

# Bianchi



Trebi Abruzzo DOC Trebbiano Structuré et aromatique	5,5	28
San Simone Friuli Pinot gris Sec, frais, pointe d'acidité, notes d'acacia et citron	6,8	34
Centine Banfi, Toscana Sauvignon, chardonnay, pinot gris Équilibré, fruité, note de poire, abricot, citron	7	37
Grillo Sulle Buccce ☒ Biologique Sicilia IGT Valdigibella Grillo Notes de fleurs, d'agrumes et d'herbes aromatiques		38
La Raia ☒ Biodynamie Gavi Cortese Minéral, fruité et notes de fines herbes		42
Langhe DOC Tenuta Cucco, Barolo Chardonnay Rond, gourmand, notes de fleur d'oranger, pommes mûres et ananas		48
Reserve della Contessa ☒ Biodynamique Manincor, Südtirol Chardonnay, pinot blanc, sauvignon blanc Fruité, rond, notes d'abricot, pomme et herbe aromatique		50

# Bollicine



Prosecco Brut DOC Ca di Pietra, Treviso Prosecco, léger et fruité	7	32
Muse Prosecco rosé Brut BIO Glera, raboso Fines bulles, fruits rouges, fleurs blanches.		40
Bruno Paillard Extra Brut Champagne - chardonnay, pinot meunier et pinot noir Saveurs agrumes, amandes, pain grillé		80

# Rosati



Paradis - Domaine Preignes Le Vieux Pays d'Oc IGP Grenache Frais, minéral, notes de rose et pamplemousse	5,8	29
---	-----	----

# Rossi



Col di Sasso Castello Banfi, Toscane Sangiovese et cabernet sauvignon Rond, notes de fraise et prune	5,8	30
La Calla Vigne Nostrane, Sicilia DOC Nero d'Avola Tanins fondus, notes de fruits des bois	7	37
Amastuola Lamarossa Puglia Primitivo Intense, notes de fruits des bois et cannelle	7,8	42
Col del Mondo Montepulciano d'Abruzzo Montepulciano Corsé, notes de mûres et prunes		42
Mongrana ☒ Biodynamique et biologique Querciabella, Toscane Sangiovese, merlot, cabernet sauvignon Rond, notes de cerises et prune, pointe d'épice		42
Cà Fiui ☒ Biodynamique Valpolicella DOC, Veneto Corvina grossa, corvina, rondinella, molinara Fruité avec des notes d'épices		43
Barbera d'Alba superiore DOC Cascina Adelaide, Piemonte Barbera Vif et rond, notes florales		49
Reserve del Conte ☒ Biologique Manincor, Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT Lagrein, merlot, cabernet franc Tanins fondus, note de poivre et chocolat		52
Chianti Classico Querciabella, Toscane Sangiovese Notes de violette, de baies de genièvre, fruits rouge avec des tanins fins		52
Aska Bolgheri Toscana Cabernet sauvignon, cabernet franc Tanins charnus, note de fruits rouge, d'épices		58
La Civettaja ☒ Biologique Vincenzo Tommasi, Toscana IGT Pinot noir Élégant et structuré, notes mentholées et cerise		70
Barolo «Fossati» DOCG Cascina Adelaide, Toscane Nebbiolo Fruits mûrs, notes de vanille et chocolat, tanins fondus		80

# Spritz



Aperol Spritz Aperol, prosecco, trait d'eau gazeuse	9
Hugo Spritz Liqueur de sureau, menthe fraîche, prosecco, citron vert, trait d'eau gazeuse	9,5
Healthy Spritz Citron vert, basilic frais, sirop de concombre, prosecco, trait d'eau gazeuse	9,5

# Gin Tonic



Bulldog Fleurs d'hibiscus, fruits rouges, Fever Tree Elderflower	12
Hendricks Concombre, poivre noir moulin, Fever Tree Indian Tonic	12
Tanqueray Tranche d'orange séchée, baie de genièvre, Fever Tree Mediterranean	12
Virunga Feuilles de basilic, tranche de citron vert, Fever Tree Mediterranean Virunga soutient l'action du Dian Fossey Gorilla Fund.	13

# Analcolici



Virgin mojito ginger ale Eau gazeuse, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, ginger ale	8
Crodino Apéritif italien doux - amère sans alcool.	6

# Classici



Bellini Prosecco, jus de pêche blanche	8
Negroni Punt e mes, Campari, gin	10
Moscow Mule Vodka, jus de citron, sucre de canne, menthe fraîche, ginger beer	12
Gin gin Mule Citron vert, sucre de canne, menthe, bitter, ginger beer	12
Espresso Martini Liqueur de café, vodka, expresso, sucre de canne	12

# Signature



Malfyoso Malfy gin, citron vert, gingembre frais, sirop de basilic, ginger ale	13
---	----

# Bibite



San Pellegrino 50cl	5
Acqua Panna 50cl	5
Chaudfontaine gazeuse 50cl	4,9
Coca Cola, Coca Zero	3,3
Jus de pomme	4
Aranciata, Limonata	4
Fuze Tea	3,5
Fever Tree	4

# Birre



Vedett 33cl	3,80
Duvel 33cl	4,5

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

## Sfizi



Burrata affumicata e salmone 15

Burrata des Pouilles et saumon mariné.

Tagliere di salumi 19

Assortiment de charcuteries italiennes DOP et focaccia maison.

## Non Solo Pasta



Tartare di manzo 19

Tartare de boeuf (180g), huile d'olive extra vierge, gros sel, poivre, ail, persil, émiètté de Castelmagno et ses condiments

Insalata Campagnola 16

Mozzarella de bufflonne de Campanie, tomates cerises, roquette, origan, olives, huile d'olive extra vierge BIO.

Vitello tonnato 15 | 19

Fines tranches de veau cuit à basse température recouvertes d'une sauce à base de thon, anchois, citron, oeufs et thym frais.

+ prosciutto di Parma +3,5  
+ thon +3,5

## Pizze



1 o v

Margherita 12,5

Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic

9 o

Amatriciana 18

Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, pecorino et guanciale

1' o v

Margherita fumée 13,5

Tomate bio, provola fumée d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic, poivre noir.

14 o v

Radicchio e gorgonzola 17

Mozzarella fleur de lait d'Agerola, radicchio tardivo, gorgonzola, réduction de vin rouge parmesan Reggiano affiné 24 mois.

4 o

New n'duja 17

Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, n'duja de Spilinga, oignons de Tropea, olives de Leccin, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP.

18 o

Prosciutto cotto 17

Tomate bio, jambon cuit, provola fumée d'Agerola, basilic et parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP.

6 o

Bufala e Crudo 18

Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie, jambon cru San Daniele affiné 24 mois, basilic, poivre noir

32 o

Calabrese 17

Provola fumée, Capocollo calabrese, oignons rouges caramélisés et pommes de terre sautées.

8 o v

Stracciatella e Pistacchio 17

Stracciatella, mozzarella fleur de lait d'Agerola, crème de tomates cerises jaunes, pistaches de Bronte et basilic.

40 o v

La Tartufata 20

Sauce tartufata, mozzarella d'Agerola, tomates piennolo DOP, artichauts, parmesan Reggiano DOP, poivre noir, basilic

## Pasta



Chaque jour, en plus de nos classiques, des suggestions selon les produits de saison et les envies du chef.

Rigatoni carbonara 20  
Rigatoni aux jaune d'oeuf, crème de pecorino, poivre, guanciale Tito.

Spaghetti alle vongole 21  
Spaghetti aux palourdes, basilic, ail, piments et persil.

Tagliatelle salsiccia 22  
Tagliatelles à la chair de saucisse, poireaux et copeaux de truffe.

Risotto al radicchio 19  
e gorgonzola  
Risotto gorgonzola salade trévis, réduction de vin rouge parmesan Reggiano affiné 24 mois..

Spaghetti pesto di pistacchio 19  
Spaghetti, pesto de pistache de Bronte DOP, stracciatella et tomates cerises jaunes

## Secondi piatti



Entrecote di vitello 30

Entrecôte de veau sauce poivre vert, pommes de terres sautées et copeaux de truffe.

Tagliata di tonno fresco 30

Émincé de thon poêlé aux tomates datterino jaunes rôties et oignons rouges caramélisés.

## Dolci



Panna cotta à la crème de marron glacé 9

Tiramisù 9

Affogato al caffè 7

Cannolo sicilien à la ricotta de chèvre et pistaches 9