

Cocktails

Aperol Spritz	10
Martini Spritz	10
Negroni	13
Giniu Tonic	13
Mocktail Mango	8
Menthe, jus de mangue, ginger beer	



Bibite

Eau plate / gazeuse	6
Coca-Cola / Zero	4
Jus de pomme / orange	4
Aranciata / Limonata	4
IceTea	4
Fever Tree	4
Tonic, Ginger Beer, Elderflower, Mediterranean	



Birre

Vedett blonde	5
Vedett blanche	5
Vedett IPA	5,5
Duvel	5,6
Peroni	5



Antipasti



Patata fondente alla fontina	12
Pomme de terre silane vapeur gratinée au four avec une fondue de fontina de la Vallée d'Aoste	
Supplément prosciutto cotto ou saucisse	+3

Polpette di melanzane piccante	15
Boulettes d'aubergines frites au persil, basilic, ail et pecorino romano, servies avec un sugo pimenté	

Antipasto di Verdure	17
Légumes de saison sautés à l'huile bio et sel fumé	

Polpo scottato	18
Sur crème de pois chiches et poireaux croquants (poulpe braisé servi sur une crème de pois chiches à l'ail, romarin, citron et huile bio, garni de poireaux croustillants et de sauge frite)	

Vitello tonnato	19
Cuit à basse température, servi avec une sauce tonnata maison à base de mayonnaise aux agrumes, câpres et anchois	

Antipasto MiTo	28
Assortiments de charcuteries et fromages, légumes sautés à l'huile fumée, polpette d'aubergine, burrata pugliese aux pistaches, bruschetta italienne – pour 2/3 personnes	

Vini Rossi

DOCG Nobile di Montepulciano	9	40
2022 - Toscane		
IGT Coribante Syrah Malvasia Nera	9	40
2023 - Puglia		
Baglio del Cristo di Campobello	10	50
Nero d'Avola, Cabernet, Syrah - 2019		



Vini Bianchi

DOC Laluci Grillo Bio	10	50
2024 - Sicilia		
IGT Petraluce Verdeca	9	42
2024 - Puglia		
DOC Chara Chardonnay	10	45
2022 - Terre d'Otranto		



Rosati

IGT Kreos Castello Monaci	9	40
2024 - Negroamaro		



Bollincine

DOC Bolla Extra Dry - Glera	9	36
-----------------------------	---	----



Pasta

Fusillone	20
À la fondue de provolone, Nduja de Spilinga, oignon de Tropea	



Amatriciana

Bucatino, guanciale artisanal romain, pomodoro, pecorino romain et poivre noir	20
--	----

Girasole con ricotta, melanzane fritte, pomodorini confit e basilico

Pâtes fraîches farcies à la ricotta piémontaise, servies avec aubergine frite, pomodoro et pomodoro confit avec ricotta fumée	21
▼	

Mezza manica con zucca e fonduta di anacardi

Pâtes à la courge sautée à l'ail, huile, sauge, servie avec fondue de noix de cajou	21
○	

Spaghetto al pesto di pistacchio e stracciatella

Spaghetti pesto de pistache Sicilienne, crème de stracciatella des Pouilles et datterini	21
▼	

Spaghetto alle vongole

Palourdes, vin blanc, ail, persil, basilic	22
--	----

Pappardella fresca ai funghi porcini e salsiccia

Pappardelle fraîches, sauce aux cèpes sautés, jus rôti, saucisse et persil	23
--	----

Raviolaccio cacio, pepe e tartufo

Raviolacci farcis au fromage cacio e pepe, sautés dans une sauce à la truffe noire, fondue de Parmesan	23
--	----

Pizze



1 - Margherita

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte d'Agerola, basilic, Parmigiano Reggiano, huile d'olive

13,5
● ▽

1 Bis - Margherita Fumée

Pomodoro San Marzano, provola fumée d'Agerola, basilic, Parmigiano, poivre noir

14,5
○ ▽

2 - Marinara 2.0

Burrata pugliese, anchois de Cetara, sauce de datterini gialli et basilic

14
○

4 - Mona e Ciccia

Mozzarella fior di latte d'Agerola, crème de radicchio de Treviso, gorgonzola DOP, saucisse au poivre noir et réduction de vinaigre balsamique

19
○

5 - N'duja

Pomodoro San Marzano, provola fumée, N'duja Calabraise, olives leccine, basilic, Parmesan

18
● 🔥

5 Bis - Calabria Love Hell

Mozzarella fior di latte d'Agerola, Nduja de Spilinga, pomodoro San Marzano, oignon mariné au piment, spianata piccante et huile pimentée

20
● 🔥🔥

6 - Bufala e Crudo

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana, prosciutto crudo, basilic

20
●

6 Bis - Focaccia bufala e crudo

Focaccia garnie de mozzarella di Bufala, prosciutto crudo, tomates cerises, roquette et copeaux de Parmesan

20
○

7 - Veggie d'Hiver

Crème de courge jaune, cèpes sautés, épinards frais et amandes grillées

19
○ ○

7 Bis - Pomodorossa

Réduction de pomodoro San Marzano, pomodoro confit, tomate séchée sicilienne, origan, huile à l'ail

14
○ ○

8 - Straciatella e pistacchio

Mozzarella fior di latte, straciatella pugliese, sauce de datterino giallo, granella de pistaches siciliennes et basilic

18
○ ▽

10 - Cheesy

Mozzarella fior di latte, provola fumée, Parmigiano Reggiano, pecorino Romain, gorgonzola DOP

19
○ ▽

11 - Gorgonzola e prosciutto

Provola fumée d'Agerola, gorgonzola DOP, jambon cuit, datterini gialli, courgettes sautées et Parmigiano

19
○

12 - Yellove

Mozzarella fior di latte, datterini gialli, courge marinée, poivrons jaunes rôtis, pesto de noix et parmesan

18
○ ▽

13 - Girasole

Mozzarella di bufala campana, sauce datterini gialli Sicilien et basilic

17
○ ▽

15 - Spianata e cipolla

Provola fumée d'Agerola, oignon rouge, spianata piquante calabraise, origan

18
○

16 - Patate e wurstel

Mozzarella fior di latte d'Agerola, pommes de terre silanes rôties, wurstel artisanaux

18
○

18 - Prosciutto Cotto

Pomodoro San Marzano, provola fumée, jambon cuit, basilic

18
●

20 - Porca Zucca

Provola fumée, courge marinée, porchetta d'Ariccia, épinards frais et fondue de provolone

20
○

40 - Tartufolami

Mozzarella di bufala campana, crème de truffe noire, pecorino et mortadella à la truffe

23
○

● rouge

○ jaune

○ blanche

▽ végé

○ vegan

🔥 piquante

Dolci



Tiramisù traditionnel

10

Cannolo siciliano

10

À la ricotta de brebis et éclats de pistache

Grosse Brioche

10

Garnie de glace à la vanille, crème de pistache et chantilly

Affogato al caffè

9

Boule de glace à la vanille servie avec un espresso italien et biscuit speculoos

Prix exprimés en Euros.

Liste des allergènes disponible sur demande

Bevande calde



Caffè espresso

3

Macchiato

3

Double espresso

4,5

Cappuccino

4,5

Thé & infusions

4

Digestivi



Limoncello

8

Sambuca

8

Amaro Bonollo

8

Grappa Bocchino Barricata

10