



## SERVICE À TABLE

*Des petits plats gourmands à partager entre vous, à volonté*



### BURRATA

*Burrata crémeuse accompagnée de bresaola, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises et pignons de pin.*

### POLPETTE

*Polpette de viande à l'italienne, légèrement épicées, mijotées dans une sauce tomate parfumée au parmesan.*



### FOCACCIA

*Pain rond moelleux aromatisé au romarin, farci avec de la ricotta, des légumes grillés (poivrons, aubergines, courgettes), et de la crème balsamique.*

### CALAMARS

*Petits calamars frits (chipirons) accompagnés d'une mayonnaise maison relevée à la 'nduja calabraise*

### MACCHERONI

*Maccheroni frais avec une sauce à la truffe et au parmesan, champignons des bois et chair à saucisse italienne.*



### PANCIOTTI

*Gros ravioli farcis aux aubergines et scamorza fumée, sauce tomate, aubergines frites, ricotta salée, huile d'olive au basilic.*

### PIZZA MONTANARINA

*La célèbre mini pizza napolitaine (pâte à pizza frite), garnie d'une sauce maison au taleggio, de guanciale, éclats de noix et une touche de miel.*

### LES PANCAKES D'ALEXANDRE

*Topping au choix : sirop d'érable, caramel beurre salé, nutella, spéculoos*

**2 CHOIX MAX PAR TABLE À CHAQUE DEMANDE  
COMMANDE À VOLONTÉ**



## SOFTS

**EAU 50CL | 3,50€**

*Plate ou pétillante*

**COCA-COLA 20CL | 2,5€**

*Normal ou zéro*

**ESTA'THÉ 33CL | 3,5€**

*Pêche ou citron*

**LIMONADE ITALIENNE | 3,5€**

*Citron ou orange sanguine*

**TONIC | 3,5€**

*Tonic italien*

**CRODINO | 3€**

*Apéritif italien sans alcool*

## ALCOOLS/COCKTAILS

**PROSECCO | 6€**

*Antica Vigna, extra brut*

**CRODINO TONIC (SANS ALCOOL) | 6,5€**

*Crodino, tonic italien*

**GIN TONIC | 8,50€**

*Gin Kapriol, tonic italien, citron, basilic*

**RHUM COLA | 8,50€**

*Bacardi rhum brun, coca-cola*

**APEROL SPRITZ | 8,50€**

*Apérol, prosecco*

**LIMONCELLO SPRITZ | 9€**

*Limoncello, prosecco, sucre de canne, menthe*

**CAMPARI SPRITZ | 9€**

*Campari, prosecco*

**HUGO SPRITZ | 9€**

*Liqueur de fleur de sureau, prosecco, menthe*

**VIOLA SPRITZ | 9€**

*Liqueur de violette, prosecco, eau pétillante*

**RED SPRITZ | 9€**

*Liqueur de fraise, prosecco, framboises*

## BIÈRES

**BIRRA MORETTI 33CL | 3,5€**

*Pils italienne classique*

**BIRRA NAZIONALE 33CL | 4€**

*Bière blonde spéciale (6,5%)*

*Brasserie Baladin*

**BIRRA IPPA 33CL | 4€**

*Bière ambrée India Pale Ale (6%)*

*Brasserie Baladin*

**BIRRA ROCK'N'ROLL 33CL | 4€**

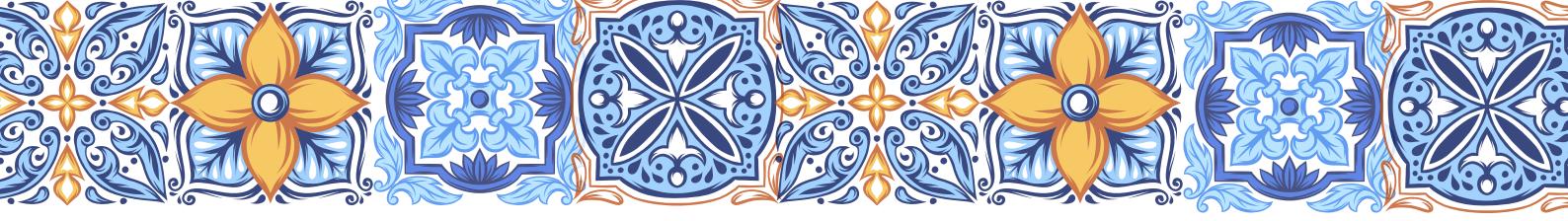
*Bière blonde american pale ale (7,5%)*

*Brasserie Baladin*

**BIRRA LEON 33CL | 4€**

*Bière brune aux notes de café et chocolat (8,5%)*

*Brasserie Baladin*



# VINS



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

Cépage : Montepulciano

Cantina : Zaccagnini

Région : Abruzzo

75cl | 25€

## B.IO | PRIMITIVO PUGLIA IGT

Cépage : Primitivo

Cantina : Bpuntoio

Région : Puglia

75cl | 20€

Au verre | 6€

## MERLOT BIOLOGICO RUBICONE IGP

Cépage : Merlot

Cantina : Terre Cevico

Région : Emilia-romagna

75cl | 20€

## BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

Cépages : Barbera

Cantina : Ca'bianca

Région : Piémont

75cl | 30€

## GOVERNO ALL'USO TOSCANO | CHIANTI DOCG

Cépage : Sangiovese

Cantina : Melini

Région : Toscane

75cl | 20€

## SINCE 1952 | BRINDISI DOP RISERVA

Cépages : Negroamaro, Montepulciano

Cantina : Sampietrana

Région : Puglia

75cl | 20€

## SERENATA | CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Cépages : Cannonau

Cantina : Silvio Carta

Région : Sardaigne

75cl | 30€

## STOA | LAGREIN

Cépages : Lagrein

Cantina : Josef Weger

Région : Alto Adige

75cl | 30€



## B.IO | SICILIA DOC

Cépage. : Nero d'avola

Cantina : Bpuntoio

Région : Sicilia

75cl | 20€

Au verre | 6€

## B.IO | TERRE SICILIANE IGP

Cépage : Catarratto (55%), Chardonnay (45%)

Cantina : Bpuntoio

Région : Sicile

75cl | 20€

Au verre | 6€

## KREOS | NEGROAMARO SALENTO IGP

Cépage : Negroamaro (100%)

Cantina : Castello Monaci

Région : Puglia

75cl | 20€

## SORTESELE | PINOT GRIGIO VALDADIGE

Cépage : Pinot grigio (100%)

Cantina : Santi

Région : Trentin

75cl | 20€