

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

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		

Bollicine

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

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	

Pasta

Fusillone	20
À la fondue de provolone, Nduja de Spilinga, oignon de Tropea	
Amatriciana	20
Bucatino, guanciale artisanal romain, pomodoro, pecorino romain et poivre noir	
Girasole con ricotta, melanzane fritte, pomodorini confit e basilico	21
Pâtes fraîches farcies à la ricotta piémontaise, servies avec aubergine frite, pomodoro et pomodoro confit avec ricotta fumée	
Mezza manica con zucca e fonduta di anacardi	21
Pâtes à la courge sautée à l'ail, huile, sauge, servie avec fondue de noix de cajou	
Spaghetti al pesto di pistacchio e stracciatella	21
Spaghetti pesto de pistache Sicilienne, crème de stracciatella des Pouilles et datterini	
Spaghetti alle vongole	22
Palourdes, vin blanc, ail, persil, basilic	
Pappardella fresca ai funghi porcini e salsiccia	23
Pappardella fraîches, sauce aux cèpes sautés, jus rôti, saucisse et persil	
Raviolaccio cacio, pepe e tartufo	23
Raviolacci farcis au fromage cacio e pepe, sautés dans une sauce à la truffe noire, fondue de Parmesan	

Pizze

1 - Margherita	13,5
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte d'Agerola, basilic, Parmigiano Reggiano, huile d'olive	
1 Bis - Margherita Fumée	14,5
Pomodoro San Marzano, provola fumée d'Agerola, basilic, Parmigiano, poivre noir	
2 - Marinara 2.0	14
Burrata pugliese, anchois de Cetara, sauce de datterini jaunes et basilic	
4 - Mona e Ciccia	19
Mozzarella fior di latte d'Agerola, crème de radicchio de Trevise, gorgonzola DOP, saucisse au poivre noir et réduction de vinaigre balsamique	
5 - N'duja	18
Pomodoro San Marzano, provola fumée, N'duja Calabraise, olives leccine, basilic, Parmesan	
5 Bis - Calabria Love Hell	20
Mozzarella fior di latte d'Agerola, Nduja de Spilinga, pomodoro San Marzano, oignon mariné au piment, spianata piquante et huile pimentée	
6 - Bufala e Crudo	20
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana, prosciutto crudo, basilic	
6 Bis - Focaccia bufala e crudo	20
Focaccia garnie de mozzarella di Bufala, prosciutto crudo, tomates cerises, roquette et copeaux de Parmesan	
7 - Veggie d'Hiver	19
Crème de courge jaune, cèpes sautés, épinards frais et amandes grillées	
7 Bis - Pomodorossa	14
Réduction de pomodoro San Marzano, pomodoro confit, tomate séchée sicilienne, origan, huile à l'ail	

8 - Stracciatella e pistacchio	18
Mozzarella fior di latte, stracciatella pugliese, sauce de datterino giallo, granella de pistaches siciliennes e basilic	
10 - Cheesy	19
Mozzarella fior di latte, provola fumée, Parmigiano Reggiano, pecorino Romain, gorgonzola DOP	
11 - Gorgonzola e prosciutto	19
Provola fumée d'Agerola, gorgonzola DOP, jambon cuit, datterini jaunes, courgettes sautées et Parmigiano	
12 - Yellove	18
Mozzarella fior di latte, datterini jaunes, courge marinée, poivrons jaunes rôtis, pesto de noix et parmesan	
13 - Girasole	17
Mozzarella di bufala campana, sauce datterini jaunes Sicilien et basilic	
15 - Spianata e cipolla	18
Provola fumée d'Agerola, oignon rouge, spianata piquante calabraise, origan	
16 - Patate e wurstel	18
Mozzarella fior di latte d'Agerola, pommes de terre silanes rôties, wurstel artisanaux	
18 - Prosciutto Cotto	18
Pomodoro San Marzano, provola fumée, jambon cuit, basilic	
20 - Porca Zucca	20
Provola fumée, courge marinée, porchetta d'Ariccia, épinards frais et fondue de provolone	
40 - Tartufolami	23
Mozzarella di bufala campana, crème de truffe noire, pecorino et mortadella à la truffe	

- 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	

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