



## BOISSONS & APERITIFS

### APERITIFS & COCKTAILS

Americano (Martini, Campari, eau gazeuse) 6cl	10
Negroni (Martini, Campari, Gin) 6cl	10
Spritz Aperol	9
Cocktail Rossini (Prosecco, jus de fraise)	9
Cocktail Bellini (Prosecco, jus de pêche)	9
Campari 6cl	6
Martini blanc, Rouge ou Rosé 6cl	5
Marsala alle mandorle 6cl	7
Ricard 4cl	5
Kir vin blanc 12cl	7
Kir Prosecco 12cl	8
Coupe de prosecco	7
Coupe de champagne Moët & Chandon	13,5
Franciacorta (méthode champenoise)	13,5

### EAUX

Evian 50 cl/1L	4/5,5
Plancoët 50cl/1L	4/5,5
Ferrarelle 50cl/1L	4/5,5
San Pellegrino 50cl/1L	4/5,5
Perrier 33cl	4

### SANS ALCOOL

Crodino	7
Coktail de jus de fruits	8
Jus de Fruit – Jus de tomate 25c l	4
Jus d'oranges pressées	7
Coca Cola & Coca cola Zero 33 cl	4
Orangina 25 cl	4
Schweppes Indian Tonic & Agrumes 25 cl	4

### BIERES

Nastro Azzuro btl 33cl	7
------------------------	---

### WHISKY & BOURBON (4cl)

Aberlour 10 ans	12
Chivas Royal Salute 21 ans	19
Chivas Royal Regal 18 ans	15
Oban 14 ans	12
Strathisla 12 ans	8
Nikka from the Barrel	15
J&B	7
Bourbon Four Roses	12



## **PRODOTTI TIPICI ITALIANI** Produits typiques Italiens

Salumi misti italiani 14

*Assortiment de charcuteries italiennes du moment: jambon de parme, mortadella, salami milano, Coppa, sopressata calabrese...*

Formaggi misti italiani 18

*Assortiment de fromages italiens du moment: pecorino pepato, taleggio, gorgonzola, Parmigiano...*

Piatto di verdure grigliate e sott'olio 12

*Assortiment de légumes grillés et à l'huile*

Piatto di San Daniele AOP 16

*Jambon San Daniele AOP affiné*

**MENU du JOUR** Entrée / Plat ou Plat / Dessert 16.5

*Seulement le midi, hors jours fériés - du lundi au vendredi,*

Consultez l'ardoise

**MENU BAMBINO** Plat / Dessert /Boisson 12

Prix nets en euros



## ANTIPASTI

## Les entrées

Antipasto della casa

*Assortiment de nos entrées*

16

Vitello tonnato

*Spécialité italienne de carpaccio de veau à la sauce au thon*

14

Seppie alla diavola

*Seiches en sauce à l'italienne*

16

Carpaccio di manzo fresco, rucola e reggiano

*Carpaccio de boeuf frais, roquette et parmigiano reggiano*

15

Burrata pugliese IGP con prosciutto di parma

*Burrata des Pouilles au coeur crémeux, jambon de parme*

Piccola/grande

15/26

Mozzarella di bufala campana AOP, pomodori, basilico

*Mozzarella de bufflonne AOP, tomates, basilic et huile d'olive*

Piccola/grande

13/20



## LA PASTA

## Les pâtes

Casarecce alla norma	13,5
<i>Casarecce aux aubergines, tomates et ricotta affinée</i>	
Lasagna tradizionale	15
<i>Pâtes fraîches Lasagnes traditionnelles</i>	
Cavatelli alla Crotonese	16
<i>Ragout de chair de saucisse et tomate au graines de fenouil et piment doux de calabre</i>	
Agnolotti Burro, salvia e parmigiano	14
<i>Ravioles pâtes fraîches, au beurre, sauge et parmesan</i>	
Agnolotti Gorgonzola al mascarpone e noci	18
<i>Ravioles pâtes fraîches, au gorgonzola au mascarpone et noix</i>	
Pappardelle ai funghi porcini	17
<i>Pâtes fraîches Pappardelle aux cèpes*</i>	
Calamarata asparagi e gamberi al pomodoro pachino	18
<i>Calamarata aux asperges, gambas* et tomates cerises</i>	
Spaghetti alle vongole	18
<i>Spaghetti aux palourdes</i>	
Risotto del giorno	18
<i>Risotto du jour</i>	

Prix nets en euros



## **SECONDI PIATTI**

## Viandes et Poissons

Tagliata, rucola e parmigiano	26
<i>bœuf grillé à l'italienne servie avec roquette et parmesan</i>	
Filetto con insalata mista all'italiana	28
<i>Filet de boeuf servi avec une salade verte et crudités</i>	
Filetto di Branzino al forno	27
<i>Filet de Bar, servi avec pommes de terre au four et spaghetti de légumes</i>	
Gamberoni al brandy	27
<i>Gambas* au brandy, servi avec pommes de terre</i>	

## **NOS SPECIALITES DU JOUR**

Consultez l'ardoise



## **DOLCI & GELATI**

## Desserts et glaces

<b>Formaggi Assortimento</b>	11
<i>Assortiment de fromages italiens</i>	
<b>Panna Cotta</b>	9
<i>Panna cotta aux fruits rouges, au caramel ou nature</i>	
<b>Tiramisù</b>	9
<i>Tiramisù traditionnel</i>	
<b>Cannolo siciliano</b>	9
<i>Ricotta de brebis, fruits confis, pépites de chocolat et pistaches, avec son biscuit</i>	
<b>Baba napoletano</b>	9
<i>Baba au limoncello napolitain</i>	
<b>Gelato artigianale</b>	8
<i>Glace artisanale, 2 parfums au choix</i>	
<b>Coppa Amarena</b>	9
<i>Glace artisanale au yaourt, cerises griottes et coulis amarena « Fabbri »</i>	
<b>Affogato al caffè</b>	9
<i>Café Espresso versé sur une boule de glace artisanale à la vanille</i>	
<b>Specialità del giorno</b> <i>nous consulter</i>	10

Prix nets en euros



## DIGESTIFS (4cl)

Grappa Piave & Barricata	8/9
Grappa Grappa Passito	13
Grappa Tignanello	19
Amaro Nonnino, Del Capo, Lucano & Averna	8
Sambuca Molinari	7
Limoncello Amalfi (liqueur de citron)	8
Mandarino Amalfi (liqueur de mandarine)	8
Crema di limoncello Amalfi (crème de citron)	8
Cinar	7
Calvados domaine de la Vectier	8
Cognac VSOP Martell	12
Cognac Henessy XO	19
Porto blanc, rouge	7
Bailey's	8
Rhum Ron Zacapa (23 ans age)	15
Rhum Zacapa XO gran reserva	22
Grand Marnier	8
Menthe Pastille	8
Get 27/31	8

## CAFFE

Espresso Illy	2,5
Decaffeinato Illy	3
Caffè crema	4,5
Cappuccino	5
Cioccolato caldo	5
Tè, Infusion	5