TUTTI QUANTI

" Non si puo pensare bene, amare bene, dormire bene se non si ha mangiato bene "

BENVENUTI A TUTTI QUANTI

Nous sommes une petite cantine de quartier chaleureuse comme on peut en retrouver en Italie.

*On vous propose une **cuisine simple, moderne et familiale**, inspirée par la culture italienne, avec une base de produits rigoureusement sélectionnés.*

*Cocktails, planches apéritives, street-food italienne, sandwichs froids et chauds, pâtes, lasagnes, è dolci. L'italie est à **découvrir, partager et à déguster**, ici, con molto piacere.*

*Notre objectif : vous faire **passer un beau moment, en bonne compagnie** et en toute simplicité, tout en découvrant notre passion pour la cuisine italienne.*

Buon appetito !

PLANCHES
ANTIPASTI

FRITTO MISTO

5€/choix (min. 3 choix, max. 6).

Assortiment de fritures au choix : mini mozzarella panées (8pcs) - sticks de mozzarella (6pcs) - mini arancini (6pcs) - mini panzerotti (6pcs) - olives all'ascolana (8pcs) - panelle (4pcs) - beignets de courgettes maison (4pcs, 2€/supplément) - polpette d'aubergines maison (4pcs, 2€ supplément)

TUTTI QUANTI

24€ (En duo) | 40€ (Grande)

Notre planche traditionnelle composée : d'un mix de fromages (dont burrata et ricotta), d'un assortiment de charcuteries, et de petites préparations italiennes qui changent selon les envies du moment.

MOZZA MIA

25€ (En duo) | 45€ (Grande)

Un hommage à la mozzarella sous toutes ses formes.
Burrata - stracciatella - mozzarella fior' di latte en caprese - sticks et mini boules de mozzarella frite - Assortiment de charcuteries - Duo de tapenades - Légumes grillés.

STREET-FOOD

28€ (En duo) | 48€ (Grande)

Petit voyage dans les ruelles italiennes.
Assortiment de fritures italiennes (mini arancini, mini panzerotti, olives all'ascolana, panelle siciliennes) - Assortiment de charcuteries et fromages - Porchetta grillée

SANDWICHS
ITALIENS

BAGUETTE
Demi baguette classique
Servi chaud (+1,50€)

PUCCIA (+0,50€)
Pain type pâte à pizza
Servi chaud (+1,50€)

FOCACCIA (+0,50€)
Pain moelleux au romarin
Servi chaud (+1,50€)

TRADIZIONALI

CLASSICO
Huile d'olive, prosciutto crudo, mozzarella, tomates, roquette, copeaux de parmesan | 4,5€

DAGOBERTO
Mayonnaise au basilic, prosciutto crudo, provola, tomates, roquette, copeaux de parmesan | 5€

CAPRESE
Pesto vert, mozzarella, tomates fraîches, copeaux de parmesan, basilic | 5€

PARMIGIANA
Sauce tomate, aubergines fondantes, mozzarella, copeaux de parmesan, basilic | 5€

TUTTI QUANTI
Pesto vert, Mozzarella, prosciutto crudo, tomates séchées, roquette, copeaux de parmesan | 5,5€

SPECIALI

AMORE MIO
Huile d'olive, ricotta, aubergines, courgettes, poivrons grillées, copeaux de parmesan, crème balsamique, basilic | 5,5€

DOLCE VITA
Huile d'olive, Ricotta, speck, tomates, copeaux de parmesan, roquette, crème de vinaigre balsamique | 5,5€

SALENTO
Huile d'olive, capocollo (coppa), burrata (stracciatella), courgettes, tomates séchées, copeaux de parmesan, basilic | 5,5 €

BELLO MIO
Huile d'olive, ricotta, pancetta, aubergines, roquette, copeaux de parmesan | 5,5€

CAPRINO
Huile d'olive, ricotta, speck (jambon cru fumé), confit de figues, roquette, copeaux de parmesan | 5,5€

RUSTICO
Huile d'olive, pecorino frais, finocchionna (salami toscan), artichauts, roquette, copeaux de parmesan | 5,5€

BOMBA
Huile d'olive, 'nduja, ventricina piquante, burrata (stracciatella), olives noires, copeaux de parmesan, basilic | 5,5€

DANTE
Sauce tomate, aubergines et courgettes grillées, burrata (stracciatella), parmesan, basilic | 5,5€

CALABRIA
N'duja, provola fumée, ventricina, poivrons grillés, copeaux de parmesan, basilic | 5,5€

TARTUFO
Crème de truffe, mozzarella, mortadelle, copeaux de parmesan, roquette, éclats de pistaches | 5,5€

BRESAOLA
Huile d'olive, ricotta, bresaola, tomates séchées, roquette, copeaux de parmesan | 5,5€

ULTIMO
Pesto de pistaches, mortadelle, burrata (stracciatella), roquette, copeaux de parmesan, éclats de pistaches | 5,5€

GOURMET

GOLOSO
Sauce tomate, Polpette de viande maison (légèrement piquant), mozzarella, copeaux de parmesan, basilic | 6€

PORCHETTA
Mayonnaise au basilic, provola, porchetta grillée, roquette, copeaux de parmesan | 6€

PALERMO
Sauce tomate, provola fumée, panelle (galettes siciliennes de pois chiches), aubergines grillées, parmesan, basilic | 6€

MORTABELLA
Mayonnaise à la truffe, mortadelle grillée, oignons caramélisés, roquette, copeaux de parmesan, crème balsamique | 6€

NAPOLI
Pesto de friarelli (broccoli napolitains), burrata (straciatella), chair à saucisses grillée, friarelli, copeaux de parmesan | 6€

FENOMENO
Crème de truffe, provola, chair à saucisses grillée, oignons caramélisés, patatines frites | 6,5€

GALLIPOLLO
Sauce tomate, poulet pané, provola fumée, aubergines, copeaux de parmesan, basilic | 6,5€

MAMMA MIA
Pesto vert, mozzarella, poulet pané, tomates séchées, copeaux de parmesan, basilic | 6,5€

PEPERONI
'Nduja, provola, chair à saucisses, poivrons grillés, patatines, basilic | 6,5€

ACCOMPAGNEMENT (+3€)
Portion de patatines frites
Mayonnaise au basilic ou à la truffe

BURGERS ITALIENS

PAIN CHAUD - PUCCIA
VIANDE | 120g - Hamburger de chair à saucisse rosée préparé minute et grillée à la plancha

BURGER - TALEGGIO | 10€
Pain puccia, sauce maison au taleggio, provola, viande, oignons caramélisés, tomates, pancetta grillée.

BURGER - PARMIGIANA | 10€
Pain puccia, sauce tomate, provola, viande, aubergines grillées, copeaux de parmesan, basilic

BURGER - CALABRIA | 10€
Pain puccia, sauce maison au gorgonzola et 'nduja, provola fumée, viande, ventricina piquante, poivrons grillés.

BURGER - PISTACCHIO | 10€
Pain puccia, sauce maison à la pistache, provola, viande, mozzarella, mortadelle grillée, éclats de pistaches.

BURGER - TARTUFO | 10€
Pain puccia, sauce maison à la truffe, provola, viande, courgettes grillées, roquette, parmesan.

PANINI PORCHETTA

PAIN CHAUD - PUCCIA OU FOCACCIA
PORCHETTA | 120g - Porchetta grillée au thym

PORCHETTA | 8€
Pain au choix, mayonnaise au basilic, provola, porchetta grillée, roquette, copeaux de parmesan

MAGNIFICO | 8,5€
Pain au choix, mayonnaise au basilic, provola, porchetta grillée, oignons caramélisés, patatines frites

ORTOLANA | 8,5€
Pain au choix, ricotta, porchetta grillée, courgettes, copeaux de parmesan, crème balsamique

GENOVA | 8,5€
Pesto vert, mozzarella, porchetta grillée, tomates séchées, roquette, copeaux de parmesan

PORCOFINO | 9€
Crème de truffe, oignons caramélisés, porchetta grillée, burrata (stracciatella), basilic

ACCOMPAGNEMENT (+3€)
Portion de patatines frites
Mayonnaise au basilic ou à la truffe

PÂTES FRAÎCHES

GNOCCHI

FUSILLONI
Gros fusilli

ORECCHIETTE

SCIALATIELLI
Fines tagliatelles

CARAMELLE (+2€)
Farcis à la viande

BOLOGNESE | 15€
Ragù alla bolognese mijotée lentement à notre façon. Un classique réconfortant. Parfois le bonheur, c'est simple.
Pâte conseillée : *Scialatielli*

ALLA NORMA | 15€
Aubergines frites, sauce tomate au parmesan, ricotta salée fraichement rapée et basilic frais. Une spécialité sicilienne qui sent le soleil et les vacances.
Pâte conseillée : *Fusilloni*

CARBONARA ROMANA | 15€
Guanciale croustillant, pecorino, œufs, poivre noir fraîchement moulu. La vraie, sans crème, préparée minute.
Pâte conseillée : *Scialatielli*

4 FORMAGGI | 15€
Festival de fromages italiens réunis dans une sauce crémeuse : taleggio, parmesan, pecorino et gorgonzola. Un classique pour les amoureux de fromages.
Pâte conseillée : *Caramelle*

POLPETTE DELLA NONNA | 15€
Polpettes de viande maison (4x30g), sauce tomate, basilic frais, pecorino. Souvenirs d'enfance garantis.
Pâte conseillée : *Orecchiette*

TARTUFO & SALSICCIA | 15€
Chair à saucisse poêlée, sauce crémeuse à la truffe et au parmesan. Rustique, gourmand, avec une pointe d'élégance.
Pâte conseillée : *Orecchiette*

PISTACHE & MORTADELLE | 18€
Sauce maison au pesto de pistache, mortadelle grillée & stracciatella crémeuse.
Pâte conseillée : *Gnocchi*

GAMBERI & 'NDUJA | 18€
Scampis poêlés à l'ail, avec notre sauce signature au préparée à base de mascarpone, gorgonzola et d'nduja calabrese.
Pâte conseillée : *Fusilloni*

Maximum 3 combinaisons (pâtes + sauces) différentes par table

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 (agrume) 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 XIXe 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.