

- APERITIFS -

<i>Bitter (apéritif sans alcool)</i>	10cl	4,90€	<i>Kir</i>	12.5cl	5.60€
<i>Spritz</i>	17.5cl	7,90€	<i>(crème de cassis ou autre, vin blanc)</i>		
<i>Spritz Lemon (limoncello, prosecco)</i>	17.5cl	8.40€	<i>Suze</i>	4cl	4.80€
<i>Pastis</i>	4cl	5.20€	<i>Kir Prosecco</i>	12.5cl	6.20€
<i>Mauresque, Perroq., Tomate</i>	4cl	5,30€	<i>Asti Moscato (coupe)</i>	12.5cl	6.60€
<i>Martini (Blanc, Rouge)</i>	4cl	4.90€	<i>Asti Moscato (bouteille)</i>	75cl	37.80€
<i>MartiSchweppes</i>	12.5cl	7.80€	<i>Marsala (œuf ou amande)</i>	4cl	5.20€
<i>(martini blanc, schweppes agrumes)</i>			<i>Campari</i>	4cl	5.90€
<i>Prosecco la coupe</i>	12.5cl	5.90€	<i>Whisky (JB)</i>	4cl	7.60€
<i>Prosecco la bouteille</i>	75cl	31.20€	<i>Porto</i>	4cl	4.50€
<i>Hugo (liqueur de fleur de sureau, prosecco, lime, menthe si c'est la saison)</i>			17.5cl	7.60€	

- BIERE -

<i>Pression Heineken</i>	25cl	4.30€	<i>Amer, Picon, Cynar</i>	25cl	4.60€
<i>Pression Heineken</i>	50cl	7.50€	<i>Panaché</i>	25cl	3.90€
<i>Tango, demi-pêche, demi-citron</i>	25cl	4.60€	<i>Monaco (grenadine, bière, limonade)</i>	25cl	4.20€

- SODAS ET EAUX -

<i>Sirops à l'eau</i>	25cl	1.95€	<i>Coca, Coca zéro</i>	33cl	4.40€
<i>(citron, fraise, grenadine, menthe, Orgeat, pêche, violette)</i>			<i>Perrier</i>	33cl	4.40€
<i>Ice Tea</i>	25cl	3.95€	<i>Schweppes Agrumes</i>	25cl	3.90€
<i>Diabolo</i>	25cl	2.95€	<i>Schweppes Tonic</i>	25cl	3.80€
<i>Limonade</i>	25cl	2.10€	<i>Lisbeth (plate)</i>	1L	4.95€
<i>Jus de Fruits</i>	25cl	4.20€	<i>Lisbeth (plate)</i>	50cl	3.90€
<i>(pomme, ananas, orange, tomate,)</i>			<i>San Pellegrino (gazeuse)1L</i>		5.50€
<i>Orangina</i>	25cl	4.20€	<i>San Pellegrino (gazeuse)50cl</i>		4.20€
			<i>Supplément sirop</i>		0.30€

-DIGESTIFS -

<i>Limoncello</i>	6.70€	<i>Grappa jaune</i>	6.50€
<i>Amaretto</i>	6.50€	<i>Sambucca</i>	6.50€
<i>Diplomatico</i>	7.80€	<i>Vodka ou cognac</i>	6.50€

- VINIS (12) -

LAMBRUSCO DOC 37,5 cl 9.80€ 75cl 19.60€

ROSSO

	<i>Bouteille 75 cl</i>	<i>1/2L</i>	<i>1/4L</i>	<i>Verre 12.5cl</i>
NERO D'AVOLA SICILE <u>DOC</u>	26.30€	17.50€	8.80€	4.40€
CIRO CALABRE <u>DOC</u>	26.90€	18.00€	9.00€	4.50€
MONTEPULCIANO ABRUZZES <u>DOC</u>	26.30€	17.50€	8.80€	4.40€
MONTEPULCIANO <u>OPI DOC BIO</u> Réserve	58.90€	39.20€	19.60€	9.80€
PRIMITIVO POUILLES <u>IGT</u>	30.90€	20.60€	10.30€	5.15€
NEGRO AMARO POUILLES <u>IGP DUE PALME</u>	30.90€	20.60€	10.30€	5.15€
CORVO SICILE <u>IGP</u>	28.10€	18.75€	9.40€	4.70€
NERO PASSO Venetie <u>IGP</u>	29.10€	19.20€	9.60€	4.80€
RAUDI VENETIE <u>IGT</u>	29.10€	19.40€	9.70€	4.85€
TERRE RARE SARDAIGNE <u>DOC</u> Réserve	36.90€	24.60€	12.30€	6.15€

ROSATO

CERASUOLO ABRUZZES <u>DOC</u>	24.90€	16.60€	8.30€	4.15€
PINOT GRIS VENETIE <u>DOC</u>	24.90€	16.60€	8.30€	4.15€

BIANCHI

CORVO SICILE <u>IGP</u>	28.10€	18.75€	9.40€	4.70€
OBELLO MALVASIA EMILIA <u>DOC</u>	26.90€	18.00€	9.00€	4.50€
CHARDONNAY MARCHE <u>IGT</u>	26.90€	18.00€	9.00€	4.50€

IGP: Indication géographique protégée identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

IGT: Les Indications géographiques typiques sont identifiées par des territoires spécifiques, la plupart plus étendus que les zones spécifiées dans les réglementations des DOC et des DOCG.

DOC: Dénomination d'origine contrôlée est une appellation qui certifie l'origine et la qualité d'un vin entrant dans la catégorie des DOP en Italie

ANTIPASTI FREDDI

<u>INSALATA</u> – <i>salade verte ou roquette</i>	3.60€
<u>INSALATA LOMBARDA (7-11-8)</u> - <i>salade, noix, gorgonzola, tomates cerises , vinaigrette, crème de balsamique</i>	9.90€
<u>CAPRESE (7)</u> – <i>tomates, mozzarella di Bufala - crème de balsamique</i>	12.20€
<u>PLANCHA APERO</u> – <i>Affettato Misto- charcuteries italiennes</i> <i>pour 2 pers</i>	13.80€
	<i>pour 4 pers</i> 24.90€
<u>PLANCHA APERO MIXTE (7)</u> - <i>Affettato +formaggi-</i> <i>pour 2 pers</i>	14.90€
	<i>pour 4 pers</i> 25.90€
<u>CARPACCIO DE BOEUF*</u> (7)(70G)	12.90€
<i>viande de boeuf, copeaux de grana, crème de balsamique, huile olive, citron</i>	

ANTIPASTI CALDI

<u>FOCCACCIA (1)</u>	6.90€
<i>pizza blanche, romarin, huile olive</i>	
<u>FOCCACCIA SICILIENNE (1-7)</u>	7.90€
<i>pizza blanche, parmesan , tomates cerises , huile d'olive</i>	
<u>PANZEROTTI (1-7)</u>	10.90€
<i>chausson fritt, sauce tomate, mozzarella, jambon</i>	
<u>ARANCINI (7-9)</u> <i>riz safrané, petits pois, bolognese, mozza</i>	5.50€
<i>(En plat principal uniquement par 2)</i>	
<u>CAPRINO CALDO (1-7)</u>	13.50€
<i>chèvre chaud sur pâte à pizza et lit de salade, crème de balsamique</i>	
<u>POËLEE DE SCAMPIS (2)</u>	
<i>scampis*, champignons ,brocolis, tomates cerises, roquette, huile olive, crème balsa</i>	
ENTRÉE	10.30€
PLAT	16.20€

*produits congelés

LA PASTA (1)

PENNE OU SPAGHETTIS



<u>BOLOGNESE (9)</u> <i>ragoût de viande hachée</i>	10.95€
<u>AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</u> <i>ail, huile d'olive, persil, piments</i>	11.10€
<u>POMODORO</u> <i>tomates cerises, basilic, huile d'olive</i>	13.40€
<u>3 FORMAGGI (7)</u> <i>grana, gorgonzola, persil, chèvre</i>	14.85€
<u>DELLA CASA</u> <i>brocolis frais, anchois, champignons, tomates cerises, huile d'olive</i>	14.85€
<u>ARRABIATA</u> <i>sauce tomate, poivrons, Venticina (chorizo), piments</i>	15.10€
<u>CARBONARA (3-7)</u> <i>crème, lardons, œuf, sauge</i>	15.10€
<u>DEL CAPO(7)</u> <i>sauce tomate, lardons, petits pois, crème</i>	15.10€
<u>VODKA (7)</u> <i>sauce tomate, jambon, crème, flambé à la vodka</i>	15.10€
<u>SALSICCIA</u> <i>saucisses italienne, champignons, courgettes, huile olive, graines de fenouil</i>	15.90€
<u>FRUTTI DI MARE (4-14)</u> – <i>fruits de mer *</i> , huile olive, persil	16.20€
<u>ELENA (2)</u> <i>scampis*</i> , aubergines, ail, huile d'olive	16.70€
<u>GOLOSE (2-7)</u> <i>scampis*, crevettes*, brocolis, crème, flambé au cognac</i>	16.90€
<u>LASAGNE MAISON (7-9)</u>	14.90€

*Produits congelés

- PÂTES À EMPORTER TOUS LES JOURS D'OUVERTURE -
PRIX NETS TAXES ET SERVICE COMPRIS



PIZZAS CLASSIQUES (1-7)

<u>MARGHERITA</u> - tomate, mozzarella -	10.30€
<u>NAPOLI (4)</u> - tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives -	12.70€
<u>PROSCIUTTO</u> - tomate, mozzarella, jambon -	13.10€
<u>PROSCIUTTO FUNGHI</u> - tomate, mozzarella, jambon, champignons -	13.90€
<u>4 STAGIONI</u> - tomate, mozza, artichauts, jambon, aubergines, champignons -	14.40€
<u>VEGETARIENNE</u> - (tomate ou blanche avec persillade), mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons, oignons -	14.80€
<u>CALABRESE</u> - tomate, mozzarella, poivrons, Venticina (chorizo), olives noires -	14.80€
<u>4 FORMAGGI</u> - tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, grana -	14.70€
<u>MARINARA (2-4-14)</u> tomate, mozzarella, fruits de mer*, persillade -	15.50€
<u>CALZONE (3)</u> tomate, mozzarella, champignons, jambon, œuf - PIZZA FERMEE	15.70€
<u>TOSCANA</u> - tomate, mozza, olives noires, saucisse italienne, oignons, gorgonzola -	15.90€
<u>MEDITERRANEA (2)</u> - tomate, mozzarella, scampis*, crevettes*, persillade -	16.30€
<u>GINA</u> - tomate, mozzarella, jambon cru italien, roquette, copeaux de grana -	16.40€

PIZZAS BLANCHES (1-7)

(sans sauce tomate)

<u>BUFALA</u> - mozzarella, persillade, bufala, tomates cerises, basilic -	15.60€
<u>TONNARELLA (4)</u> mozzarella, thon, câpres -	14.50€
<u>EMILIANA</u> - mozza, oignons, persillade puis après cuisson roquette, pancetta, tomates cerises, copeaux de grana -	16.20€
<u>MICHEL ANGELO (8)</u> - mozzarella, gorgonzola, jambon après cuisson, noix -	14.80€
<u>PIADINA PROSCIUTTO</u> - PIZZA REPLIEE	14.60€
mozzarella, persillade puis après cuisson, jambon, roquette, tomates cerises -	
<u>PIADINA PARMA</u> - PIZZA REPLIEE	15.80€
mozzarella, persillade puis après cuisson, jambon cru italien, roquette -	

TOUT SUPPLÉMENT SERA FACTURÉ ,

renseignez vous avant sur les prix auprès du personnel

TOUS NOS LÉGUMES SONT FRAIS ET GRILLÉS À LA PLANCHA

PIZZAS A EMPORTER TOUS LES JOURS D'OUVERTURE

PRIX NETS TAXES ET SERVICE COMPRIS

RISOTTI

<u>MILANESE</u> (7) - safran, grana -	12.90€
<u>FUNGHI</u> (7) - champignons de Paris -	12.90€
<u>CARBONARA</u> (7-3) - lardons, oeuf	13.80€
<u>VEGETARIANO</u> (7) - courgettes, aubergines, brocolis, poivrons grillés	14.50€
<u>PEPERONI</u> (7) - saucisses italienne, poivrons grillés -	16.50€
<u>POPE</u> (7) - lamelles de poulet, poivrons grillés -	16.50€
<u>FRUTTI DI MARE</u> (2-4-14) - fruits de mer* -	16.60€
<u>DIEGO</u> (2-4-14) - Scampis, petites crevettes, tomates cerises, Prosecco	16.90€

**Produits congelés*

TOUS NOS RISOTTI SONT LIES AU GRANA ET AU BEURRE SAUF LES RISOTTI DEL MARE
RISOTTI À EMPORTER TOUS LES JOURS D'OUVERTURE

LE CARNI

- SCALOPINA DI VITELLO ALLA MILANESE : 23.50€

Escalope de veau panée servie avec 1 accompagnement

Soit brocolis, risotto parmesan, pomme de terre sautées, pâtes ou salade

3.50€

Supplément accompagnement

3.30€

Supplément sauce (gorgonzola, poivre ou crème champignons)

- ENTRECOTE GRILLÉE

- OU TAGLIATA DE BŒUF (7)

*(tranches d'entrecôtes sur lit de roquette, parmesan et
pomme de terre au four)*

BŒUF UNIQUEMENT EN SUGGESTION VOIR LE TABLEAU

DESSERTS

TIRAMISU <i>café maison</i> (7)	7.50€
CRÈME BRULEE <i>maison</i> (3,7)	5.90€
PANNA COTTA <i>fruits rouges, chocolat ou caramel maison</i> (7)	5.90€
CAFÉ OU THE GOURMAND <i>selon le chef</i> (3,7)	6.90€
PANZEROTTI NUTELLA <i>chausson frit au nutella</i> (5,7)	8.90€
CHURROS A L'ITALIENNE <i>avec nutella</i> (5)	8.90€
FONDANT CHOCOLAT* (<i>Coeur caramel beurre salé</i>) (7)	6.90€
IRISH COFFEE (7)	8.50€
AFFOGATO AL CAFFE (<i>boule vanille ou café noyée dans un café</i>) (7)	4.70€
CHOCOCAFÉ (<i>Nutella, café, chantilly, poudre de noisette</i>) (5)	3.90€
PARFAIT (SEMI-FREDDO) <i>Dessert glacé aux amandes</i> (7)	7.60€
PIADINA NUTELLA <i>Dessert replié au nutella</i> (5)	8.50€

COUPES DE GLACES (7)

COUPE DAME BLANCHE (<i>3 boules Vanille, topping choco, chantilly</i>)	7.95€
COUPE COLONEL (<i>2 boules Citron, vodka, grappa ou limoncello</i>)	6.75€
COUPE TIRAMISU (<i>1 boule Vanille, 2 b Tiramisu, Amaretto, chantilly</i>)	8.95€
COUPE AMARENA (<i>1 boule Vanille, 2 boules Amarena, chantilly, coulis</i>)	8.95€
COUPE SPLIT (<i>2 boules Banane, 1 boule Framboise, chantilly</i>)	7.95€
COUPE AGRUMES (<i>2 boules orange sanguine, 1 boule citron, limoncello</i>)	8.95€
GLACE LA BOULE	2.30€
SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON	0.60€
SUPPLÉMENT COULIS	0.60€

PARFUMS

GLACES (7) : *Chocolat, Vanille, Tiramisu, Café, Pistache, Amarena, Stracciatella*
SORBETS (*maison*) : *Citron, framboise, Banane, Orange sanguine*

CAFE INFUSIONS

Espresso	2.00€	Café crème	2.20€
Double café	3.80€	Rallongé	2.10€
Thés- infusions	3.10€	Capuccino	2.70€
(menthe, vert menthe, verveine, fruits rouges, noir)		CREME DE CAFE illy	3.20€



VOUS ÊTES ALLERGIQUES À CERTAINS ALIMENTS ?

RÉFÉREZ-VOUS À LA LISTE CI-DESSOUS POUR
CONNAÎTRE LES ALLERGÈNES ÉVENTUELS CONTENUS
DANS NOS PLATS ET SIGNALÉS PAR LEUR NUMÉRO
DANS NOTRE CARTE

(1) gluten

(2) crustacés

(3) œufs

(4) poisson

(5) arachides

(6) soja

(7) crème de lait

(8) fruits à coque

(9) céleri

(10) moutarde

(11) graines de sésame et de tournesol

(12) anhydride sulfureux et sulfites

(13) lupin

(14) mollusques

**produits congelés*

