

ANTIPASTI - Entrées



- **ANTIPASTO ITALIANISSIMO À PARTAGER - 14.50 €**
Calamari fritti, mix de charcuterie, pecorino, grana, mozzarella frita
- **INSALATA CAPRESE - 9.00 €**
Tranches de tomates fraîches, mozzarella Buflonne, basilic, huile d'olive
- **CALAMARI FRITTI - 9.50 €**
Anneaux de calamars frits et sa sauce maison
- **CARPACCIO DI MANZO - 12.50 €**
Carpaccio de bœuf, copeaux de Grana Padano sur lit de salade roquette et son assiette de frites
- **MOZZARELLA FRITTA - 9.00 €**
Mozzarella panée et sa sauce tomate
- **ASSORTIMENTO DI SALUMI ITALIANI - PICCOLO 9.50 € / GRANDE 12.50 €**
Chiffonnade de jambon de Parme, speck, mortadelle et coppa
- **ANTIPASTO MISTO - 14.50 €**
Légumes grillés, tomates séchées, poivrons farcis au thon, tomates et mozzarella, mortadella, bresaola et copeaux de grana, cipolle borretane
Mix de champignons à l'huile



LE BRUSCHETTE

Tranche de pain légèrement aillée avec huile d'olive et grillée



QUATUOR / 4 bruschettine : Formaggi + Parma + Boscaiola + Mediterranea	14.00 €
ALPINA / Tomate, fromage, crème aux fromages, speck	9,50 €
BOSCAIOLA / Tomate, fromage, champignons des bois	9,50 €
CONTADINA / Tomate, fromage, jambon, champ. des bois	9,50 €
FORMAGGI / Tomate, fromage, crème aux fromages	9,50 €
MEDITERRANEA / Tomate, fromage, thon, poivrons grillés	9,50 €
PARMA / Tomate, fromage, jambon de parme	9,50 €

Tutte quanti



LA PASTA

- **Mezze lune au chèvre 15.80 €**
Pâtes fraîches farcies au chèvre, crème au basilic
- **Penne all'Arrabbiata - 11.80 €**
Ail, oignons, tomate, piment et persil
- **Spaghetti alla Carbonara - 12.50 €**
Lardons, œuf, grana padano, crème et persil
- **Pasta alla Bolognese - 12.50 €**
Pâtes au choix
- **Penne al quattro formaggi - 13.00 €**
Penne sauce aux quatre fromages
- **Tagliatelle al salmone - 15.50 €**
Tagliatelle au saumon fumé, crème
- **Lasagne Maison - 15.50 €**
Lasagnes préparées selon la tradition italienne

FORMULES DU MIDI

SAUF WEEK-END & JOURS FERIES
LES ENTRÉES ET PLATS DU MENU SONT PROPOSÉS
DANS UNE ARDOISE À PART

FORMULE 15.50 €

ENTREE + PLAT* + CAFE
PLAT* + DESSERT + CAFE

FORMULE 18.50 €

ENTREE + PLAT* + DESSERT + CAFE

*voir «pizza classique» en blanc

Tutti quanti

Pensez à notre ardoise pour découvrir nos spécialités !



'bambino

MENU BAMBINO : 10 €

- 12 ans

Pizza Margherita
ou Prosciutto
ou Pasta alla Bolognese
ou Pasta alla Carbonara

Glace 1 boule avec smarties
et chantilly

Verre de jus d'ananas
ou de Coca-Cola



LA CUCINA - Les plats

• ESCALOPE MONTANARA - 18,50€

Escalope de veau, champignons, speck, mozzarella, jus de veau

• PAVÉ DE SAUMON AU CITRON - 17,80€

Pavé de saumon sauce crème au citron et ciboulette, garniture du moment

• MELANZANE PARMIGIANA - 15,50€

Millefeuilles d'aubergines, Grana Padano, mozzarella, sauce tomate

• ESCALOPE ALLA MILANESE - 18,50€

Escalope de veau panée, pâtes à la sauce tomate

• ESCALOPE DE VEAU SALTIMBOCCA - 19.20€

Escalope de veau, jambon de Parme, mozzarella gratinée,

jus de veau, jus de veau crémé et spaghetti

LE PIZZE

Nos pizzas à partager



Pizza Tutti Quanti - 24 €

1/4 Biancaneve - 1/4 Siciliana - 1/4 Veneziana - 1/4 Quattro Formaggi

Pizza Tutti Mix - 28 €

Composez vous-même votre pizza !

Choisissez, mixez... vos pizzas préférées dans la liste ci-dessous...

**TOUTES NOS PIZZAS
SONT FAITES «MAISON» ET
CUITES AU FEU DE BOIS !**

Le Classiche

Margherita - 9.50€ - tomate, mozzarella, origan

Napoletana - 10.50€ - tomate, mozzarella, anchois, origan, olives

Prosciutto - 11.50€ - tomate, mozzarella, jambon, origan

Capricciosa - 12.20€ - tomate, mozzarella, champignons, artichauts, origan

Siciliana - 12.20€ - tomate, mozzarella, salaminio piccante, olives, origan

Veneziana - 12.20€ - tomate, mozzarella, thon, oignons, origan

Calzone - 13.70€ - tomate, mozzarella, jambon, champ, jaune d'œuf, origan

Regina - 13.50€ - tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan

Biancaneve - 13.70€ - tomate, mozza, jambon, champ, crème fraîche, origan

Primavera - 13.20€ - tomate, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan

Sarda - 13.70€ - tomate, mozzarella, thon, anchois, câpres, olive, origan

Pizzas écrites en blanc : pizzas éligibles dans le menu du midi

Quattro Formaggi - 14.20€ - tomate, mozzarella, gorgonzola, grana, brie, origan

Quattro Stagioni - 14.20€ - tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives, origan

Mediterranea - 13.20€ - tomate, moules, coques, calamars, crevettes, ail, origan

Le Specialità della Casa

Pazza - 14.50€ - tomate, mozzarella, poivron, courgettes, aubergines, solaminio picante, oeuf

Parmigiana - 13.50€ - tomate, mozzarella, jambon, aubergines, œuf, origan

Norma - 13.00€ - tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salata, basilic

Estiva - 13.70€ - tomate, mozzarella, brie, tomate fraîche, basilic

Chèvre - 14.00€ - tomate, mozzarella, crottin de chèvre, poivrons, origan

Vegetariana - 13.80€ - tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes, oignons, origan

Nordica - 15.50€ - tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, origan

Tirolese - 14.90€ - tomate, mozzarella, jambon de Parme, origan

Calabrese - 14.90€ - tomate, mozzarella, tomates séchées, crottin chèvre, roquette

Valdostana - 14.90€ - tomate, mozzarella, scamorza, roquette, speck, tom. fraîche, origan

Dolomiti - 14.90€ - tomate, mozzarella, champignons, speck, crème fraîche, origan

Bufalina - 14.90€ - tomate, mozzarella, tomate fraîche, mozzarella buffalonne, basilic

Porchetta - 14.90€ - tomate, mozzarella, scamorza, porchetta, origan

SUPLÉMENTS

Œuf ou crème fraîche 1.00€ / ingrédient : suppl. 2.00€ / charcuterie italienne 2.80€

CARTE DES BOISSONS

CARTE VINS

VINS BLANCS

	375ML	750ML
Prosecco DOC - Venetie		28.00
Rapitala Bianco Igt - Sicile	14.80	22.50
Champagne Brut - France		48.00
Grillo Blanc DOC BIO Sicile		24.50

VINS ROSÉS

	375ML	750ML
Bardolino Chiaretto DOC - Venetie	13.80	21.50
Lambrusco Rosé DOC - Em. Romagne	12.50	19.50
Rapitala Rosato di Sicilia Igt - Sicile	14.80	22.80
Lacryma Christi DOC - Campanie	14.80	22.80
Bardolino Rosé DOC BIO Venetie		23.00

VINS ROUGES

	375ML	750ML
Chianti DOCG - Toscane	15.80	24.90
Chianti Classico DOCG - Toscane	17.80	32.50
Chianti Class. Ris. Selvanella DOCG - Tosc.		42.00
Lambrusco Amabile DOC - Em. Romagne	13.50	20.50
Bardolino Classico DOC - Venetie		24.50
Valpolicella Classico DOC - Venetie	14.50	24.50
Valpolicella Superiore DOC - Venetie		34.20
Nuhar Nero d'Avola / Pinot Noir Igt - Sicile		34.50
Rapitala Rosso Igt - Sicile	14.80	23.80
Ulysse Etna Rosso DOC - Sicile		32.50
Lacryma Christi DOC - Campanie	15.50	23.80
alpolicella DOC BIO Venetie		26.50

VINS VERRE / PICHET

	VERRE	25CL	50CL
Vins «Du Moment»	5.00	7.00	14.00
Valpolicella DOC BIO Venetie	6.50	9.00	17.50
Bardolino Rosé DOC BIO Venetie	5.50	8.00	15.50
Grillo Blanc DOC BIO Sicile	6.00	8.50	16.50

ACQUE MINERALI

Vittel - San Pellegrino 50cl	3.00
Vittel - San Pellegrino 100cl	4.90

BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné	2.20
Cappuccino	2.80
Thé ou infusion	2.80
Café viennois	3.00

GLI APERITIVI

Champagne, la coupe 12cl	8.00
Kir royal 12cl	8.50
Prosecco, la coupe 12cl	6.50
Marsala amandes /œuf 6cl	5.00
Porto blanc ou rouge 6cl	5.00
Kir cassis, mure, pêche 10cl	4.50
Americano maison 8cl	7.00
Martini blanc ou rouge 7cl	5.50
Campari 7cl	6.00
Ricard 2 cl	3.50
Vodka 5cl	6.00

WHISKYS - 5CL

Whisky	7.00
Jack Daniel's	7.50
Chivas 12 ans	8.50
Single Malt 18 ans	12.50

SANS ALCOOL

Crodino 10cl	3.50
Bora Bora 20 cl	6.00
Esotica 20 cl	6.00
Kiss On the Beach 20 cl	6.00
Mikado Pink 20 cl	6.00
Pacific 20cl - Anisé	3.00
Virgin Mojito	7.00
Brooklin	5.50

COCKTAILS

Caipirinha 8cl	8.00
Mojito 20cl	9.00
Tequila Sunrise 20cl	8.00
Ti Punch 8cl	7.00
Spritz All' Aperol 15cl	8.00
Téquila Sunrise 20cl	8.00
Tropical 20 cl	8.00
Basilic 20cl	8.00
Sex on the Beach 20 cl	8.00
Blue Caraibbean 20 cl	8.00
Irish Coffee 12 cl	8.50

BIRRE

Desperados 33cl	5.00
Moretti 33cl	5.20
Peroni Nastro Azzurro 33cl	5.20
1664 blonde Premium 25 cl	3.50
1664 blonde Premium 50 cl	5.20
Pression du «Moment» 25cl	5.00
Pression du «Moment» 50cl	8.00

SODAS

Coca-Cola / Zéro 33cl	3.80
Perrier 33cl	3.80
Orangina - Fuzetea 25cl	3.80
Limonade 25cl	3.80
Tonic Schweppes 25cl	3.80



BUON APPETITO!

Tutti quanti

