

ANTIPASTI - Entrées

• ITALIANISSIMO - 14.50 €



Calamari fritti, mix de charcuterie, pecorino, grana, mozzarella frita

• CALAMARI FRITTI - 9.50 €

Anneaux de calamars frits et sa sauce Maison

• ASSORTIMENTO DI SALUMI ITALIANI - piccolo 9.50 € - grande 12.50 €

Chiffonnade de jambon de Parme, speck, mortadelle et coppa

• CARPACCIO DI MANZO - 10.50 € - avec frites 13.50 €

Carpaccio de bœuf, copeaux de Grana Padano sur lit de salade roquette

• MOZZARELLA FRITTA 5 PIÈCES - 9.00 € - pièce supplémentaire 2 €

Mozzarella panée et sa sauce tomate

• ANTIPASTO MISTO - 15.80 €

Légumes grillés, tomates séchées, poivron farci au thon, tomates et mozzarella, mortadella, bresaola et copeaux de grana, cipolle borretane, mix de champignons à l'huile

PENSEZ À NOS VINS AU VERRE

Vins «Du Moment»	15CL
Chianti DOC BIO Toscane	5.00
Grillo Blanc DOC BIO Sicile	6.50
	6.00

Voir également notre carte des vins et cocktails au dos

BOISSONS

pour accompagner votre repas

carte des vins, cocktails, eaux au dos

GLI APERITIVI

Champagne, la coupe 12cl	9.00
Kir royal 12cl	9.50
Prosecco, la coupe 12cl	6.80
Marsala amandes /œuf 6cl	5.00
Porto blanc ou rouge 6cl	5.00
Kir cassis, mûre, pêche 10cl	4.50
Americano Maison 8cl	8.00
Martini blanc ou rouge 7cl	5.50
Campari 7cl	7.00
Ricard 2 cl	4.00
Vodka 5cl	8.50

BIRRE

Desperados 33cl	6.00
Moretti 33cl	5.20
Peroni Nastro Azzurro 33cl	5.20
Blonde pression 25 cl	4.50
Blonde pression 50 cl	8.00
Pression du «Moment» 25cl	5.50
Pression du «Moment» 50cl	9.50

SODAS

Coca-Cola / Zéro 33cl	4.20
Perrier 33cl	4.20
Orangina - Fuzetea 25cl	4.20
Limonade - Tonic Schweppes 25cl	4.20
Molecola (Cola italien) 33cl	4.20
Jus de fruit Bio 25cl	4.20
Orange, poire, abricot, pomme, tomate	



Tutti quanti

LA PASTA

- Mezze lune au chèvre - 15.80 €
Pâtes fraîches farcies au chèvre,
crème au basilic
- Penne all'Arrabbiata - 12.00 €
Ail, oignons, tomate, piment et persil
- Spaghetti alla Carbonara - 13.50 €
Lardons, œuf, grana padano, crème et persil
- Pasta alla Bolognese - 13.50 €
Pâtes au choix
- Penne al quattro formaggi - 14.00 €
Penne sauce aux quatre fromages
- Tagliatelle al salmone - 16.20 €
Tagliatelle au saumon fumé, crème
- Lasagne Maison - 16.20 €
Lasagnes préparées selon
la tradition italienne

Pensez à notre ardoise pour découvrir nos spécialités

FORMULES MIDI

SAUF WEEK-END & JOURS FÉRIÉS
VOIR FEUILLE SÉPARÉE

FORMULE 17.50 €

ENTRÉE + PLAT* + CAFÉ
PLAT* + DESSERT + CAFÉ

FORMULE 20.50 €

ENTRÉE + PLAT* + DESSERT + CAFÉ

BRUSCHETTE

Tranche de pain grillée légèrement aillée
avec huile d'olive

QUATUOR - 15.00 €



4 bruschettine : Formaggi + Parma + Boscaiola
+ Mediterranea

ALPINA - 11.50 €

Tomate, fromage, crème aux fromages, speck

BOSCAIOLA - 11.50 €

Tomate, fromage, champignons des bois

CONTADINA - 11.50 €

Tomate, fromage, jambon, champ. des bois

MEDITERRANEA - 11.50 €

Tomate, fromage, thon, poivrons grillés

PARMA - 11.50 €

Tomate, fromage, jambon de parme

SALMONE - 12.50 €

Tomate, fromage, saumon fumé





MENU BAMBINO : 12 €

- 12 ans

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

Glace 1 boule avec smarties
et chantilly

Verre de jus de fruits* ou coca
ou limonade ou sirop

*Pomme, orange, ananas



LA CUCINA - Les plats

• ESCALOPE MONTANARA - 19.50€

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 - 16.80€

Mille-feuille d'aubergines, Grana Padano, mozzarella, sauce tomate

• ESCALOPE ALLA MILANESE - 19.50€

Escalope de veau panée, pâtes à la sauce tomate

• ESCALOPE DE VEAU SALTIMBOCCA - 19.50€

Escalope de veau, jambon de Parme, mozzarella gratinée,
jus de veau crémé et spaghetti

Garniture supplémentaire 2.50€

LE PIZZE

Nos pizzas à partager



Pizza Tutti Quanti - 28 €

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

Pizza Tutti Mix - 29.50 €

Composez vous-même votre pizza !

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

Le Classiche

Margherita - 10.50 € - tomate, mozzarella, origan

Napoletana - 11.20 € - tomate, mozzarella, anchois, origan, olives

Prosciutto - 12.00 € - tomate, mozzarella, jambon, origan

Capricciosa - 13.00 € - tomate, mozzarella, champignons, artichauts, origan

Siciliana - 13.00 € - tomate, mozzarella, salamino piccante, olives, origan

Veneziana - 13.00 € - tomate, mozzarella, thon, oignons, origan

Calzone - 14.50 € - tomate, mozzarella, jambon, champignons, jaune d'œuf, origan

Regina - 14.50 € - tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan

Biancaneve - 14.50 € - tomate, mozzarella, jambon, champignons, crème fraîche, origan

Primavera - 13.90 € - tomate, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan

Sarda - 14.50 € - tomate, mozzarella, thon, anchois, câpres, olives, origan

Quattro Formaggi - 14.90 € - tomate, mozzarella, gorgonzola, grana, brie, origan

Quattro Stagioni - 14.90 € - tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives, origan

Mediterranea - 13.90 € - tomate, moules, coques, calamars, crevettes, mozzarella, ail, origan

Le Specialità della Casa

Pazza - 15.50 € - tomate, mozzarella, poivrons, courgettes, aubergines, salamino piccante, œuf

Parmigiana - 14.50 € - tomate, mozzarella, jambon, aubergines, œuf, origan

Estiva - 14.50 € - tomate, mozzarella, brie, tomate fraîche, basilic

Chèvre - 14.90 € - tomate, mozzarella, crottin de chèvre, poivrons, origan

Vegetariana - 14.90 € - tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes, oignons, origan

Nordica - 16.50 € - tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, origan

Tirolese - 15.90 € - tomate, mozzarella, jambon de Parme, origan

Calabrese - 15.90 € - tomate, mozzarella, tomates séchées, crottin de chèvre, roquette

Valdostana - 15.90 € - tomate, mozzarella, scamorza fumé, roquette, speck, tomates fraîches, origan

Dolomiti - 15.90 € - tomate, mozzarella, champignons, speck, crème fraîche, origan

Bufalina - 15.90 € - tomate, mozzarella, tomate fraîche, mozzarella bufflonne, basilic

Porchetta - 15.90 € - tomate, mozzarella, scamorza fumé, porchetta, origan

Piemontese - 16.20 € - crème à la truffe, mozzarella, champignons, bufflonne, jambon de parme

SUPPLÉMENTS

Œuf ou crème fraîche 1.00€

Ingrédient suppl. 2.20€ - charcuterie italienne ou bufflonne 3.00€



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



NOS COUPS DE COEUR

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

	375ML	750ML
Segno Librandi Ciro' DOC – Calabre		24.00
Grillo Blanc DOC BIO - Sicile ♥		26.50
I Coltri Chardonnay IGT - Toscane		26.50
Tufaie Soave Superiore DOCG – Vénétie		29.00
Prosecco DOC - Vénétie		28.00

VINS ROSÉS

Bardolino Chiaretto DOC - Venetie	14.50	23.50
Lambrusco Rosé DOC - Em. Romagne	13.50	21.50
Rapitala Rosato di Sicilia Igt - Sicile ♥	15.50	24.80
Lacryma Christi DOC – Campanie	15.50	24.80

VINS ROUGES

Montepulciano D'Abruzzo DOC – Abruzzes ♥		27.00
Chianti Classico Granaio DOCG - Toscane	17.80	32.50
Lambrusco DOC - Em. Romagne	14.50	21.50
Bardolino Classico DOC - Vénétie		25.50
Valpolicella Superiore DOC - Vénétie	15.50	26.50
Valpolicella Superiore Ripasso DOC - Vénétie ♥		35.90
Ulysse Etna Rosso DOC - Sicile		32.50

VINS PRESTIGE

Riserva Selvanella Chianti Classico DOCG - Toscane		54.00
Aiace – Salice Salentino Riserva DOC - Pouille		46.50
Montepulciano D'Abruzzo Riserva DOC - Abruzzes		68.00
Brunello di Montalcino DOCG – Toscane		96.00
Champagne Brut - France		55.00

NOS VINS DU MOMENT

	VERRE	250ML	500ML
Vins «Du Moment»	5.00	7.00	14.00
Chianti DOC BIO Toscane	6.50	9.00	17.50
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 avec chantilly	3.00

WHISKYS - 5CL

Whisky	8.00
Jack Daniel's	8.50
Single Malt 12 ans	10.50
Single Malt 18 ans	14.00

SANS ALCOOL

• Rosso Amarena	7.00
Martini RG s/alcool, Sanbitter, sirop cerise amarena	
• Bora Bora 25 cl	6.50
Maracuja - orange - grenadine - citron	
• Basilic Kiss	7.00
Martini BI s/alcool, sirop de basilic, citron vert	
• Mikado Pêche 25 cl	6.50
Jus de pomme - ananas - citron vert - sirop pêche	
• Virgin Mojito	7.00
Menthe - citron vert - limonade	
• Crodino 10cl	4.00
• Brooklyn (bière sans alcool)	5.50
• Pacific 25 cl - Anisé	3.50

COCKTAILS

Caipirinha 8cl	8.00
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
Mojito 20cl	9.00
Rhum, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, Prosecco	
Hibiscus tonic	9.00
Gin, hibiscus tonic, citron	
Ti Punch 6cl	7.00
Rhum Agricole, sucre de canne, citron vert	
Spritz All'Aperol 15cl	8.00
Aperol, Prosecco, eau gazeuse, olive verte	
Tropical 20 cl	9.00
Malibu, jus d'orange, ananas, passion, grenadine	
Basilic 20cl	9.00
Vodka, crème de framboise, basilic, jus d'ananas	
Sex on the Beach 20 cl	9.00
Vodka, jus de cranberry, ananas, citron	
Blue Caraibbean 20 cl	9.00
Rhum Agricole, curacao, citron vert, limonade	
Irish Coffee 12 cl	9.00
Whisky, sucre de canne, café, Chantilly	
Expresso Martini 12 cl	9.50
Vodka, kaluha, sucre de canne, expresso	
Negroni 8 cl	9.50
Gin, Martini rosso, Campari	
Rose Rouge 15 cl	9.50
Campari, Prosecco, jus de cranberry, sirop de rose	

