



FESTA DELLA MAMMA

MENU DU JOUR

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Planche antipasti - Froid

Burrata "Gioiella" au pesto de basilic & légumes grillés à la plancha • Mortadella di Bologna IGP • Capocollo di Calabria • Finocchiona IGP (salami toscan au fenouil) • Paglietin à la violette • Pecorino affiné en grotte • Ricotta à la truffe

TAGLIERE DI FRITTI E SFIZI

Planche antipasti - Chaud

Pinsa bianca, provola fumée & cime di rapa • Polpette al sugo • Scampis & calamars grillés à la plancha, citron & persil • Croquettes de porchetta panées au panko • Mini arancini maison gorgonzola, 'nduja

TRIS DI PASTA

Festival de pâtes

Scialatielli • Alla norma (sauce tomate, aubergines frites, cacioricotta)

Spighe • Sauce maison à la truffe et parmesan

Paccheri • Pistache, guanciale & burrata

DOLCE

Entremet fleuri

Croustillant amande, moelleux citron, marmelade et gel de fraise citronné

Réalisé par Alexandre Formica



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 bio sicilien frais et fruité, souple en bouche, aux notes d'agrumes, de pomme mûre et de fruits jaunes.

Facile à boire, lumineux et convivial, avec une finale douce mais bien équilibrée.

75cl | 20€

Au verre | 6€

ARBINUS | VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

Marche - Verdicchio - 13% - Ciu Ciu

Un blanc bio sec, frais et structuré, aux notes de fleurs blanches, agrumes, pomme fraîche et fruits exotiques.

Belle tension minérale, finale nette avec une légère touche d'amande typique du Verdicchio.

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.

