

ANTIPASTI

BURRATA (125g) 10.5

de chez Caseificio Maldera, tomates cerise

BURRATA PARMA (125g) 11.5

de chez Caseificio Maldera, tomates cerise, jambon de Parme AOP 16 mois

BURRATA AL TARTUFO (125g) 15

de chez Caseificio Maldera aux véritables morceaux de truffe de chez Marcelli Tartufi

STRACCIATELLA (juste le coeur crémeux de la Burrata) 10.5

de Caseificio Maldera in Puglia, chausson de pâte frite

CROCCHETTE DI MOZZARELLA E SPECK 8

Croquettes de Mozzarella, pommes de terre & Speck

CALAMARI ALLA ROMANA 8

Encornets à la romaine, sauce tartare

TAGLIERE DI SALUMI 13

Assiette de charcuterie et torsades de pâte à pizza frite

CARPACCIO DI BRESAOLA 10

Une belle variante du classique carpaccio de bœuf avec de la Bresaola IGP, roquette, Parmesan

I PIATTI

PARMIGIANA DI MELANZANE E INSALATA 14.5

Gratin d'aubergines gratinées à la Mozzarella fleur de lait de Salerne, salade

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 15.5

INSALATE

GUSTAVO 13.5

Jambon de Parme DOP 18 mois, Mozzarella di Bufala, tomates cerise, concombre, olives Leccino de Toscane, roquette

VEGETARIANA 13.5

Stracciatella (juste le cœur crémeux de la Burrata) Aubergine, courgette, poivron, concombre, tomates cerise, olives Leccino de Toscane, roquette

SERGIO 14.5

Saumon, avocat, tomates cerise jaune et rouge, ciboulette et citron, salade

RAFFAELLO 13.5

Burrata des Pouilles, jambon blanc cuit aux herbes de Leoncini, tomates cerise, olives Leccino de Toscane, roquette

PIZZE

MARGHERITA 9.5

Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Basilic frais

REGINA 12.5

Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Jambon cuit aux herbes de Leoncini
Champignons

MONICA 13

Fleur de lait de Salerne
Parmesan DOP 24 mois Montanari
Gorgonzola DOP d'Oro Carozzi
Provolone de Sila

MIA NONNA 13.5

Tomates San Marzano AOP
Jambon de Parme DOP 16 mois
Mozzarella Di Bufala La Marchesa
Roquette

LUCILLA 12.5

Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Aubergines
Courgettes
Champignons
Tomates cerise
Poivrons

TINA (Calzone) 14

Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Jambon cuit aux herbes de Leoncini
Champignons
Œuf

VALENTINA 13.5

Tomates San Marzano AOP
Stracciatella (cœur crémeux de la Burrata)
Pecorino Gran Ducato
Coppa di Parma IGP, basilic frais

ANTONIA 13.5

Fleur de lait de Salerne
Champignons
Olives Leccino de Toscane
Tomates cerise
Pecorino Gran Ducato
Roquette

GABRIELLA 14

Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Jambon de Parme AOP 16 mois
Gorgonzola DOP d'Oro Carozzi
Noix
Poivre noir

CARLOTTA 14.5

Tomates San Marzano AOP
Provolone piquant de Cremona Spianata
piquante de Sila
Oignons rouges
Olives Leccino de Toscane

MARIA 15

Tomates San Marzano AOP
Burrata des Pouilles
Nduja
Tomates cerise
Roquette

TULLIA 19.5

Burrata des Pouilles
Truffes de chez Marcelli Tartufi
Champignons

DOLCI

TIRAMISU 7.5

Le vrai, l'unique

PANNA COTTA 7.5

Panna cotta à la vanille, granola et coulis

MOUSSE AL CIOCCOLATO 7

Mousse au chocolat

CAFFÈ GOURMET 9.5

Le vrai café italien et quelques douceurs italiennes

GELATI DEL MOMENTO

1 boule : 2,5€ / 2 boules : 4,50€ / 3 boules : 6€ / 4 boules 7€
Supplément chantilly +1,00€

MENU NIPOTI 10

Pizza Margherita & 1 Boule de glace & Sirop à l'eau

COCKTAIL

APEROL SPRITZ 18cl 8

Le classique (et le meilleur)

Aperol
Prosecco Riccadonna
Orange
Perrier

BASILICO SPRITZ 18cl 8.5

Pour les plus sauvages...

Martini Bianco
Prosecco Riccadonna
Sirop de pomme verte
Basilico
Perrier

ROSSO SPRITZ 18cl 8.5

Fruité et sexy

Campari
Prosecco Riccadonna
Rosemarino Bitter
Jus de cranberry

FRESCO SPRITZ 18cl 8.5

Fraîcheur garantie

Martini Bianco
Prosecco Riccadonna
Concombre
Menthe
Fleur de sureau Luxardo

HUGO SPRITZ 18cl 9

Gin Bombay Sapphire
Prosecco Riccadonna
Sirop de fleur de sureau Luxardo
Menthe fraîche
Citron vert
Perrier

VIRGIN SPRITZ 27cl 6

Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

I CLASSICI

MOJITO 18cl 8.5

Rhum Bacardi Carta Oro
Menthe
Citron vert
Sucre de canne
Perrier

MOSCOW MULE 18cl 8

Vodka Eristoff
Ginger beer
Citron vert

MAMMARGARITA 12cl 8

Tequila Camino
Cointreau
Sirop de sucre de canne
Citron vert

I COCKTAIL VERGINI

POMPELMO 27cl 6

Pomme
Pamplemousse
Mangue
Sirop de grenadine

VIRGIN MAMMAJITO 27cl 6

Jus de pommes
Menthe fraîche
Citron vert
Splash de Perrier

BIBITE

CAFFÈ E TE

Espresso, decaffeinato 2
Cappuccino 3.5
Caffè Latte 3
Americano 2
Caffè Frappe 3.5
Caffè ou Cioccolato viennois 4.5
Caffè corretto (Amaretto) 7
Tè, infusione 3

BIBITE FRESCHE

Coca Cola, Zero 33cl 3.5
Finley Tonic 20cl 3.5
Limonade 20cl 3
Orangina, Lipton Ice Tea 25cl 3.5
Perrier 33cl 4
Sirops: 2
Grenadine, Pêche, Fraise, Citron,
Orgeat, Menthe, Pomme, coco, kiwi
San Pellegrino 50cl//il 3//5
Acqua Panna 75cl 4
Succo di frutta 25cl 4
Pomme
Orange
Fraise
ACE (orange - carotte - citron)
Citron gingembre

BIRRA

Moretti Pession 25cl//50cl 3//5.5
Peroni Nastro Azzuro 33cl 5.5

DIGESTIVO

Limoncello Giardini Di Ravello 4cl 6
Limoncello di Sorrento 4cl 8
Grappa Piave 4cl 6
Grappa Riserva Nardini 4cl 8
Grappa di Barolo Marolo 4cl 9.5
Amaretto Amanda Luxardo 4cl 6.5

I VINI

Quando si è in ballo bisogna ballare.
Quand le vin est tiré, il faut le boire.

VINS ROUGES

15^{CL}/50^{CL}/75^{CL}

TOSCANA

Sangiovese di Toscana – Montesperso 5.5 / 17 / 24
Le meilleur ami des planches de charcuterie italienne

Chianti DOCG – Mario Primo Piccini 6 / 18 / 25
J'ai envie d'un Chianti doux et droit dans ses bottes,
qui me donne du love

Chianti DOCG – Castiglioni 6.5 / 21 / 32
Le genre de pinard fruité qui vous emmène
en ballade tout en équilibre

PUGLIA

Salento Di Primitivo IGT – Col di Sotto 6.5 / 21 / 32
Un joli mélange de fruits rouges et vanille

ABRUZZO

Montepulciano d'abruzzo DOC – Cerulli 5.5 / 17 / 24
J'ai envie d'un petit vin léger et souple pour bien commencer

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Ca' De' Medici Regiano Secco 24
C'est comme manger une grosse poignée de framboises et
fraises mais avec des bulles en bonus

SICILIA

Néro d'Avola Terre Siciliane IGT – Saperi Mediterranei 4.5 / 15 / 21
Toute la Sicile dans un verre

VENETO

Valpolicella – Villa Mura 5.5 / 17 / 24
Un vin typique aux arômes éclatants et ensoleillés

PIEMONTE

Barbera d'Alba DOC – Raimonda - Tenuta Fontanafredda 35
J'ai envie de quelque chose de plus costaud et structuré,
l'âme du nord

VINS ROSES

15^{CL}/50^{CL}/75^{CL}

VENETO

Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT Sartori 5 / 16 / 23

Un bon vin fruité, clair qui se boit bien frais et facilement

VINS BLANCS

15^{CL}/50^{CL}/75^{CL}

VENETO

Soave Villa Mura – Riccadonna 4.5 / 15 / 21

Un vin sec à apprécier dans sa jeunesse

UMBRIA

Orvieto classico DOC – Anfora 4.5 / 15 / 21

Un vin fruité considéré comme un classique par excellence

PIEMONTE

Batasiolo Moscato d'Asti DOCG – Bosc D'la Rei 7 / 24 / 37

Tout simplement doux, frais, fruité et persistant

VINS EFFERVESCENTS

15^{CL}/50^{CL}/75^{CL}

ASTI

Ponte Villoni 27

En France il y a le Champagne, en Italie c'est l'Asti pour un anniversaire

PROSECCO

Riccadonna 6.5 / 31

Le vrai bon Prosecco d'Italie



Scanne moi pour
accéder à toute la carte