



## 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	5
Ricard 4cl	4
Kir vin blanc 12cl	6
Kir Prosecco 12cl	8
Coupe de prosecco	7
Coupe de champagne Moët & Chandon	12
Coupe de Ferrari Perle	13

### EAUX

---

Evian 50 cl/1L	3,5/5
Plancoët 50cl/1L	3,5/5
Ferrarelle 50cl/1L	3,5/5
San Pellegrino 50cl/1L	3,5/5
Perrier 33cl	4

---

### SANS ALCOOL

---

Crodino	6
Coktail de jus de fruits	6
Jus de Fruit – Jus de tomate 25c l	4
Jus d'oranges pressées	6
Coca Cola & Coca cola Zero 33 cl	4
Orangina 25 cl	4
Schweppes Indian Tonic & Agrumes 25 cl	4

### BIERES

---

Nastro Azzuro btl 33cl	5
------------------------	---

### WHISKY & BOURBON

---

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	8

Prix nets en euros



## **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'oglio 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 feriés - du lundi au vendredi,*

Consultez l'ardoise

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



## **ANTIPASTI** Les entrées

<b>Antipasto della casa</b>		16
<i>Assortiment de nos entrées</i>		
<b>Vitello tonnato</b>		14
<i>Spécialité italienne de carpaccio de veau à la sauce au thon</i>		
<b>Seppie alla diavola</b>		16
<i>Seiches en sauce à l'italienne</i>		
<b>Carpaccio di polipo agli agrumi</b>		16
<i>Carpaccio de poulpe aux agrumes</i>		
<b>Carpaccio di manzo fresco, rucola e reggiano</b>		14
<i>Carpaccio de boeuf frais, roquette et parmigiano reggiano</i>		
<b>Burrata pugliese IGP con prosciutto di parma</b>	Piccola/grande	14/24
<i>Burrata des Pouilles au coeur crémeux, jambon de parme</i>		
<b>Mozzarella di bufala campana AOP, pomodori, basilico</b>	Piccola/grande	12/19
<i>Mozzarella de bufflonne AOP, tomates, basilic et huile d'olive</i>		



## **LA PASTA**    Les pâtes

<b>Casarecce alla norma</b>	13
<i>Casarecce aux aubergines, tomates et ricotta affinée</i>	
<b>Lasagna traditionnelle</b>	14
<i>Pâtes fraîches Lasagnes traditionnelles</i>	
<b>Agnolotti Burro, salvia e parmigiano</b>	14
<i>Ravioles pâtes fraîches, au beurre, sauge et parmesan</i>	
<b>Agnolotti Gorgonzola al mascarpone e noci</b>	18
<i>Ravioles pâtes fraîches, au gorgonzola au mascarpone et noix</i>	
<b>Pappardelle ai funghi porcini</b>	17
<i>Pâtes fraîches Pappardelle aux cèpes</i>	
<b>Calamarata asparagi e gamberi al pomodoro pachino</b>	18
<i>Calamarata aux asperges , gambas et tomates cerises</i>	
<b>Spaghetti alle vongole</b>	16
<i>Spaghetti aux palourdes</i>	
<b>Risotto del giorno</b>	18
<i>Risotto du jour</i>	



## **SECONDI PIATTI** Viandes et Poissons

Tagliata, rucola e parmigiano	24
<i>bœuf grillé à l'italienne servie avec roquette et parmesan</i>	
Filetto con insalata mista all'italiana	26
<i>Filet de boeuf servi avec une salade verte et crudités</i>	
Filetto di Branzino al forno	25
<i>Filet de Bar, servi avec pommes de terre au four et spaghetti de légumes</i>	
Gamberoni al brandy	26
<i>Gambas au brandy, servi avec pommes de terre</i>	

## **NOS SPECIALITES DU JOUR**

Consultez l'ardoise



**DOLCI & GELATI**      Desserts et glaces

Formaggi Assortimento 10

*Assortiment de fromages italiens*

Panna Cotta 8

*Panna cotta aux fruits rouges, au caramel ou nature*

Tiramisù 8

*Tiramisù traditionnel*

Cannolo siciliano 8

*Ricotta de brebis, fruits confis, pépites de chocolat et pistaches, avec son biscuit*

Baba napoletano 8

*Baba au limoncello napolitain*

Gelato artigianale 8

*Glace artisanale, 2 parfums au choix*

Coppa Amarena 8

*Glace artisanale au yaourt, cerises griottes et coulis amarena « Fabbri »*

Affogato al caffè 8

*Café Espresso versé sur une boule de glace artisanale à la vanille*

Specialità del giorno *nous consulter* 10

Prix nets en euros

# LUCA

## CAFFE

Espresso Illy	2.5
Decaffeinato Illy	2.5
Caffè crema	3.5
Cappuccino	4
Cioccolato caldo	4
Tè, Infusion	4

## DIGESTIFS ITALIENS

Grappa Piave & Barricata	6/7
Grappa Grappa Passito	12
Grappa Tignanello	13
Amaro Nonnino, Del Capo, Lucano & Averna	6
Amaretto di Saronno	6
Sambuca molinari	6

Limoncello Amalfi (liqueur de citron)	6
Mandarino Amalfi (liqueur de mandarine)	6
Crema di limoncello Amalfi (crème de citron)	6
Cinar	6

## DIGESTIFS & AUTRES

Calvados domaine de la Vectier	8
Cognac VSOP Martell	10
Porto blanc, rouge	6
Bailey's	8
Rhum Ron Zacapa (ombrè)	12,50
Grand Marnier	7
Menthe Pastille	7
Get 27/31	