron / Verveine menthe	

DIGESTIVO

Digestifs

Grappa 4cl	
Sarpa Di Poli	6€
Sarpa Oro	7€
Cleopatra Amarone Oro	8€
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 4cl	5€
Liqueur de citron	
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	
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 *Expresso*

Ristretto *Ristretto*

Decaffeinato *Décaféiné*

Lungo *Allongé*

Macchiato *Café noisette*

Doppio *Double expresso*

Latte *Café crème*

Cappuccino *Cappuccino*

Caffè viennese *Café viennois*

Cioccolata calda *Chocolat chaud*

Cioccolata viennese *Chocolat viennois*

Tè *Thé Kusmi Tea*

Thé vert à la menthe, Earl Grey, Quatre fruits rouges,
Thé vert de Chine, Anastasia

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 Granini*

Abricot - Ananas - Fraise - Orange - Pomme - Tomate - Litchi
Pamplemousse - Mangue

Sciroppi *Sirop à l'eau*

Grenadine - Fraise - Pêche - Menthe - Citron - Violette
Pamplemousse - Banane - Kiwi - Passion - Framboise
Cassis - Concombre - Fleur de sureau - Mûre

Diabolo *Diabolo*

Grenadine - Fraise - Pêche - Menthe - Citron - Violette
Pamplemousse - Banane - Kiwi - Passion - Framboise
Cassis - Concombre - Fleur de sureau - Mûre

Soda *Boissons gazeuses*

Coca-Cola - Coca-Cola 0 - Orangina

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

Bibite aromatizzate *Limonade Sicilienne*

Mandarine Tardive di Ciaculli

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 crémés, 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, mandarine à la cannelle & 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 !

Oeuf poché

+3€

Guanciale 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 di nasello	18€
Lasagnes de merlu, pesto rosso, tomates confites, citrons confits, pignons de pin & roquette	
Scaloppine alla milanese	23€
Escalope de veau, tagliatelles, sauce Zingara, olives vertes & noires	
Filetto di manzo	31€
Filet de bœuf et canelloni à la truffe	
Pappardelle Cacio e pepe	16€
Pappardelle, Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mois & huile de noisette	
Carpaccio de boeuf	19€
Pesto alla Genovese, tomates confites, copeaux de parmesan, croûtons de focaccia, roquette & vinaigrette balsamique	
Spalla di vitello	23€
Paleron de veau confit en croûte au parmesan, pappardelle, Zingara, béarnaise & basilic	

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	3€
Pain à l'italienne maison	

Huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova»	1€
--	-----------

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	
Ou	
Coulis de Limoncello	

SPUMANTI

Vins pétillants

75cl 12,5cl

Franciacorta DOCG - Brut Nature
Domaine 1701 | Chardonnay e Pinot noir
Lombardie
Sapide, aromatique & rafraîchissant

54€

Trento DOC - Blanc de blancs
Ferrari | Chardonnay
Trentin Haut Adige
Agrumé, brioché & citronné

48€

Prosecco DOC - La Serenata
Domaine Frassinelli | Glera
Vénétie
Frais, désaltérant & fruité

26€

5€

Lambrusco DOC - Semprebon
Domaine Moretto | Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Emilie Romagne
Gourmand, fruité & sucré

38€

Moscato d'Asti DOCG
Domaine Frassinelli | Moscato
Piémont
Gourmand, exotique & sucré

28€

7€

VINI BIANCHI

Vins blancs

75cl 12,5cl

Soave Classico DOC
Domaine Pieropan | Garganega e Trebbiano
Vénétie
Frais, floral & vif

38€

Valle d'Aosta DOC
Domaine Elio Ottin | Petite Arvine
Vallée d'Aoste
Exotique, fruité & expressif

47€

Falerio dei Colli Ascolani DOC - Falerio
Domaine San Filippo | Trebbiano, Pecorino & Passerina
Marches
Vif, salivant & sapide

31€

Bianco IGT - Clochard
Domaine La Calcinara | Verdicchio e Chardonnay
Marches
Acidulé, aérien & frais

38€

Verdicchio Castelli Riserva DOC
Domaine La Staffa | Verdicchio
Marches
Beurré, texturé & salivant

83€

Umbria IGT - Titus
Domaine Chiorri | Grechetto
Ombrie
Minéral, vif & frais

24€

5€

Trebbiano d'Abruzzo DOC
Domaine Passione Natura | Trebbiano
Abruzzes
Acidulé, désaltérant & croquant

34€

Trebbiano d'Abruzzo DOC
Domaine Emidio Pepe | Trebbiano
Abruzzes
Fruité, minéral & équilibré

119€

Sicilia DOC Organicus
Domaine Musita | Grillo
Sicile
Frais, fruité & floral

26€

5€

VINI ROSSI

Vins rouges

75cl 12,5cl

Vallée d'Aoste DOP

Domaine Elio Ottin | Pinot Noir

Vallée d'Aoste

Léger, croquant & souple

47€

Barbera d'Asti DOCG - La Villa

Domaine Olim Bauda | Barbera

Piémont

Racé, charnel & aômatique

39€

Barolo DOCG - Albe

Domaine Vajra | Nebbiolo

Piémont

Juteux, tannins soyeux & intense

67€

Bramaterra DOC

Domaine Sperino | Nebbiolo, Vespolina e Croatina

Piémont

Ample, puissant & équilibré

69€

Venezia Giulia IGP - Cabernet Franc

Domaine I Clivi | Cabernet Franc

Frioul

Finesse, arômatique, juteux & floral

36€

Amarone Della Valpolicella DOCG

Domaine Collina dei Ciliegi | Corvina, Corvinone e Rondinella

Vénétie

Corsé, fluide & expressif

63€

Toscana IGT - Rosso

Domaine Il Poggione | Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon

Toscane

Finesse, juteux & léger

27€

5€

Toscana IGT - Baci di Sangiovese

Domaine San Cristoforo | Sangiovese

Toscane

Tonique, juteux & sanguin

38€

Toscana IGT - Difese

Domaine San Guido | Cabernet Sauvignon e Sangiovese

Toscane

Finesse, intense & tannins soyeux

53€

Chianti DOC - Chianti

Domaine Luggiano | Sangiovese e Trebbiano

Toscane

Fruité, juteux & léger

37€

6€

Rosso di Montalcino DOC

Domaine Col d'Orcia | Sangiovese

Toscane

Fruité, structuré & ample

44€

Toscana IGT - Le Pergole Torte

Domaine Montevergne | Sangiovese

Toscane

Tannique, opulent & fin

219€

Cortona DOC

Domaine Stefano Amerighi | Syrah

Toscane

Ample, généreux & puissant

56€

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Domaine Umani Ronchi | Montepulciano

Abruzzes

Intense, juteux & léger

25€

6€

Montepulciano d'Abruzzo IGT - Casa Pepe

Domaine Emidio Pepe | Montepulciano

Abruzzes

Finesse, racé & intense

119€

Cannonau Di Sardegna DOC

Domaine Antonella Corda | Cannonau

Sardaigne

Fruité, épice & juteux

39€

Isola Dei Nuraghi IGT - Montessu

Domaine Agripunica | Carignan, Cabernet Franc, Merlot e Syrah

Sardaigne

Intense, arômatique & puissant

40€

VINI ROSSI

Vins rouges

75cl 12,5cl

Isola Dei Nuraghi IGT - Montessu 40€

Domaine Agripunica | Carignan, Cabernet Franc, Merlot e Syrah
Sardaigne

Intense, arômatique & puissant

Sicilia DOC - Organicus 27€ 5€

Domaine Musita | Nero d'Avola

Sicile

Ample & tannique

Sicilia DOC 26€

Domaine Musita | Syrah

Sicile

Croquant, épicé & structuré

Etna Rosso DOC - Guardoilvento 46€

Domaine Pietro Caciorgna | Nerello Mascalese

Sicile

Juteux, équilibré & intense

150cl

Chianti DOC 70€

Domaine Luggiano | Sangiovese & Trebbiano

Toscane

Fruité, juteux & léger

VINI ROSATI

Vins rosés

75cl 12,5cl

Rosé Venezia DOC - Terré Di Marca 25€ 5€

Domaine Corvazzo | Raboso

Vénétie

Arômatique, frais & rond

Chiaretto Bardolino DOC - Villa Leone 25€

Domaine Campagnola | Corvina, Rondinella & Molinara

Vénétie

Frais & fruité

Toscana IGT - Syrah Rosato 47€

Domaine Stefano Amerighi | Syrah

Toscane

Acidulé, frais & parfumé