



OUVERT TOUS LES JOURS

Notre cuisine traditionnelle du Sud de l'Italie est 100% maison. Réalisée sur place, elle est le fruit d'un travail artisanal patient et passionné. Nos matières premières sont sélectionnées avec soin directement auprès de producteurs italiens qui partagent notre amour des saveurs simples et authentiques.

## SPUNTINI

Petites entrées

- PEPERONI GRIGLIATI 8€**   
*Poivrons grillés, pommes de terre, olives taggiasche et persil*
- ANTIPASTI VEGANI 11€**   
*Assortiment de légumes à l'italienne*
- MOZZARELLA DI BUFALA 12€**   
*Mozzarella de bufflonne DOP, tomates et pistou de basilic*
- VITELLO TONNATO 12€**   
*Fines tranches de quasi de veau cuit, sauce au thon, câpres et anchois*

## ANTIPASTI À PARTAGER

- FOCACCIA 6€** / **FOCACCIA CÉRÉALES COMPLÈTES 9€**   
*Focaccia à l'huile d'olive et romarin*
- BRUSCHETTA 9€**   
*Bruschetta, tomates et pistou de basilic*
- CAMEMBERT DI BUFALA AL TARTUFO 12€**   
*Camembert de bufflonne à la truffe noire de saison, pain maison grillé*
- BURRATA CREMOSA 24€**   
*Burrata des Pouilles 250 gr, poivrons grillés, courgettes, tomates*
- SALUMI E FORMAGGI 25€**   
*Planche de charcuteries et fromages italiens*

## INSALATA

- INSALATA HEALTHY 14€**   
*Assortiment de salades, filets de dinde, tomates, courgettes, haricots verts, radis, amandes*
- INSALATA DI GAMBERI 14€**   
*Assortiment de salades, gambas, tomate, radis, céleri, concombre et noisettes*
- INSALATA DI TONNO 14€**   
*Assortiment de salades, thon à l'huile d'olive, haricots verts, pommes de terre, œuf parfait bio, mozzarella de bufflonne DOP et olives taggiasche*

## SALUMERIA

- PROSCIUTTO DI PARMA 9€**   
*Jambon de Parme*
- PORCHETTA FATTA IN CASA 12€**   
*Fines tranches d'échine de porc 18h de cuisson, roquette et pecorino*

## PASTA FRESCA

Toutes nos pâtes fraîches sont faites maison à base de semoule de blé dur des Pouilles et ne contiennent pas de farine. Nos œufs sont bio.

- RIGATONI AL POMODORO 12€**   
*Tomates et basilic*
- CASARECCE AL PESTO GENOVESE 13€**   
*Pistou de basilic et haricots verts*
- LINGUINE CARBONARA TRADIZIONALE 14€**   
*Carbonara avec guanciale (porc)*
- LINGUINE CARBONARA VEGETARIANA 14€**   
*Carbonara végétarienne aux champignons*
- CONCHIGLIONI PRIMAVERA 15€**   
*Petits pois, menthe, ricotta et citron*
- PACCHERI MELANZANE 16€**   
*Aubergines, tomates et burrata*
- MAFALDE CALAMARI E RUCOLA 17€**   
*Calamar, roquette et tomates*
- TAGLIATELLE AL RAGÙ 18€**   
*Ragoût de bœuf napolitain et Parmesan*
- LINGUINE AI GAMBERI 19€**   
*Gambas, courgettes et tomates*
- RAVIOLI AL TARTUFO 24€**   
*Ricotta, champignons et truffe noire de saison*

## PINSA ROMANA

La pinsa romana est née bien avant la pizza, d'une recette de la Rome Antique. À partir d'un mélange de farines de blé, soja et riz, d'une haute hydratation et d'une pousse de minimum 48h, nous obtenons une pâte tendre et croustillante, pour une digestion légère.

- RE MARINARA 10€**   
*Sauce tomate, câpres et olives taggiasche*
- RE ROMOLO - MARGHERITA DOP 12€**   
*Sauce tomate, mozzarella de bufflonne DOP et basilic*
- RE VEGANO 14€**   
*Sauce tomate, courgettes, aubergines, poivrons et roquette*
- RE DI LIGURIA 15€**   
*Sauce tomate, thon à l'huile d'olive, tomates, oignons rouges et olives taggiasche*
- RE DI BASILICATA 15€**   
*Sauce tomate, mozzarella, scamorza, courgettes, aubergines, poivrons et roquette*
- RE DI MARZIO 16€**   
*Porchetta (porc), poivrons, mozzarella, tomates, pecorino et romarin*
- RE NERONE 16€**   
*Sauce tomate, mozzarella, spianata piquante (porc), tomates séchées, anchois, câpres et olives taggiasche*
- RE DI NAPOLI 18€**   
*Ragoût de bœuf napolitain, mozzarella, Parmesan et thym*
- RE DEL LAZIO 18€**   
*Mozzarella, guanciale (porc), œufs parfaits bio, pecorino*
- RE D'ALBA 19€**   
*Mozzarella, champignons et crème de truffe*
- RE DEL VESUVIO 20€**   
*Tomates rouges du Vésuve, burrata des Pouilles et basilic*
- RE DELL'EMILIA 21€**   
*Coppa (porc), mozzarella de bufflonne DOP, tomates, menthe et truffe noire de saison*
- RE DI CESARE 22€**   
*Mozzarella, gambas, guanciale (porc), gorgonzola, crème de truffe aux champignons, oignons rouges*
- RE DI PARMA 22€**   
*Mozzarella, jambon de Parme et truffe noire de saison*
- PINSA DUETTO 25€**   
*Dégustation de 2 choix en 1 pinsa*

### SUPPLÉMENTS

- Légumes cuits, roquette, œuf parfait bio - 2€
- Jambon de parme, spianata, porchetta, coppa, dinde, anchois, mozzarella de bufflonne DOP - 3€
- Truffe noire de saison - 7€
- Farine complète et céréales - 3€

## MENU DEL GIORNO 20€

Déjeuner uniquement

ENTRÉE DU JOUR + PÂTE DU JOUR  
OU PÂTE DU JOUR + DESSERT DU JOUR

Boisson non comprise

## DOLCI

- TIRAMISU TRADIZIONALE 7€**
- PANNA COTTA 7€**   
*Fruits ou caramel beurre salé*
- PETITE PINSA NUTELLA 8€**
- GELATI 8€**   
*Glace fleur de lait ou chocolat ou citron*
- CAFFÈ GOURMAND 9€**

## COCKTAILS

SPRITZ CLASSICO 9 €  
SPRITZ FRUIT DE LA PASSION 10€  
SPRITZ LIMONCELLO 10€

AMERICANO 10€  
NEGRONI 10€

WHISKY - 5 cl 10€  
RHUM - 5 cl 10€  
VODKA - 5 cl 10€

## APERITIVI

RICARD - 5 cl 10€  
GIN - 5 cl 10€  
MARTINI BIANCO/ROSSO - 8 cl 8€  
CAMPARI - 8 cl 8€



## BOLLICINE

Pétillant

**TREVISE PROSECCO DOC**  
Millesimato San Martino  
Verre : 8€ / Bout. : 35€

**EMILIE-ROMAGNE LAMBRUSCO DOC 35€**  
Arte e Concerto  
100% Salamin. Rouge méthode Charmat, arômes de violette, cerise et framboise, note de poivre blanc.

**CHAMPAGNE THIERRY MASSIN BRUT**  
Verre : 11€ / Bout. : 65€

**CHAMPAGNE RUINART BRUT 95€**

**CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANC 115€**

**CHAMPAGNE RUINART ROSE 120€**

**VENETIE PINOT GRIGIO DOC**  
San Martino  
Sec, légèrement fruité avec une légère note d'amande.  
Verre : 5€ / Bout. : 25€

**TRENTIN CHARDONNAY DOC**  
Vescovile  
Fruité et floral, frais et sec.  
Verre : 6€ / Bout. : 27€

**POUILLES FEDORA DOC**  
Rivera  
60% Bombino, 25% Pampanuto, 15% Chardonnay.  
Sec, souple, frais et délicatement fruité.  
Verre : 6€ / Bout. : 28€

## BIANCHI

Blancs

bouteille 75 cl ou verre 15 cl

**CAMPANIA FALANGHINA IGP 32€**  
La Rivolta  
100% Falanghina. Fruité prune et pêche, finale sèche et minérale.

**OMBRIE ORVIETO CLASSICO DOC 33€**  
Salviano  
30% Trebbiano, 30% Grechetto, 40% Verdello et Sauvignon. Frais, sec et minéral. Finale longue et parfumée, notes d'amande.

**ABRUZZES PASSERINA SUP. DOC BIO 35€**  
Pietramore  
100% Passerina. Fruitée, tendre et riche puis une finale sapide et délicatement iodée.

**PIEMONTE SAUVIGNON LANGHE DOC 42€**  
Parusso  
Bel équilibre aromatique, vif et fruité, un parfum de fruits exotiques et ananas.

## ROSSI

Rouges

bouteille 75 cl ou verre 15 cl

**PIEMONTE BARBERA D'ASTI DOCG**  
Cantine Povero  
100% Barbera d'Asti. Léger, fruité et frais.  
Verre : 6€ / Bout. : 25€

**VENETIE PINOT NERO IGT**  
Danese  
Un bouquet de ribes noires et cerises, vin frais et léger.  
Verre 10 cl : 6€ / Bout. : 26€

**ABRUZZES MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**  
Ulisse  
100% Montepulciano. Notes de fruits rouges, de cacao et d'épices.  
Verre : 6€ / Bout. : 27€

**POUILLES PRIMITIVO IGT**  
San Marzano  
100% Primitivo. Fruité, arôme de petits fruits rouges, généreux et frais.  
Verre : 6 € / Bout. : 28€

**EMILIE ROMAGNE SANGIOVESE SUP. DOC**  
La Pandolfina  
Fruité, rond et gourmand.  
Verre : 6€ / Bout. : 29€

**SARDAIGNE SINIS**  
Vernaccia  
50% Cannonau, Nieddera et Monica. Léger et fruité.  
Verre : 6€ / Bout. : 29€

**SICILE NERO D'AVOLA DOC BIO**  
Kore  
100% Nero D'avola.  
Senteur de prune et cerise, souple, velouté et élégant.  
Verre : 6€ / Bout. : 32€

**TOSCANE RIGOLETO**  
MONTECUCCO DOC BIO 34€  
Collemassari  
70% Sangiovese, 15% Cilieggiolo, 15% Montepulciano. Fruité, arômes de cerise et baies rouges, tanin souple.

**TOSCANE ROSSO DI MONTALCINO**  
DOC BIO 44€  
100% Sangiovese Grosso. Fruité et floral.

**VENETIE VALPOLICELLA CLASSICO**  
SUP. SANT'URBANO DOC BIO 49€  
Speri  
70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara.  
Un des crus les plus caractéristiques de la Valpolicella.

**TOSCANE CHIANTI CLASSICO**  
RISERVA DUCALE DOCG 56€  
Ruffino  
80% Sangiovese, 15% Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tanin expressif et finale fruitée. Epicé et rond.

**PIEMONTE NEBBIOLO DOC 56€**  
Parusso  
100% Nebbiolo. Note de fraise des bois, fin et élégant.

**PIEMONTE BAROLO DOC 89€**  
Parusso  
100% Nebbiolo. Notes de fruits rouges, cacao et menthe. Intense, complexe et délicat.

**TOSCANE BRUNELLO DI MONTALCINO**  
DOCG BIO 92€  
Col d'Orsia  
100% Sangiovese Grosso. Notes de cerise, prune, griotte et café.

**VENETIE AMARONE DOCG BIO 94€**  
Venturini  
70% Corvina, Rondinella, Molinara.  
Généreux, épice et fruit mûr.

## ROSATI

Rosés

bouteille 75 cl ou verre 15 cl

**SICILE GRANATEY IGT BIO**  
Colomba Bianca  
100% Nero d'Avola. Bouquet délicat de fruits rouges, senteur de pamplemousse et grenade.  
Verre : 6 € / Bout. : 26€

**ABRUZZES ANTHEA BIO IGT**  
Cascina del colle  
100% Montepulciano.  
Frais aux arômes de fruits rouges, gourmand.  
Verre : 6 € / Bout. : 28€

**TOSCANE ROSE MAREMMA DOC**  
Fertuna  
100% Sangiovese.  
Frais, notes fruitées et vanillées.  
Verre : 6 € / Bout. : 29€

## BIRRE

BIÈRE PORETTI EN BOUTEILLE 33 cl 6€  
BIÈRE ARTISANALE FLEA EN BOUTEILLE 33 cl 8€  
(Blanche, blonde ou ambrée)  
Cette bière de blé légère et fruitée est produite artisanalement à partir de l'eau des sources de Gualdo Tadino en Ombrie.

## DIGESTIVI 4 cl

AMARETTO DI SARONNO, AMARO 8€  
LIMONCELLO 8€  
GRAPPA BLANCHE 8€  
GRAPPA BARRIQUE 8€  
GET 27, GET 31 8€



## BEVANDE CALDE

ESPRESSO ILLY 3€  
DOUBLE ESPRESSO 5€  
CAPPUCCINO 4€  
SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS 4€



## SOFTS

EAU CASTALIE 75 cl 4€  
Naturelle et gazeuse, affinée dans l'établissement à partir d'eau de réseau micro filtrée.  
COCA, COCA ZÉRO 33 cl 5€  
JUS DE FRUITS 25 cl 5€  
THÉ GLACÉ PÊCHE 25 cl 5€

LIMONADE 25 cl 5€  
PERRIER 33 cl 5€  
SIROP 2€  
SCHWEPPESS 25 cl 5€  
ORANGINA 33 cl 5€