

ESTATE 2026

Cette planche se déguste comme un été en Italie : un voyage des Pouilles à Rome, en passant par les Abruzzes, avec une escale en Sicile. Fraîcheur, tomate, basilic, charcuterie de caractère et touches grillées : l'aperitivo dans sa version la plus solaire.

Burrata & verdure grigliata - Latteria Gioiella (Pouilles)

La reine de la mozzarella au cœur coulant (stracciatella), arrivée tout droit des Pouilles et sublimée par notre huile d'olive vierge extra. 125 g de pur plaisir à partager. À déguster avec un trio de légumes grillés à la plancha.

Mortadella di Bologna IGP - Salumificio Felsineo (Emilie-Romagne)

Spécialité artisanale de Bologne. Charcuterie à la texture soyeuse, saveur douce, relevée par des éclats de pistaches entières.

Frittelle di zucchine

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

Orecchiette alla Norma (Sicile)

Petites pâtes typiques en forme d'oreilles, nappées de sauce tomate, d'aubergines frites avec de la ricotta salata fraîchement râpée et une finition à l'huile d'olive vierge extra au basilic.

Arrosticini (Abruzzes)

Mini-brochettes iconiques des Abruzzes, juste grillées : simples, fumées, gourmandes – les fêtes de village en version aperitivo.

Caprese di Bufala - Latteria Punto Vitale (Campanie)

Mini boules de mozzarella di bufala campana DOP, tomates, basilic frais et trait de pesto genovese au basilic : simple, net, solaire. Vert-blanc-rouge, cette bouchée iconique inspirée de Capri, porte les couleurs de l'Italie.

Accord boisson conseillé

Spritz Tutti Quanti | Birra Nazionale | Prosecco Brut Antica Vigna

TUTTI QUANTI

Une planche pensée pour l'aperitivo, qui réunit une sélection de nos préparations phares et de nos produits signatures. L'idée est simple : goûter le meilleur de Tutti Quanti, et vous donner une excellente raison de revenir.

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 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 selon les méthodes d'affinage à l'ancienne : intense, parfumé, et très persistant.

Paccheri - Pistache, guanciale, straciatella

Pâtes fraîches en gros tubes, préparées avec l'une de nos sauces historiques présente à la carte lors de notre ouverture en 2021 : pistache, guanciale et straciatella fondante.

Bombette (Pouilles)

Petits roulés de viande inspirés des bombette des Pouilles. La viande est farcie à la provola pour un cœur fondant, puis enroulée de pancetta calabrese. Une bouchée chaude, généreuse, parfaite à l'aperitivo.

Panzerotti - Prosciutto (Pouilles)

Pâte à pizza frite et farcie, typique de la street-food pugliese, garni simplement avec un délice de sauce tomate, de la mozzarella et du prosciutto crudo, après cuisson.

Baby Arancini - Gorgonzola/'Nduja (Sicile)

Arancini format "baby", farcis avec notre sauce signature préparée à base de mascarpone, gorgonzola et 'nduja calabrese. Chapelure aux olives noires en finition.



Accord boisson conseillé

Hugo Spritz | B.IO - Terre Siciliane IGP (Catarratto/Chardonnay
| Governo all'uso - Chianti DOCG (rouge)

LITTLE ITALY

Une planche qui sent la Little Italy new-yorkaise : des classiques de famille devenus cultes – pepperoni by the slice, red sauce qui mijote, fromage qui file, comfort food italo-américaine. Tout est généreux, gourmand, et pensé pour se partager.

Pepperoni Slice - Pinsa romana al salamino piccante

Pinsa romaine à la pâte légère, aérée et digeste, garnie de sauce tomate, mozzarella fondante et soppressata calabraise légèrement piquante. Un clin d'œil aux parts de pizza iconiques de Little Italy.

Cheeseburger Deluxe

Mini burger de chair à saucisse italienne accompagné d'une mayonnaise au basilic, de provola (fromage italien) fondante, roquette et oignons caramélisés. C'est moelleux et profondément addictif.

Mac 'n' Cheese - Caramelle taleggio & parmigiano

Nos pâtes "bonbons" farcies à la viande, nappées d'une fondue de taleggio et parmigiano. Le côté "mac 'n' cheese" en version Little Italy : crémeux, fromager, réconfort total.

Grandma's Meatballs - Polpette della nonna

Polpette moelleuses façonnées à l'italienne, mijotées longuement dans une sauce tomate parfumée au parmesan. Un plat de famille par excellence : tendre, réconfortant, et parfait pour saucer.

Eggplant Parm - Parmigiana di melanzane

Millefeuille d'aubergines fondantes, sauce tomate maison, parmesan et basilic. Un classique absolu de la cuisine familiale italienne, devenu emblématique dans les trattorie new-yorkaises.

Mozzarella Sticks - Bastoncini di mozzarella fritti

Batonnets dorés, croustillants dehors et fondants dedans : la gourmandise qui fait toujours l'unanimité. Un classique des aperitivi italiens... à croquer tant que c'est chaud.

Accord boisson conseillé

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

MARE E MONTI (TERRE - MER)

Une planche terre-mer pensée pour l'aperitivo : d'abord des saveurs franches et grillées, puis une signature marine qui change tout. Entre finesse, réconfort et générosité, elle se partage naturellement autour d'un verre.

Carpaccio de Bresaola - Salumificio Sosio (Lombardie)

Bœuf séché italien, à la texture fondante. Une spécialité de Valtellina (Alpes lombardes), affinée à l'air des montagnes et idéale pour ouvrir la dégustation de cette planche.

Calamaretti panati

Petits calamars panés et dorés : croustillant, iodé, et très "aperitivo" (un trait de citron et c'est gagné).

Pecorino "Fastuca" - Pistaches (Sicile)

Pecorino frais à la croûte de pistaches, inspiré de la tradition sicilienne, où le mot "fastuca" désigne ce fruit sec précieux depuis des siècles.

Tagliatelle - Carbonara di mare (Rome)

Une carbonara... mais de la mer : tagliatelle fraîches à l'encre de seiche, scampis et calamars. L'élément signature de la planche, celui qu'on n'oublie pas.

Panelle (Sicile)

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.

Puccia - Alla porchetta (Pouilles)

Pain à base de pâte à pizza typique des Pouilles, garni de porchetta grillée au thym, mayonnaise au basilic, tomates séchées et fromage fondant. Une proposition chaude et généreuse, fidèle à l'esprit street-food du sud de l'Italie.

Accord boisson conseillé

Colforte — Soave Classico DOC (blanc) | 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.

Salamino al tartufo - Salumificio Rosa (Calabria)

Saucisson calabrais à la truffe : intense, parfumé, parfait sur la partie "forêt" de la planche.

Toma Piemontese DOP - Caseificio Fiordimaso (Piémont)

Tomme de vache piémontaise à la pâte souple et fondante, au goût doux et généreux, avec de belles notes lactées et beurrées.

Salsiccia al pepe - Salumificio Salamone

Saucisse italienne artisanale, fraîche au poivre, et grillée à la plancha. Un produit brut ultra savoureux.

Fusilloni - Tartufo, funghi e salsiccia

Fusilli géants servis avec une sauce maison gourmande à la truffe, aux champignons des bois et chair à saucisse.

Cazzilli palermitani (Sicile)

Petites croquettes de pommes de terre à la sicilienne, croustillantes à l'extérieur, fondantes à l'intérieur. Parfaites pour l'aperitivo.

Sfogliatelle - Provola & friarielli (Campanie)

Préparation feuilletée croustillante, garnie de provola fumée et de friarielli (feuilles de brocoli typiques de la cuisine napolitaine).



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 - Noisettes (Vénétie)

Le tiramisu raffiné : crème mascarpone onctueuse, biscuits savoïardi 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 - Pistaches (Sicile)

Mini cannoli garnis minute d'une crème de ricotta onctueuse, délicatement sucrée et parfumée à la pistache.

Pannacotta - Framboises (Piémont)

Crème cuite italienne à la texture soyeuse, délicatement vanillée, servie avec un coulis de framboises légèrement acidulé. Un dessert frais, doux et fruité, parfait pour terminer le repas sur une note légère et gourmande.





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€

KREOS | NEGROAMARO SALENTO IGP

Puglia - Negroamaro - 13% - Castello Monaci

Un rosé plus intense et expressif, presque vineux

75cl | 20€



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€

COLFORTE | SOAVE CLASSICO DOC

Veneto - Garganega, Trebbiano di Soave - 12,5% - Santi

Un blanc sec et élégant : fleurs de sureau, fruits exotiques et une pointe de miel d'acacia.

Finale fraîche, minérale et persistante.

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^e 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.

