



PLANCHE ANTIPASTI

Fromages & charcuteries d'Italie à partager

MORTADELLE DE BOLOGNE

La grande dame de Bologne. Fondante, finement parfumée aux épices douces et à la pistache.

CAPOCOLLO DI CALABRIA

La coppa du Sud : charcuterie affinée issue du cou et de l'épaule du porc, légèrement épicée, à la saveur intense et persistante. Un grand classique calabrais.

FINOCCHIONA IGP

Salami toscan au fenouil sauvage. Tendre et parfumé, doux en bouche avec une longue finale anisée.

SPECK DI BAITA

Jambon fumé des Alpes. Séché à l'air de montagne, frotté aux herbes et légèrement fumé. Une douceur fumée incomparable.

ASIAGO

Fromage à pâte semi-dure de Vénétie. Doux et lacté jeune, il prend des notes de noisette en vieillissant.

PECORINO FASTUCA

Pecorino affiné enrobé de pistaches de Bronte. Salé et corsé, avec une belle richesse végétale et croquante.

CAMEMBERT DE BUFALA

Fromage à pâte molle au lait de bufflonne. Crémeux, riche, avec un cœur coulant et une croûte délicate.

RICOTTA À LA TRUFFE

Ricotta fraîche délicatement parfumée à la truffe noire. Soyeuse, aérienne, avec un arôme boisé et envoûtant.

Servi avec de l'huile d'olive extra vierge 100% italienne.



SERVICE À TABLE

Des petits plats gourmands à partager entre vous, à volonté

STRACCIATELLA · FRAISES

Stracciatella crémeuse, fraises marinées à la crème de balsamique de Modène, basilic frais, huile d'olive vierge extra au basilic, fleur de sel.

SCIALATIELLI ALL' AMATRICIANA

Pâtes fraîches napolitaines, guanciale de Calabre, touche d'nduja, pecorino, ail, vin blanc, sauce tomate maison.

CALAMARS & SCAMPIS

Calamars et scampis marinés à la persillade et au citron, grillés à la plancha au dernier moment.

POLPETTE

Nos fameuses polpettes de viande à l'italienne mijotées lentement dans notre sauce tomate. Servies sous une pluie de parmesan et de basilic ciselé.

SPIGHE CREMA TARTUFATA

Pâtes fraîches farcies à la ricotta, nappées de notre crema tartufata maison, grana padano fraîchement râpé.

CROQUETTES DE PORCHETTA

Cœur fondant de porchetta maison au persil et parmesan, enrobées d'une chapelure panko dorée. Sauce verte maison aux câpres & parmesan.

MINI BURGER MAISON

Chair à saucisse artisanale, crema di taleggio montée à la crème, miel et moutarde, oignons caramélisés, provola, pancetta grillée.

LES CRÊPES D'ALEXANDRE

Crêpe maison d'Alexandre Formica · Topping sucré au choix selon les dispo du jour.

2 PLATS À LA FOIS PAR COMMANDE ET PAR TABLE

Chaque plat ne peut être choisi qu'une seule fois, excepté les pâtes à volonté



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.

Goût au choix : 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€

ARBINUS | VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

Marche - Verdicchio - 13% - Cù Cù

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€

