

# MOZZA MIA

*Un hommage à la mozzarella dans toutes ses textures :  
crémeuse, fondante, filante... et croustillante.*



## **Burrata - Latteria Gioiella (Pouilles)**

*La reine des mozzarella au cœur coulant (stracciatella), arrivée tout droit des Pouilles et sublimée de notre olio di basilico vierge extra et de datterini gialli (tomates cerises jaunes).  
125 g de pur plaisir.*

## **Mortadella Simona al pistacchio - Artigian Quality (Emilie-Romagne)**

*Mortadelle artisanale, fondante et délicate, produite à Bologne avec des pistaches de Bronte DOP. Classée 4ème parmi les meilleures mortadelles italiennes par le Gambero Rosso.*



## **Caprese di Bufala - Latteria Punto Vitale (Campanie)**

*Mini boules de mozzarella di bufala campana DOP, tomates séchées, basilic frais et trait de balsamique de Modène : simple, net, solaire. Rouge-blanc-vert : cette bouchée iconique inspirée de Capri, porte les couleurs de l'Italie.*



## **Gnocchi alla sorrentina**

*Gnocchi nappés de sauce tomate au basilic, fior di latte fondante et finition grana : le côté "comfort" de la planche. Spécialité de Sorrento : tout le plaisir est dans le filant et le gratiné.*

## **Prosciutto "Goccia" al tartufo - Prosciuttificio San Francesco (Emilie-Romagne)**

*Jambon cru, fondant et délicatement relevé d'un parfum de truffe qui apporte une touche "sous-bois". La "Goccia" est une forme signature de la maison San Francesco, pensée pour un aperitivo premium.*



## **Mozzarella panée**

*Bouchées dorées, croustillantes dehors et fondantes dedans : la gourmandise qui fait toujours l'unanimité. Un classique des aperitivi italiens... à croquer tant que c'est chaud.*



## **Accord boisson conseillé**

Spritz Tutti Quanti | Birra Nazionale | Prosecco Brut Antica Vigna

# GIRO D'ANTIPASTI

*Les entrées italiennes revisitées façon Aperitivo Club : un tour d'Italie en bouchées apéritives, entre fraîcheur, croustillant et gourmandise – tout ce qu'on aime en début de repas, à partager.*

## **Carpaccio de Bresaola** - Salumificio Sosio (Lombardie)

*Bœuf italien séché, maigre, fondant, coupé en carpaccio pour un goût net et délicat.  
Une spécialité de Valtellina (Alpes lombardes), affinée à l'air des montagnes : fin, élégant, ultra apéro.*

## **Baby Arancini** - Gorgonzola, 'nduja, ventricina

*Mini arancini bien dorés, farcis de notre sauce signature gorgonzola-'nduja-mascarpone, avec provola fumée et ventricina piquante. Panure aux olives noires, cœur coulant : un de plus et t'es fini.*

## **Scampis** - Crema di Limoncello

*Scampis saisis minute, crema al limoncello ultra onctueuse, zeste frais : ça fond, ça claque, ça revient. Citronné, gourmand, impossible de partager "juste une bouchée".*

## **Verdure in pastella**

*Assortiment de légumes frits dans une pastella fine et légère, dorée comme il faut.  
Servis avec une mayo basilic fraîche et parfumée, c'est le fritto végétal qu'on déguste sans s'arrêter.*

## **Bruschetta géante** - Ricotta, pesto verde & légumes grillés

*Grande bruschetta à partager : pain croustillant, ricotta onctueuse, pesto verde au basilic, légumes grillés fondants. Fraîche, crémeuse, pleine de soleil : ça sent l'Italie dès la première tranche.*

## **Porchetta Tonnata**

*Mini puccia moelleuse garnie de porchetta grillée au thym, juteuse et parfumée, twistée par une sauce tonnata ultra gourmande au thon, câpres et citron*



## **Accord boisson conseillé**

Hugo Spritz | B.IO – Terre Siciliane IGP (blanc) | Governo all'uso – Chianti DOCG (rouge)

# DELLA NONNA

*Une planche authentique, inspirée des recettes familiales et de la cuisine réconfortante et généreuse de la nonna.*

## **Soppresata Calabrese** - Salumificio Rosa (Calabre)

Saucisson sec emblématique de Calabre, avec un gras fondant et une finale poivrée/pimentée. À l'apéro, c'est imparable : pain italien + filet d'huile d'olive, et tu comprends tout de suite.



## **Pecorino affinato in grotta** - Caseificio Salcis (Toscane)

Pecorino au goût franc, affiné lentement en grotte (cave naturelle) pour gagner en caractère et en longueur. Enveloppé de foin et d'herbes, comme dans les méthodes d'affinage à l'ancienne : intense, parfumé, addictif.

## **Orecchiette** - Salsicce/Cime di rapa

Orecchiette (les "petites oreilles") sautées avec de la chair à saucisse et des cime di rapa (jeunes pousses de brocoli-rave). Un grand classique typique des Pouilles, gourmand et rustique, comme à la table d'une nonna.

## **Polpette di vitello** - Al Sugo

Polpette de veau moelleuses, façonnées à l'italienne, mijotées longtemps dans une sauce tomate parfumée au parmesan. Plat de famille par excellence : tendre, réconfortant, et surtout... à saucer.



## **Parmigiana** - Di melanzana

Millefeuille d'aubergines fondantes, sauce tomate maison, parmesan et basilic. Un plat de nonna, simple et mythique, où tout gratine et tout réconforte.



## **Frittelle** - Fiori di zucca

Beignets dorés de courgettes et fleurs de courgette, relevés au pecorino. Moelleux dedans : le snack qu'on retrouve dans la cuisine de la nonna.



## **Accord boisson conseillé**

Serenata – Cannonau di Sardegna | Il Vino dal Tralcetto Riserva  
– Montepulciano d'Abruzzo DOC | Birra Rock'n'Roll (Baladin)

# GOLOSA

*Un tour d'Italie version "plaisir total" : du frit croustillant, du grill qui sent bon, de la charcut' tranchée fine, des pâtes bien gourmandes et le fromage qui finit le job*

## **Capocollo - Salumificio Rosa (Calabre)**

*Échine de porc affinée, au gras fondant et à la texture tendre. Saveur équilibrée et parfum délicat : une charcuterie d'exception, importée directement du village de nos grands-parents.*



## **Pecorino al peperoncino - Caseificio Salcis (Toscane)**

*Pecorino italien au lait de brebis, relevé avec du peperoncino pour une chaleur propre. Salé, franc, avec ce petit kick qui arrive en fin de bouche et réveille tout*

## **Panzerotti - Ultimo**

*Pâte à pizz' frite et farcie, typique de la street-food pugliese, avec un cœur mortadelle, mozzarella fondante et pesto de pistache ultra gourmand.*

## **Scialatielli - Alla vera carbonara**

*Pâtes fraîches, guanciale importé en direct de Calabre, pecorino romano, œufs et poivre noir fraîchement moulu. La vraie, sans crème, préparée minute, comme à Rome.*



## **Panelle**

*Spécialité de Palerme : galettes de pois chiches frites, tendres et moelleuses, avec une petite pointe de sel, de poivre et de citron. C'est de la street-food sicilienne pure : simple, chaud, rassurant, le genre de bouchée qui fait plaisir.*

## **Salsiccia al pepe - Salumificio Salamone**

*Saucisse italienne artisanale, fraîche au poivre, et grillée à la plancha. Un produit brut ultra savoureux, avec ce côté simple et bien fait qui met tout le monde d'accord.*



## **Accord boisson conseillé**

**B.IO – Primitivo Puglia IGT | Barbera d'Asti DOCG Superiore | Birra IPPA (Baladin)**

# BOSCAIOLA

*Une planche fumée, boisée, terriblement gourmande : champignons, fromages crémeux, charcuteries qui claquent et une touche sucrée-salée qui met tout le monde d'accord.*

## **Speck di Baita - Salumificio Sosio (Lombardie)**

*Speck artisanal fumé à l'air des Alpes et affiné lentement selon la tradition, avec ce parfum délicatement boisé qui ouvre tout de suite l'appétit. Une charcuterie de montagne fondante, élégante et pleine de caractère.*



## **Gorgonzola & Mascarpone - Caseificio Defendi (Lombardie)**

*Fromage ultra crémeux, fait de couches alternées de Gorgonzola et de Mascarpone. le mascarpone apporte la douceur, le gorgonzola le caractère. C'est équilibré mais en même temps indécent.*

## **Crocchette - Tartufo & Guanciale**

*Croquette bien dorée, cœur fondant parfumé à la truffe, avec du guanciale pour la profondeur. Une bouchée courte, intense, ça met direct dans l'ambiance.*

## **Caramelle - Crema di funghi & marsala**

*Nos pâtes préférées (en forme de bonbons), farcies à la viande et recouvertes d'une sauce champignons-crème, relevée d'une touche de marsala.*

## **Arrosticini**

*Les mini-brochettes fines d'agneau iconiques, nées de la cuisine des bergers des Abruzzes. Ça se mange à la main, sans chichi : simple, carnivore, efficace.*

## **Pinsa Romana - Taleggio/Pancetta/Miel**

*Pizza romaine, à la pâte légère, aérée et digeste, garnie de taleggio fondant, de pancetta calabrese et d'une touche de miel. Le résultat est ultra gourmand, entre crémeux, salé, et juste ce qu'il faut de douceur.*



## **Accord boisson conseillé**

1952 – Brindisi DOP Riserva (rouge) | Stoa Lagrein (rouge) | Birra Leon  
(Baladin)



# DOLCE VITA

*Une sélection de petites douceurs italiennes, crémeuses, croustillantes et fondantes, à partager pour terminer le repas sur une note gourmande.*

## **Tiramisu alla nocciola**

*Le tiramisu raffiné : crème mascarpone onctueuse, biscuits savoardi délicatement imbibés, praliné noisette et des éclats de noisettes du Piémont IGP torréfiées.*

## **Biscotti italiani**

*Amaretti tendres et cantuccini aux amandes : deux biscuits emblématiques de la pâtisserie italienne, parfaits à savourer en fin de repas avec un café ou un digestif.*

## **Cannoli siciliani**

*Mini cannoli farcis minute de pépites de chocolat et d'une crème ricotta onctueuse, légèrement parfumée et délicatement sucrée*

## **Panna cotta**

*Panna cotta délicatement vanillée, servie avec un coulis de framboises frais et légèrement acidulé.*





# APERITIVI & SPRITZ

## **CRODINO TONIC N.A. | 6,5€**

*Crodino & tonic italien. Simple, frais, zero alcool.*

## **GIN TONIC | 9€**

*Gin Kapriol des Dolomites, tonic italien, citron & basilic.  
Un G&T alpin, légèrement boisé et ultra frais.*

## **SPRITZ TUTTI QUANTI | 9€**

*Aspide (liqueur sarde artisanale, type Aperol) & prosecco extra dry. Un spritz unique, plus fin et plus parfumé qu'un Aperol.*

## **SORRENTO | 9€**

*Limoncello di Sorrento (Piemme), Prosecco extra dry, sucre de canne & menthe. Le spritz version Limoncello de la côte amalfitaine.*

## **MILANO | 9€**

*Campari & prosecco extra dry  
Amer, vibrant, parfaitement italien.*

## **HUGO | 9€**

*Liqueur de fleur de sureau Fiorente, Prosecco et menthe fraîche.  
Floral, léger, désaltérant.*

## **VIOLA | 9€**

*Liqueur de violette, Prosecco extra dry & myrtilles.  
Douceur florale et petites notes fruitées.*

## **AMORE MIO | 9€**

*Liqueur de fraise, Prosecco extra dry & framboises.  
Gourmand, sucré, irrésistible*







## SOFTS

### EAU PLATE/PETILLANTE 50CL | 3,50€

*Plate ou pétillante*

### COCA-COLA 20CL | 2,5€

*Normal ou zéro*

### ESTA'THÉ 33CL | 3,5€

*Thé glacé italien doux, sucré et rafraîchissant.  
Disponible en 2 parfums : Pêche ou citron*

### LIMONADE CITRON | 3,5€

*Sicile - Polara - 27,5cl*

*Limonade italienne authentique élaborée à partir de jus de citron de Sicile. Rafraîchissante et légèrement acidulée.*

### ARANCIATA ROSSA | 3,5€

*Sicile - Polara - 27,5cl*

*Soda italien artisanal à base d'oranges sanguines de Sicile. Goût fruité, légèrement amer, avec une belle fraîcheur typique du Sud de l'Italie.*

### TONIC | 3,5€

*Sicile - Polara - 20cl*

*Tonic sicilien aromatique et rafraîchissant, légèrement amer aux notes d'agrumes (pamplemousse & orange).*

### CHINOTTO | 3,5€

*Sicile - Polara - 27,5cl*

*Soda italien artisanal au chinotto (agrumes) de Sicile. Goût amer et intense, avec des notes d'agrumes et de caramel.*

### CRODINO | 3,5€

*Piémont - Crodino - 17,5cl*

*Boisson italienne au goût amer et légèrement sucré. À savourer bien frais, avec une tranche d'orange, pour une pause apéritive à l'italienne.*

## BIÈRES

### BIRRA MORETTI 33CL | 3,5€

*Frioul - Brasserie Moretti - 4,6%*

*La bière blonde italienne populaire : simple, légère, désaltérante.*

### BIRRA NAZIONALE 33CL | 4,5€

*Piémont - Brasserie Baladin - 6,5%*

*Bière blonde spéciale, équilibrée entre des notes d'agrumes, florales et maltés, produite à partir de 100% d'ingrédients italiens.*

### BIRRA IPPA 33CL | 4,5€

*Piémont - Brasserie Baladin - 5,5%*

*Bière ambrée, type IPA, à l'amertume fine et aux notes d'agrumes et de houblon.*

### BIRRA ROCK'N'ROLL 33CL | 4,5€

*Piémont - Brasserie Baladin - 7,5%*

*Bière blonde forte, fraîche et pleine de peps aux notes poivrées, épicées et de céréales.*

### BIRRA LEON 33CL | 4,5€

*Piémont - Brasserie Baladin - 8,5%*

*Bière brune artisanale riche et chaleureuse, aux notes de chocolat, café et fruits cuits.*





# VINS ROUGES



## IL VINO DAL TRALCETTO RISERVA | MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

**Abruzzo** - Montepulciano - 12,5% - Zaccagnini

*Un rouge sec et équilibré, affiné en fût de chêne pour plus de profondeur. Facile à apprécier et polyvalent, c'est notre valeur sûre.*

75cl | 20€

## MERLOT BIOLOGICO RUBICONE IGP

**Emilie-Romagne** - Merlot - 13% - Terre Cevico

*Un rouge bio généreux, fruité et très accessible, issu de raisins légèrement séchés (appassimento).*

75cl | 20€

## GOVERNO ALL'USO | CHIANTI DOCG

**Toscane** - Sangiovese - 13,5% - Melini

*Un rouge toscan classique, sec et bien équilibré entre fruit et fraîcheur. La classe à la toscane.*

75cl | 20€

## STOA LAGREIN

**Alto Adige** - Lagrein - 13% - Josef Weger

*Pépite découverte pendant nos vacances dans les Dolomites : un rouge sec, structuré et fruité qu'on avait hâte de vous faire goûter.*

75cl | 30€

## B.IO | PRIMITIVO PUGLIA IGT

**Puglia** - Primitivo (100%) - 13,5% - Bpuntoio

*Le rouge préféré de nos clients : rond, fruité, agréable. La bouteille qui se vide sans qu'on s'en rende compte.*

Verre | 6€

75cl | 20€

## 1952 | BRINDISI DOP RISERVA

**Puglia** - Negroamaro - 13,5%, Sampietrana

*Un rouge élevé en fût de chêne, profond et élégant, avec une belle longueur. A sortir quand on veut marquer le coup.*

75cl | 20€

## BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

**Piémont** - Barbera - 14% - Tenuta Ca'Bianca

*Barbera élégant et fruité, avec une belle fraîcheur et une touche boisée. Le rouge parfait pour ceux qui aiment les vins du Piémont tout en finesse.*

75cl | 25€

## SERENATA | CANNONAU DI SARDEGNA DOC

**Sardegna** - Cannonau - 14,5% - Silvio Carta

*Un rouge sarde chaleureux et généreux, aux notes de fruits rouges mûrs et d'épices douces. Intense mais très agréable, parfait pour ceux qui aiment les vins avec du caractère.*

75cl | 30€



# VINS BLANCS ET ROSÉS



## **B.IO | SICILIA DOC**

**Sicilia** - Nero d'avola - 12,5% - Bpuntoio

*Un rosé bio du Sud, couleur vive, fruité et très accessible*

75cl | 20€

Au verre | 6€



## **B.IO | TERRE SICILIANE IGP**

**Sicilia** - Catarratto/Chardonnay - 13% - Bpuntoio

*Un blanc du Sud très accessible, rond et fruité, à la finale douce*

75cl | 20€

Au verre | 6€

## **KREOS | NEGROAMARO SALENTO IGP**

**Puglia** - Negroamaro - 13% - Castello Monaci

*Un rosé plus intense et expressif, presque vineux*

75cl | 20€





# DIGESTIFS

## **AMARETTO (5CL) | 6€**

**Lombardie - 24% - Lazzaroni**

*Amaretto unique, élaboré par infusion des biscuits Amaretti (recette familiale secrète) : doux et riche, avec des notes d'amande amère, de massepain, de vanille et de caramel. Un vrai petit dessert liquide.*

## **LIMONCELLO DI SORRENTE IGP (5CL) | 6€**

**Campanie - 32% - Piemme**

*Liqueur de citron élaborée uniquement avec des citrons de Sorrente IGP : zestes infusés dans de l'alcool pur, sans additifs ni sirops. Goût net, intense et pur de citron.*

## **VECCHIO AMARO DEL CAPO (5CL) | 6€**

**Calabre - 35% - Caffo**

*Liqueur emblématique de Calabre, élaborée avec 29 plantes locales (agrumes, fleurs, herbes, racines) : douce-amère et très aromatique. Servie bien glacée, comme le veut la tradition.*

## **SAMBUCA (5CL) | 6€**

**Lombardie - 42% - Lazzaroni**

*Liqueur anisée italienne héritée de la recette Anisetta du XIX<sup>e</sup> siècle, élaborée avec des huiles essentielles d'anis étoilé distillées à la vapeur.*

## **GRAPPA 903 BARRIQUE (5CL) | 6€**

**Vénétie - 40% - Bonaventura maschio**

*Grappa ambrée, affinée au moins 12 mois (dont 6 en barriques de chêne). Douce et équilibrée, avec des notes de vanille, de fruits mûrs, et légèrement boisées.*

## **LIQUEURS ITALIENNES (5CL) | 5€**

*Fior di Pistacchi - crème de pistache italienne, onctueuse et très parfumée.*

*Fior di Melone - crème de melon, texture crémeuse et douceur gourmande.*

