

Bianchi

Trebi Abruzzo Trebiano Léger et harmonieux	5	18	27
Le Rime Banfi, Toscana Chardonnay, pinot gris Floral avec une pointe de fraîcheur	5,5	19	29
Sauvignon «Prestige» San Simone, Friulli Sauvignon Belle mineralité, vif et frais	7	25	35
Grillo Sulle Bucce Biologique Valdibella Sicilia IGT Grillo Notes de fleurs, d'agrumes et d'herbes aromatiques	-	-	40
Reserve della Contessa Biodynamique Manincor Terlan Alto Adige DOC Pinot blanc, chardonnay, sauvignon blanc Notes abricot, pomme et pointe de sauge	-	-	42

Rosati

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

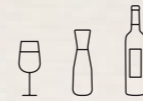
Bollicine

Prosecco brut DOC Ca di Pietra, Treviso Prosecco, fruité et léger	7		32
---	---	--	----



Rossi

Cantina Orsogna - Lunaria Coste di Moro Montepulciano 2018 Montepulciano D'Abruzzo DOC 100% Intense et équilibré, un nez intense de réglisse noir, notes de tabac et cacao.			
Vino Lauria - Zio Paolo 2020 Nero d'Avola Sicilia Mûres et myrtilles, poivre noir et tabac blond.			
Amastuola Biologique Puglia (Primitivo) Intense, note de fruits des bois et cannelle	-	-	40
Centine Rosso - Banfi Toscana IGT (Sangiovese, merlot, cabernet sauvignon) Intense et épicé	-	-	30
Cà Fiui Biodynamique Valpolicella DOC, Veneto (Corvina grossa, corvina, rondinella, molinara) Épicé et fruité	-	-	43
Reserve del Conte Biologique Manincor Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT (Lagrein, merlot, cabernet franc) Tanins fondus, notes de poivre et chocolat	-	-	45
Casanova di Neri Rosso di Montalcino DOC, Toscane (Sangiovese, colorino) Structuré, vif, note de violette, élevé en fut de chêne	-	-	45
Barbera d'Alba superior DOC Cascina Adelaide, Piemonte (Barbera) Notes florales, vanille, vif et rond	-	-	45
La Civettaja Biologique Vincenzo Tommasi Toscana IGT (Pinot noir) Élégant et structuré, notes mentholées et cerise	-	-	59
Barolo «Fossati» DOCG Cascina Adelaide, Toscane (Nebbiolo) Fruits mûrs, notes de vanille et chocolat, tanins fondus	-	-	78



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
Basilic Spritz Vermouth blanc, 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



Birre

Stella 3àcl (fût)	3,5
Goose IPA 25cl (fût)	4,5
Hoegaerden blanche 25cl (fût)	3,5
Triple Karmeliet 25cl (fût)	4
Kwak rouge 25cl (fût)	4,5
Victoria 33cl (fût)	5
Leffe blonde, brune 25cl	4,9
Zinnebir	5
Tarassboulba	5
Jambe de bois	5
Stella 0%	3,5



Bibite

San Pellegrino, Panna 50cl	5,5
Chaudfontaine gazeuse, plate 50cl	5,2
Coca Cola, Coca Zero	3,7
Jus de pomme, orange (100% pur jus)	4
Aranciata, Limonata (San Pellegrino)	4
Fuze Tea	3,7
Fever Tree (tonic)	4
Fever Tree (ginger ale, gingerbeer)	4



Classici

Bellini Prosecco, jus de pêche blanche	9
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, espresso, sucre de canne	12



Signature

Malfyoso Malfy gin, citron vert, gingembre frais, sirop de basilic, ginger ale	13
Smoked Negroni Vermouth, Campari, ginfumé au café	13
Fresh Heaven Vodka, citron vert, gingembre frais, Italicus, sirop de gingembre, blanc d'oeuf.	13
Spicy Coffee Vodka, khalua, frangelico, sirop de chocolat et piment.	13



Mary Orange Gin tanqueray, cointreau, sirop de romarin et citron vert.	13
---	----

Sweet Crunch Baileys, whisky, liqueur de café et vanille, mousse de lait et sucre caramélisé.	13
--	----

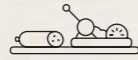
Analcolici

Virgin Mojito Pesca jus de pêche, Eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche.	8,5
Dolce & Amaro Purée de mûres et myrtilles, jus de pamplemousse rose, sucre de canne, citron vert, Ginger beer.	8,5



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

Sfizi



<u>Crema di zucca</u>	15	<u>Tagliere misto</u>	20
Velouté de potiron, burrata des Pouilles, crostini de pain au thym et crème de persil.		Assortiment de charcuteries et fromages italiens DOP servis avec une focaccia maison.	
<u>Bruschette</u>	14	<u>Soufflé al radicchio</u>	14
Pains maison toastés, stracciatella des Pouilles, tomates datterini, basilic frais.		Soufflé salé de trévis, crème de parmesan à la truffe et chips de fromage.	

Non Solo Pasta



<u>Carpaccio di manzo</u>	19	<u>Insalata di tonno</u>	19
Carne salada de bœuf, roquette, tomates, copeaux de parmesan DOP 24 mois, huile d'olive extra vierge bio, poivre noir.		Mesclun, tomates datterini, olives noires, mozzarella, filets de thon, huile d'olive extra vierge bio.	
<u>Insalata Caprese</u>	17	<u>Vitello tonnato</u>	15 19
Mozzarella de bufflonne de Campanie, tomates datterini, roquette, origan, olives, huile d'olive extra vierge bio.		Carpaccio de veau cuit à basse température, sauce au thon, thym frais, huile d'olive extra vierge bio.	

Pizze



<u>1</u>	12,5	<u>7'</u>	18
<u>Margherita</u>		<u>Finta vegana</u>	
Tomate San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic.		Crème de chou violet, tomates datterini jaunes rôties, olives, roquette, oignons rouges marinés et burrata des Pouilles.	
<u>1'</u>	13,5	<u>8</u>	17,5
<u>Margherita fumée</u>		<u>Stracciatella e Pistacchio</u>	
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.	
<u>3</u>	16	<u>9</u>	19
<u>Friggitelli</u>		<u>Porchetta e patate</u>	
Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, friggittelli, spianata piquante, basilic.		Provola fumée d'Agerola, porchetta, écrasé de pomme de terre, oignons rouges marinés.	
<u>5</u>	17	<u>10</u>	18
<u>N'duja</u>		<u>Salsiccia e funghi</u>	
Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, n'duja de Spilinga, olives Caiazzane slow food, parmesan 24 mois DOP.		Fior di latte d'Agerola, saucisse épicée, champignons, fondue de gorgonzola et poivre noir.	
<u>6</u>	19	<u>11</u>	17
<u>Bufala e Crudo</u>		<u>Marinara Mito</u>	
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.	
<u>7</u>	16	<u>13</u>	17
<u>Vegana</u>		<u>Zucca e pancetta</u>	
Crème de chou violet, tomates datterini jaunes rôties, olives, roquette et oignons rouges marinés.		Crème de potiron, pancetta, provola fumée d'Agerola, stracciatella des Pouilles et poudre d'olives..	

⊙ Rouge ○ Blanche ▽ Végétarienne

<u>14</u>	17	<u>25</u>	19
<u>Cheesy!</u>		<u>Tonno e cipolla</u>	
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.	
<u>18</u>	17,5	<u>40</u>	20
<u>Prosciutto cotto</u>		<u>La Tartufata</u>	
Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, jambon cuit de Culatello, parmesan DOP 24 mois, basilic		Bord fourré de crème de ricotta à la truffe, fior di latte d'Agerola, champignons, copeaux de parmesan, truffe et basilic.	
<h2>Pasta</h2>			
			
<u>Amatriciana</u>	17	<u>Gnocchi alla rana</u>	18,5
Fusilloni, sauce tomate San Marzano DOP, oignons rouges de Tropea, guanciale, pecorino sardo.		Gnocchi de pomme de terre, lotte de mer, et tomates datterini sautées à l'ail.	
<u>Vongole</u>	20	<u>Salsiccia e broccoli</u>	18
Linguine, palourdes à l'ail et vin blanc, tomates et persil frais.		Mezze maniche, crème de brocoli, saucisse, fondue de gorgonzola et poudre de poivron rouge.	
<u>Stracciatella et pistacchio</u>	18,5		
Spaghetti, pesto de pistache de Bronte DOP, stracciatella des Pouilles et tomates.			
<h2>Secondi piatti</h2>			
<u>Tagliata di manzo</u>	26	<u>Salmon marinato</u>	26
Tagliata de bœuf accompagnée de patate douce sautée au beurre et pickles de chou fleur violet.		Tranche de saumon mariné aux agrumes, crème de brocoli, crostini de pain et quenelles de mascarpone aromatisée aux herbes méditerranéennes.	
<h2>Dolci</h2>			
			
<u>Beignets farcis à la crème chantilly et myrtilles.</u>	9		
Tiramisù.	9		
Affogato al caffè.	7		
Millefeuille, crème de noisettes et groseilles.	10		
Moelleux au chocolat fondant et glace vanille.	10		

Notre liste d'allergènes est disponible sur demande.