

Spritz

<u>Aperol Spritz</u>	10,50€
Aperol, prosecco, trait d'eau gazeuse	
<u>Hugo Spritz</u>	11,50€
Liqueur de sureau, menthe fraîche, prosecco, trait d'eau gazeuse	
<u>Green Spritz</u>	12€
Vermouth blanc, citron vert, sirop d'anis, poivre rose, extrait de concombre, prosecco et tonic	

Gin Tonic

<u>Bulldog</u>	13€
Fleurs d'hibiscus, fruits rouges, Fever Tree Elderflower	
<u>Tanqueray</u>	13€
Tranche d'orange séchée, baies de genièvre, Fever Tree Mediterranean	
<u>Hendricks</u>	13€
Concombre, poivre noir du moulin, Fever Tree Indian Tonic	

Signature

<u>Malfyoso</u>	13,50€
Malfy Gin, jus de citron vert, gingembre frais, sirop de basilic, ginger ale	
<u>Smoked Negroni</u>	14€
Campari, Vermouth, Gin, aromatisée au café	
<u>Carolina Coco Dream</u>	14€
Coco, vodka, poivre rose, sirop menthe et Carolina reaper, lime	
<u>Banana Bliss</u>	14€
Khalua , rhum, jus de banane, sirop d'anis, lime	

Analcolici

<u>Virgin Mojito Pesca</u>	9€
Jus de pêche, jus de citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche, sirop sucre de canne	
<u>Mint Tonic</u>	8,50€
Tonic, lime, sirop menthe	

Bibite

San Pellegrino, Panna 50cl	6,50€
Chaudfontaine gazeuse, plate 50cl	5,80€
Coca-Cola ou zero 20cl	4,20€
Jus de pomme, orange (100% pur jus) 20cl	4,20€
Aranciata,Limonata	4,20€
San Pellegrino 20cl	
Fuze Tea citron 20cl	4,20€
Fever Tree Tonic	5€
(Indian, Mediterranean, Elderflower, Ginger Beer, Ginger, Ale) 20cl	

Classici

<u>Bellini</u>	10€
Prosecco jus de pêche	
<u>Moscow Mule</u>	13€
Vodka, jus de citron vert, sucre de canne, angostura, menthe fraîche, ginger beer	
<u>Espresso Martini</u>	14€
Vodka, khalua, sucre de canne, espresso	

Birre

Stella 30cl (fût)	4,30€
Vedett IPA 33cl (fût)	5,30€
Hoegarden Blanche 25 cl (fût)	4,30€
Triple Karmeliet 25cl (fût)	5,30€
Victoria 33cl (fût)	6€
Kwak rouge 25cl (fût)	4,80€
Leffe blonde,brune33cl	5,20€
Zinnebir 33cl	6€
Tarrasboulba 33cl	6€
Jambe De Bois 33cl	6€
Duvel 33cl	5,20€
Peroni 33cl	5,20€
Stella 0% 25cl	4,00€

<u>Red Candy</u>	10€
Extrait de pastèque, menthe fraîche, lime, sirop de sucre, tonic mediterranean	

Pizze

<u>1</u>	🍕🍕
<u>Margherita</u>	13€

Tomates San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, grana padano, basilic

<u>1</u>	🍕🍕
<u>Margherita fumè</u>	14€

Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, basilic, poivre noir

<u>3</u>	🍕🍕
<u>Parmigiana</u>	17€

Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, aubergines, pecorino romano, basilic

<u>5</u>	🍕
<u>N'duja</u>	17€

Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, n'duja de Spilinga, olives, grana padano, basilic

<u>6</u>	🍕
<u>Bufala e crudo</u>	19€

Tomates San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie, jambon cru de Parme, basilic, poivre noir, basilic

<u>7</u>	🍕🍕
<u>Vegana</u>	17€

Crème de courgette, poivron rouge, olives, aubergines, tomates datterini jaunes

<u>7'</u>	🍕🍕
<u>Finta Vegana</u>	19€

Crème de courgette, poivron rouge, olives, aubergines, tomates datterini jaunes, crème de stracciatella des Pouilles

<u>8</u>	🍕🍕
<u>Stracciatella e pistacchio</u>	18€

Stracciatella des Pouilles, fior di latte d'Agerola, tomates datterini jaunes, basilic, poivre noir et pistaches concassées

<u>9</u>	🍕
<u>Zucchine e guanciale</u>	17€

Crème de courgettes à la menthe, guanciale, provola fumée d'Agerola, crème de pomme de terre au citron

<u>10</u>	🍕
<u>Salsiccia e piselli</u>	18€

Crème de petit pois, saucisse, provola fumée d'Agerola, pecorino, noix

<u>11</u>	🍕
<u>Marinara MiTo</u>	17,5€

Tomates San Marzano DOP, tomates del piennolo DOP, filets d'anchois de Cetara, crème de stracciatella des Pouilles, origan, huile à l'ail, basilic

<u>13</u>	🍕
<u>Summer</u>	19€

Crème de pomme de terre au citron, fleur de lait d'Agerola, basilic, poivre noir, bresaola de Chiavenna, copeaux de parmesan, huile au basilic

<u>14</u>	🍕🍕
<u>Cheesy</u>	17€

Fior di latte d'Agerola, provola fumée d'Agerola, grana padano, fondue de gorgonzola, pecorino sardo, basilic

<u>18</u>	🍕
<u>Prosciutto cotto</u>	17,5€

Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, jambon cuit de Culatello, parmesan DOP 24 mois, basilic

🍕 Rouge 🍕 Blanche 🍕 Végétarienne

<u>23</u>	🍕🍕
<u>Veggie</u>	20€

Crème de poivrons jaunes, tomates rôties, roquette, oignons marinés, burrata

<u>25</u>	🍕
<u>Tonno e cipolla</u>	19€

Fior di latte d'Agerola, tomates datterini rôties, filets de thon, oignons rouges marinés, crème de persil, poudre de câpres

Pasta

<u>Amatriciana</u>	17€
Rigatoni, sauce tomate San Marzano DOP, oignons rouges de Tropea, guanciale, pecorino sardo	

<u>Stracciatella e pistacchio</u>	18,50€
-----------------------------------	--------

Spaghetti, pesto de pistaches de Bronte DOP, stracciatella des Pouilles, tomates datterini, et pistaches concassées

<u>Risotto</u>	25€
----------------	-----

Risotto avec stracciatella, tartare de thon rouge au citron et huile au basilic

<u>Salade de riz</u>	17€
----------------------	-----

Riz noir froid avec legumes de saison

<u>Vongole</u>	20€
----------------	-----

Linguine, palourdes à l'ail et vin blanc, tomates datterini et persil

<u>Salmon e guanciale</u>	18€
---------------------------	-----

Fusilloni, creme de petit pois, fromage cremeux au saumon, chips de guanciale

<u>Gnocchi</u>	19€
----------------	-----

Gnocchi de pomme de terre, crème de courgettes au basilic, fondue de gorgonzola à la truffe, copeaux de fromage à la truffe

<u>39</u>	🍕
<u>Spianata</u>	18€

Fior di latte d'Agerola, spianata piquant, chicorée, tomates du piennolo, fondue de gorgonzola

<u>40</u>	🍕🍕
<u>Tartufata</u>	20€

Crème de pomme de terre à la truffe, fleur de lait d'Agerola, artichauts, courgettes au citron, huile à la truffe, basilic

Dessert

Tiramisù	9€
Panna cotta pulpe de fraise et crumble de chocolat	9€
Fondant au chocolat et glace vanille	10€
Sorbet maison aux fruits de saison	9€

Digestivi

Limoncello	8€
Amaro Averna	8€
Sambuca	8€
Grappa bianca	8€
Frangelico	8€
Disaronno	8€

Bevande calde

Caffè, espresso, ristretto	3€
Espresso macchiato	3,20€
Doppio Espresso	4€
Decaffeinato	3,20€
Cappuccino,	4,50€
Latte macchiato	
Thé	4,5 €
Thé menthe fraîche	5,50€
Irish/ Italian coffee	13€

Vini rossi



Cantina Orsogna – Lunaria Coste di Moro 7€ 27€ 36€
Montepulciano Montepulciano D’Abruzzo DOC 100%
Intense et équilibré, un nez intense de réglisse noir, notes de tabac et cacao

Vino Lauria – Zio Paolo Nero d’Avola Sicilia 7€ 27€ 36€
Mûres et myrtilles , poivre noir et tabac blond

Il Farneto Giandon vin nature 6,5€ 24€ 30€
Emilia Romagna Marzemino, malbo gentile, lambrusco
Fruits rouges et prune, frais avec une belle structure

Amastuola → Biologique Puglia Primitivo 42€
Intense, notes de fruits des bois et cannelle

Cà Fiui → Biodynamique Valpolicella DOC, Veneto 43€
Corvina grossa, corvina, rondinella, molinara Epicé et fruité

Barbera d’Alba superior DOC Cascina Adelaide, Piemonte 49€
Notes florales, vanille, vif et rond

Reserve del Conte → Biologique Manincor, 52€
Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT
Lagrein, merlot, cabernet franc tanins fondus, notes de poivre et chocolat

Casanova di Neri Rosso di Montalcino DOC, Toscana 60€
Sangiovese, colorino structuré, vif, note de violette, élevé en fut de chêne

La Civettaja → Biologique Vincenzo Tommasi, Toscana IGT 70€
Pinot noir élégant et structuré, notes mentholées et cerise

Barolo «Fossati» DOCG Cascina Adelaide, Toscana Nebbiolo 80€
Fruits mûrs, notes de vanille et chocolat, tanins fondus

Vini bianchi

Le Due Terre, Grillo 6,5€ 24€ 30€
Notes d'herbes aromatiques, de fruits du verger, belle mineralité

Hans Rottensteiner Kitz Sauvignon 7,5€ 30€ 38€
IGT Bianco Alto Adige
Notes de miel et d'agrumes

La Morandina Chardonnay Langhe Doc 7,5€ 30€ 38€
Notes de fleurs, d'agrumes et d'herbes aromatiques

Sauvignon «Prestige» San Simone, Friulli - - 32€
Belle mineralité, vif et frais

Orange wine



Vino lauria, solarte Zibibbo Macerato 36€
Notes de rose et d’amande

Rosati

Cantina Ordonna Abruzzo Babalu 7€ 27€ 36€
Pinot Grigio IGT biodynamie
Frais, minéral, floral, fruité à pulpe jaune

Bollicine

Prosecco extra dry DOC Ca di Pietra, 6€ - 32€
Treviso Prosecco
Fruité et léger

Alla Costiera Frizzante Bianco 32€
Notes de fleurs de sureau

Il Farneto Rosso Frizzante Lambrusco 32€
Notes de fruits rouges, belle mineralité



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

Sfizi

Parma e Formaggio 17€

Planche de Jambon de Parme
24 mois, Fromage de saison
servi avec focaccia maison

Tartare de Gambas 15€

Tartare de gambas avec roquette,
fromage crémeux à la fraise,
tomates et radis

Bruschette 4p 15€

Tartines maisons toastées à l’ail,
stracciatella des Pouilles, tomates
datterini, huile d’olive extra vierge
bio, basilic

Parmigiana Estiva 14€

Aubergine gratinée au four
servie avec stracciatella des
Pouilles et tomates

Non solo pizza

Carpaccio 19€

Carne salada de boeuf, roquette,
tomates datterini, copeaux de Ti-
pico Lodigiano, huile d’olive extra
vierge bio, poivre noir

Insalata 15€

Mesclun, tomates datterini, olives
noires, mozzarella de bufflone
de Campanie, huile d’olive extra
vierge bio
+ Filets de Thon 19€
+ Jambon cru de Parma 19€

Vitello 20€

Veau cuit à basse température,
sauce au thon, thym frais, huile
d’olive extra vierge bio

Carpaccio de thon 30€

Carpaccio de thon rouge
accompagné de roquette,
crème de stracciatella à la
menthe, courgettes au citron,
radis frais et zeste de lime

Caprese 17€

Mozzarella de bufflone de
Campanie, tomates, roquette,
huile d’olive extra vierge bio