

# Bianchi

|                                                                                                                                                                        |     |    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|----|
| <b>Trebi</b><br>Abruzzo<br>Trebbiano<br>Léger et harmonieux                                                                                                            | 5   | 18 | 27 |
| <b>Le Rime</b><br>Banfi, Toscana<br>Chardonnay, pinot gris<br>Floral avec une pointe de fraîcheur                                                                      | 5,5 | 19 | 29 |
| <b>Sauvignon «Prestige»</b><br>San Simone, Friulli<br>Sauvignon<br>Belle mineralité, vif et frais                                                                      | -   | -  | 35 |
| <b>Grillo Sulle Buce</b> → Biologique<br>Valdibella Sicilia IGT<br>Grillo<br>Notes de fleurs, d'agrumes et d'herbes aromatiques                                        | -   | -  | 40 |
| <b>Reserve della Contessa</b> → Biodynamique<br>Manincor Terlano Alto Adige DOC<br>Pinot blanc, chardonnay, sauvignon blanc<br>Notes abricot, pomme et pointe de sauge | -   | -  | 42 |

# Rosati

|                                                                                                                         |     |    |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|----|
| <b>Paradis - Domaine Preignes LeVieux</b><br>Pays d'Oc IGP<br>Grenache<br>Frais, minéral, notes de rose et pamplemousse | 5,5 | 19 | 28 |
| <b>M de Minuty</b><br>Côte-de-provence<br>Grenache, tibouren, cinsault<br>Frais, minéral, notes de rose et pamplemousse |     |    | 35 |

# Bollicine

|                                                                                                                                                        |   |    |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|--|
| <b>Prosecco brut DOC</b><br>Ca di Pietra, Treviso<br>Prosecco, fruité et léger                                                                         | 7 | 32 |  |
| <b>Ferghettina Brut</b><br>Franciacorta DOCG, Lombardia<br>Chardonnay, pinot noir<br>Fines bulles, notes de noisette, fleurs blanches et fruits sucrés | - | 44 |  |

# Rossi

|                                                                                                                                                                    |     |    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|----|
| <b>Caldora</b><br>Montepulciano D'Abruzzo DOC<br>Intense et équilibré, notes de fruits des bois et vanille                                                         | 5.5 | 18 | 30 |
| <b>Col di Sasso</b><br>Castello Banfi, Toscane (Sangiovese et cabernet sauvignon)<br>Rond, notes de fraise et prune                                                | 6   | 20 | 31 |
| <b>Centine Rosso - Banfi</b><br>Toscana IGT (Sangiovese, merlot, cabernet sauvignon)<br>Intense et épicé                                                           | -   | -  | 30 |
| <b>La Calla, Vigne Nostrane</b> → Biologique<br>Sicilia DOC (Nero d'Avola)<br>Tanins fondus, notes de fruits mûrs                                                  | -   | -  | 36 |
| <b>Amastuola</b> → Biologique<br>Puglia (Primitivo)<br>Intense, note de fruits des bois et cannelle                                                                | -   | -  | 40 |
| <b>Cà Fiui</b> → Biodynamique<br>Valpolicella DOC, Veneto (Corvina grossa, corvina, rondinella, molinara)<br>Epicé et fruité                                       | -   | -  | 43 |
| <b>Reserve del Conte</b> → Biologique<br>Manincor Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT (Lagrein, merlot, cabernet franc)<br>Tanins fondus, notes de poivre et chocolat | -   | -  | 45 |
| <b>Casanova di Neri</b><br>Rosso di Montalcino DOC, Toscane (Sangiovese, colorino)<br>Structuré, vif, note de violette, élevé en fut de chêne                      | -   | -  | 45 |
| <b>Barbera d'Alba superior DOC</b><br>Cascina Adelaide, Piemonte (Barbera)<br>Notes florales, vanille, vif et rond                                                 | -   | -  | 45 |
| <b>La Civettaja</b> → Biologique<br>Vincenzo Tommasi Toscana IGT (Pinot noir)<br>Élégant et structuré, notes mentholées et cerise                                  | -   | -  | 59 |
| <b>Barolo «Fossati» DOCG</b><br>Cascina Adelaide, Toscane (Nebbiolo)<br>Fruits mûrs, notes de vanille et chocolat, tanins fondus                                   | -   | -  | 78 |

# Spritz

|                                                                                                        |     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| <b>Aperol Spritz</b><br>Aperol, prosecco, trait d'eau gazeuse                                          | 9,5 |  |
| <b>Hugo Spritz</b><br>Liqueur de sureau, menthe fraîche, prosecco, citron vert, trait d'eau gazeuse    | 10  |  |
| <b>Healthy Spritz</b><br>Citron vert, basilic frais, sirop de concombre, prosecco, trait d'eau gazeuse | 10  |  |

# Classici

|                                                                                         |    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| <b>Bellini</b><br>Prosecco, purée de pêche blanche                                      | 8  |  |
| <b>Moscow Mule</b><br>Vodka, jus de citron, sucre de canne, menthe fraîche, ginger beer | 10 |  |
| <b>Gin gin Mule</b><br>Citron vert, sucre de canne, menthe, bitter, ginger beer         | 11 |  |

# Gin Tonic

|                                                                                         |      |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|--|
| <b>Bulldog</b><br>Fleurs d'hibiscus, fruits rouges, Fever Tree Elderflower              | 11   |  |
| <b>Hendricks</b><br>Concombre, poivre noir au moulin, Fever Tree Indian Tonic           | 11,5 |  |
| <b>Tanqueray</b><br>Tranche d'orange séchée, baie de genièvre, Fever Tree Mediterranean | 11   |  |

# Analcolici

|                                                                                                       |    |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| <b>Virgin mojito pêche</b><br>Eau gazeuse, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, pêche         | 7  |  |
| <b>Signature</b><br>Malfyoso<br>Malfy gin, citron vert, gingembre frais, sirop de basilic, ginger ale | 13 |  |
| <b>Yellow Romarin</b><br>Gin, Italicus, citron jaune, sirop de romarin, tonic Mediterranean           | 13 |  |
| <b>Smoked Negroni</b><br>Gin, vermouth, campari fumé au café                                          | 13 |  |
| <b>Chili &amp; Co</b><br>Vodka, citron vert, concombre, sucre de canne, piment                        | 13 |  |

# Birre

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| <b>Stella 30cl (fût)</b>               | 3,5 |
| <b>Goose IPA 25cl (fût)</b>            | 4,5 |
| <b>Hoegaerden blanche 25cl (fût)</b>   | 3,5 |
| <b>Trilple Karmeliet 25cl (fût)</b>    | 4   |
| <b>Kwak rouge 25cl (fût)</b>           | 4,5 |
| <b>Victoria 33cl (fût)</b>             | 5   |
| <b>Leffe brune, blonde 25cl (btle)</b> | 4,9 |
| <b>Zinnebir 33cl (btle)</b>            | 5   |
| <b>Tarassboulba 33cl (btle)</b>        | 5   |
| <b>Jambe de bois 33cl (btle)</b>       | 5   |
| <b>Stella 0 25cl (btle)</b>            | 3,5 |

# Bibite

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| <b>San Pellegrino 50cl</b>           | 5,5 |
| <b>Acqua Panna 50cl</b>              | 5,5 |
| <b>Chaudfontaine 50cl</b>            | 5,2 |
| <b>Coca Cola, Coca Zero</b>          | 3,6 |
| <b>Jus de pomme, Fever Tree</b>      | 4   |
| <b>Aranciata, Limonata, Fuze Tea</b> | 3,5 |



Nos produits sont bruts et d'origine protégée (DOP), issus de l'excellence italienne et méticuleusement sélectionnés chez les meilleurs producteurs locaux.

## Sfizi

|                                                                                  |    |                                                                                                         |         |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Burrata e alici</b>                                                           | 15 | <b>Tagliere misto</b>                                                                                   | 20      |
| Burrata des Pouilles, anchois marinés, olives et tomates                         |    | Assortiment de charcuteries et fromages italiens DOP servis avec une focaccia maison                    |         |
| <b>Bruschette</b>                                                                | 14 | <b>Peperone ripieno</b>                                                                                 | 14      |
| Pain maison toasté, stracciatella des Pouilles, tomates datterini, basilic frais |    | Poivron rouge farci au haché de porc et boeuf, caciocavallo et crème de poivron jaune                   |         |
| <b>Carpaccio di polpo</b>                                                        | 16 | <b>Vitello tonnato</b>                                                                                  | 15   19 |
| Carpaccio de poulpe, salicorne, brunoise de céleri et carotte, orange            |    | Carpaccio de veau cuit à basse température, sauce au thon , thym frais, huile d'olive extra vierge bio. |         |

## Non Solo Pasta

|                                                                                                                        |      |                                                                                                                   |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Carpaccio di manzo</b>                                                                                              | 19   | <b>Insalata Caprese</b>                                                                                           | 17 |
| Carne salada de bœuf, roquette, tomates, copeaux de parmesan DOP 24 mois, huile d'olive extra vierge bio, poivre noir. |      | Mozzarella de bufflonne de Campanie, tomates datterini, roquette, origan, olives, huile d'olive extra vierge bio. |    |
| <b>Parmigiana di melanzane</b>                                                                                         | 16,5 | <b>Insalata di tonno</b>                                                                                          | 19 |
| Parmigiana d'aubergine, tomates San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, parmesan 24 mois, basilic frais.             |      | Mesclun, tomates datterini, olives noires, mozzarella, filets de thon, huile d'olive extra vierge bio.            |    |

## Pizze

|                                                                                                                        |      |                                                                                                                                 |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>1</b>                                                                                                               | o▽   | <b>7'</b>                                                                                                                       | o▽   |
| <b>Margherita</b>                                                                                                      | 12,5 | <b>Finta vegana</b>                                                                                                             | 18   |
| Tomate San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic                         |      | Crème de carotte, tomates datterini rôties, olives, roquette,oignons rouges marinés, burrata des Pouilles                       |      |
| <b>1'</b>                                                                                                              | o▽   | <b>8</b>                                                                                                                        | o▽   |
| <b>Margherita fumée</b>                                                                                                | 13,5 | <b>Stracciatella e Pistacchio</b>                                                                                               | 17,5 |
| Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, basilic, poivre noir.                                                 |      | Stracciatella des Pouilles, fior di latte d'Agerola, tomates datterini jaunes, basilic, poivre noir et grains de pistache.      |      |
| <b>3</b>                                                                                                               | o▽   | <b>9</b>                                                                                                                        | o    |
| <b>Parmigiana</b>                                                                                                      | 16   | <b>Pancetta e melanzane</b>                                                                                                     | 19   |
| Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, aubergines, parmesan 24 mois DOP, basilic.                            |      | Caviar d'aubergine, provola fumée d'Agerola, pancetta, tomates du Piennolo DOP, basilic, cacioricotta salée.                    |      |
| <b>5</b>                                                                                                               | o    | <b>10</b>                                                                                                                       | o    |
| <b>N'duja</b>                                                                                                          | 17   | <b>Salsiccia e fonduta</b>                                                                                                      | 18   |
| Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, n'duja de Spilinga, olives Caiazzane slow food, parmesan 24 mois DOP. |      | Crème de poivron jaune, fior di latte d'Agerola, saucisse épicée au poivron crusco, fondue de gorgonzola, poivre noir, basilic. |      |
| <b>6</b>                                                                                                               | o    | <b>11</b>                                                                                                                       | o    |
| <b>Bufala e Crudo</b>                                                                                                  | 19   | <b>Marinara Mito</b>                                                                                                            | 17   |
| Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie, jambon cru de Parme, basilic, poivre noir.                |      | Tomate San Marzano DOP, tomates du Piennolo DOP, filets d'anchois de Cetara, stracciatella des Pouilles, origan, huile à l'ail. |      |
| <b>7</b>                                                                                                               | o▽   | <b>13</b>                                                                                                                       | o    |
| <b>Vegana</b>                                                                                                          | 16   | <b>Fave e speck</b>                                                                                                             | 17   |
| Crème de carotte, tomates datterini rôties, olives, roquette,oignons rouges marinés.                                   |      | Crème de fèves, fior di latte d'Agerola, speck, pecorino sardo, basilic, poivre noir.                                           |      |

## 14

|                                                                                                             |    |                                                                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Cheesy !</b>                                                                                             | 17 | <b>Tonno e cipolla</b>                                                                                                        | 19 |
| Fondue de gorgonzola, fior di latte d'Agerola, provola, fumée, parmesan 24 mois DOP, caciocavallo, basilic. |    | Fior di latte d'Agerola, tomates datterini rôties, filets de thon, oignons rouges marinés, crème de persil, poudre de câpres. |    |

## 18

|                                                                                                          |      |                                                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Prosciutto cotto</b>                                                                                  | 17,5 | <b>La Tartufata</b>                                                                                                                | 20 |
| Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, jambon cuit de Culatello, parmesan DOP 24 mois, basilic |      | Crème de ricotta à la truffe, fior di latte d'Agerola, courgettes au citron, copeaux de fromage à la truffe, basilic, poivre noir. |    |

## Pasta

|                                                                                              |      |                                                                                     |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Amatriciana</b>                                                                           | 17   | <b>Gnocchi pancetta e fonduta</b>                                                   | 16,5 |
| Fusilloni, sauce tomate San Marzano DOP, oignons rouges de Tropea, guanciale, pecorino sardo |      | Gnocchi, courgette, fondue de caciocavallo, chips de pancetta.                      |      |
| <b>Vongole</b>                                                                               | 20   | <b>Ravioli di gamberi</b>                                                           | 18   |
| Linguine, palourdes à l'ail et vin blanc, tomates et persil frais.                           |      | Raviolis de gambas, tomates cerises marinées au thym frais, zestes de citrons vert. |      |
| <b>Stracciatella et pistacchio</b>                                                           | 18,5 |                                                                                     |      |
| Spaghetti, pesto de pistache de Bronte DOP, stracciatella des Pouilles et tomates.           |      |                                                                                     |      |

## Secondi piatti

|                                                                                                                                     |    |                                                                                          |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Tagliata di manzo</b>                                                                                                            | 26 | <b>Merluzzo</b>                                                                          | 26 |
| Tagliata de bœuf, roquette, purée de pomme de terre aromatisée aux agrumes, réduction d'oignons rouges, huile d'olive extra vierge. |    | Filet de cabillaud gratiné au four avec pain parfumé, crème de carotte, fenouil gratiné. |    |

## Dolci

|                                                      |    |  |  |
|------------------------------------------------------|----|--|--|
| <b>Panna cotta citron</b>                            | 9  |  |  |
| <b>Tiramisù</b>                                      | 9  |  |  |
| <b>Affogato al caffè</b>                             | 7  |  |  |
| <b>Semifreddo au melon</b>                           | 9  |  |  |
| <b>Moelleux au chocolat fondant et glace vanille</b> | 10 |  |  |