



ANTIPASTI

- FOCACCIA** 6
à l'huile d'olive et romarin
- BRUSCHETTA** 9
tomates, pesto de basilic et pain maison grillé
- SALADE D'ASPERGE, OEUF PARFAIT** 13
truffe fraîche et crumble de Parmesan
- ANTIPASTI VEGANI** 12
assortiment de légumes à l'italienne
- CAMEMBERT DI BUFALA CHAUD** 12
avec focaccia croustillante au romarin
- BURRATA CREMOSA** 12
burrata des Pouilles 125g, tomates datterino et basilic
- POLPO ALLA DIAVOLA** 14
poulpe avec sauce tomate légèrement pimentée, olives et croutons de pain maison
- TAGLIERE DELLE PUGLIE** 28
planche avec mini bruschetta aux tomates, burrata des Pouilles, charcuteries et fromages des Pouilles

PASTA FRESCA

- PACCHERI POUSSÉS D'EPINARD** 15
burrata fumée, champignons, pignons et crumble de Parmesan
- CASARECCE CEPES ET SAUCISSE** 17
avec sauce tomate et tomates cerise
- CASARECCE PESTO DE FRUITS SECS** 16
pistache, noisette, pignon de pin et Parmesan
- RIGATONI ALLE POLPETTE** 19
sauce tomate, boulettes de veau et Parmesan
- LINGUINE AL SALMONE** 18
saumon, tomate, crème et taralli
- RIGATONI POLPO ALLA LUCIANA** 18
poulpe cuit à feu doux avec tomates de Corbara et olives noires
- TORTELLI CREMA DI TARTUFO** 22
tortelli faits à la main, ricotta, Parmesan et crème de truffe



vegan



végétarien

PINSA ROMANA

- ROMOLO MARGHERITA** 13
sauce tomate, mozzarella de bufflonne DOP et basilic
- MARGHERITA CHAMPIGNONS** 15
sauce tomate, mozzarella de bufflonne DOP, basilic et champignons
- VEGANO** 15
sauce tomate, courgette, aubergine, champignons, roquette et noix
- MARGHERITA JAMBON DE PARME** 15
sauce tomate, mozzarella de bufflonne DOP, basilic et jambon de Parme
- REGINA** 15
sauce tomate, mozzarella, jambon et champignons de Paris
- NERONE** 17
sauce tomate, mozzarella, spianata piquante (porc), tomates séchées, anchois, câpres et olives leccino
- LAZIO** 18
mozzarella, guanciale (porc), oeufs parfaits bio, pecorino
- TARTUFO NERO** 22
cèpes, truffe noire et mozzarella
- MOZZARELLA ET CAMEMBERT** 19
asperge et jambon de Parme
- JAMBON TRUFFE** 21
sauce tomate, jambon blanc Rovagnotti à la truffe et stracciatella à la crème de truffe

Suppléments

- Parmesan râpé ou Oeuf parfait bio ou Roquette ou Champignons de Paris 2
- Jambon de Parme ou Mozzarella de bufflonne DOP ou Spianata piquante ou Jambon blanc 3

PIATTI

- MILANESE DU CHEF** 23
servie avec nos pâtes fraîches maison
- TAGLIATA DE BOEUF** 25
avec roquette, Parmesan et tomates cerise. Servie avec nos pâtes fraîches maison

INSALATA

HEALTHY

assortiment de salades, polpette et filets de poulet (cuisson basse température faite maison), courgette, tomates séchées, tomates datterino et crumble de Parmesan

16

PRIMAVERA



assortiment de salades, mozzarella de bufflonne DOP, tomates cerise, avocat, olives Leccino, courgettes et graines de courge

16

DOLCI

TIRAMISU TRADIZIONALE

8

PANNA COTTA

caramel de beurre salé
ou coulis de fraise

8

CAFE GOURMAND

9

PETITE PINSA NUTELLA

8

CHOUX A LA CREME DIPLOMATE

et praliné de noisette

11

BABA AU RHUM

avec crème de mascarpone et vanille de Madagascar

11



MENU

boisson non comprise

ENTREE + PLAT

20

Bruschetta tomate basilic
+ pinsa Margherita jambon de Parme

PLAT + DESSERT

20

Pinsa Margherita jambon de Parme
+ panna cotta

MENU BAMBINO

jusqu'à 12 ans (boisson non comprise)

ENTREE + PLAT

9

jambon blanc
+ petite pinsa Margherita ou pâtes à la tomate

PLAT + DESSERT

9

petite pinsa Margherita ou pâtes à la tomate
+ glace



APERITIVI

| | |
|----------------------------|----|
| RICARD - 5CL | 6 |
| MARTINI bianco/rosso - 8CL | 6 |
| CAMPARI - 8CL | 7 |
| RHUM - 5CL | 8 |
| VODKA - 5CL | 8 |
| GIN - 5CL | 8 |
| WHISKY - 5CL | 8 |
| KIR ROYAL | 12 |
| KIR VIN BLANC | 7 |

BIRRE

| | |
|---|---|
| BIERE PERONI Bouteille 33 Cl | 6 |
| BIERE ARTISANALE LABI Bouteille 33 Cl Blanche, blonde ou ambrée | 8 |

Cette bière de blé légère et fruitée est produite artisanalement à partir de l'eau des sources de Gualdo Tadino en Ombrie.

SOFTS

| | |
|--|---|
| EAU CASTALIE - 75 C <i>Naturelle et gazeuse affinée dans l'établissement à partir de l'eau de réseau microfilmée.</i> | 4 |
| COCA, COCA ZERO - 33 CL | 5 |
| JUS DE FRUITS - 25 CL | 5 |
| THÉ GLACÉ PÊCHE - 25 CL | 5 |
| ORANGINA, SCHWEPPES - 25 CL | 5 |
| PERRIER - 33 CL | 5 |
| SIROP | 2 |

eau potable gratuite sur demande

SOFTS BIO 25 CL

Boissons artisanales, riches en minéraux et d'un goût inimitable, à base des meilleurs agrumes fraîchement pressés et mûris au soleil de la Sicile.

| | |
|----------------------------------|---|
| LIMONADE CITRON DE SYRACUSE | 6 |
| CHINOTTO <i>agrume doux-amer</i> | 6 |
| ORANGE SANGUINE | 6 |

COCKTAILS

| | |
|---|----|
| SPRITZ CLASSICO Aperol, Prosecco, eau gazeuse | 9 |
| SPRITZ CLEMENTINE Aperol, jus de clémentine, Prosecco, eau gazeuse | 9 |
| SPRITZ LIMONCELLO Limoncello, Prosecco, eau gazeuse | 9 |
| AMERICANO Martini Rosso, Martini Bianco, Campari | 10 |
| NEGRONI Martini Rosso, Martini Bianco, Campari, gin | 10 |
| SPRITZ FRUIT DE LA PASSION Aperol, purée de fruit de la passion, Prosecco, eau gazeuse | 10 |
| ELISABETTA Gin, purée de litchi, citron vert | 10 |

DIGESTIVI

| | |
|----------------------------|---|
| AMARETTO DI SARONNO, AMARO | 6 |
| LIMONCELLO | 6 |
| GRAPPA BLANCHE | 7 |
| GRAPPA BARRIQUE | 7 |
| GET 27, GET 31 | 7 |

BEVANDE CALDE

| | |
|--------------------------------|---|
| ESPRESSO ILLY | 3 |
| DOUBLE ESPRESSO ILLY | 5 |
| CAPPUCCINO | 4 |
| CAFÉ CRÈME | 4 |
| SELECTION DE THÉS ET INFUSIONS | 4 |

Découvrez notre sélection de 100 références de grands vins italiens... A demander aux serveurs.

BOLLICINE

Pétillants - Bouteille 75 cl ou verre 15 cl

PROSECCO DOC (Trévisé)

Millesimato San martino

Verre 8

Bouteille 39

LAMBRUSCO DOC (Emilie-Romagne)

Arte e Concerto

100% Salamin, Rouge, méthode Charmat

35

CHAMPAGNE HENRIOT BRUT

Coupe 12

Bouteille 75

CHAMPAGNE RUINART BRUT

110

CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANC

135

CHAMPAGNE RUINART ROSÉ

135

BIANCHI

Blancs - Bouteille 75 cl ou verre 15 cl

PINOT GRIGIO DOC (Vénétie) 26

San Martino

Sec, légèrement fruité avec une légère note d'amande

ESPIRA FIANO IGP BIO (Pouilles) 29

Vaglio Massa

Sec, notes beurrées et anisées, ample et fruité, c'est une vraie gourmandise.

CHARDONNAY DOC (Trentin) 28

Vescovile

Fruité et floral, frais et sec

KEBRILLA GRILLO DOC BIO (Sicile) 30

Cantina Fina

Sec, d'une finesse et tension parfaites, sur un finale aux notes d'amande.

FEDORA DOC (Pouilles) 29

Rivera

60% Bombino, 25 % Pampanuto, 15% Chardonnay

ROSATI

Rosés - Bouteille 75 cl ou verre 15 cl

GRANATEY IGT BIO (Sicile) 29

Colomba Bianca

100% Nero d'Avola. Bouquet délicat de fruits rouges, senteur de pamplemousse et grenade

ROSE MAREMMA DOC (Toscane) 29

Fertuna

100% Sangiovese. Frais, notes fruitées et vanillées

PICHET

blanc, rouge ou rosé

25 cl 9

50 cl 18

ROSSI

Rouges - Bouteille 75 cl ou verre 15 cl

BARDOLINO CLASSICO DOC 30

(Vénétie)

Delibori

70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone.

Fruité, léger, sec, équilibré, notes de fraise, framboise, groseille

NERO D'AVOLA DOC BIO (Sicile)  33

Kore

100% Nero D'Avola. Senteur de prune et cerise, souple, velouté et élégant.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC (Abruzzes) 28

Ulisse

100% Montepulciano. Notes de fruits rouges, de cacao et d'épices.

VALPOLICELLA CLASSICO DOC 33

(Vénétie)

Molinara

Fruité, souple, élégant, notes de cerise et framboise

SANGIOVESE SUP. DOC 30

(Emilie-Romagne)

La Pandolfa

Fruité, rond et gourmand.

JOHE IGP BIO (Pouilles)  34

Tenuta Viglione

Cépage Primitivo et Aleatico, sec et gouleyant au parfum de violette et myrtille, fine notes de griottes.

PRIMITIVO (Pouilles) 31

San Marzano

100 % Primitivo. Fruité, arôme de petits fruits rouges, généreux et frais.

RIGOLETO MONTECUCCO DOC BIO 35

(Toscane)

Collemassari

70% Sangiovese, 15% Ciliegolo, 15% Montepulciano. Fruité, arômes de cerise et baies rouges, tannin souple.