

Spritz

Aperol Spritz 10
Aperol, prosecco, trait d'eau gazeuse

Hugo Spritz 11,5
Liqueur de sureau, menthe fraîche, prosecco, trait d'eau gazeuse

Rosèmarino Spritz 12
Jus de pamplemousse, vermouth blanc, sirop romarin, prosecco et tonic mediterranean

Gin Tonic

Bulldog 13
Fleurs d'hibiscus, fruits rouges, Fever Tree Elderflower

Hendricks 13
Concombre, poivre noir du moulin, Fever Tree Indian Tonic

Tanqueray 13
Tranche d'orange séchée, baies de genièvre, Fever Tree Mediterranean

Classici

Bellini 10
Prosecco, jus de pêche

Moscow Mule 13
Vodka, jus de citron vert, sucre de canne, angostura, menthe fraîche, ginger beer

Espresso Martini 14
Vodka, khalua, sucre de canne, espresso

MiTo 12
Campari, vermouth «del professore»

Signature

Malfyoso 13,5
Malfy Gin, jus de citron vert, gingembre frais, sirop de basilic, ginger ale

Smoked Negroni 14
Campari, vermouth, gin aromatisée au café

Cinnamon Sour 14
Gin tanqueray, jus de pomme, lime, sirop gingembre et cannelle, blanc d'œuf

White Linen 14
Gin, liqueur sureau, concombre frais, sirop romarin, lime, tonic mediterranean

Analcolici

Virgin Mojito Pesca 8,5
Jus de pêche, jus de citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche, sirop sucre de canne

Ace Spark 11
Jus d'ace fait maison, sucre, sirop gingembre, tonic mediterranean

Vini Rossi

DOC Montepulciano d'Abruzzo 100% 7 27 36
Cantina Orsogna, lunaria coste di moro
Intense et équilibré, un nez intense de réglisse noir, notes de tabac et cacao

Nero D'avola di Sicilia 7 27 36
Vino Lauria - Zio Paolo
Mûres et myrtilles, poivre noir et tabac blond

Primitivo Babalu 7,5 30 42
Vin tannique au nez, arômes prunes et cerises avec un final de fruits rouges

Vini Rosato

IGP Pinot grigio 7 27 36
Biodynamique – Cantina orsogna d'Abruzzo
Frais, minéral, floral, fruité à pulpe jaune

Vini Bianchi

Grillo - Le due terre 7 27 36
Notes d'herbes aromatiques, de fruits du verger, belle minéralité

IGT Bianco Alto Adige Sauvignon 7,5 30 38
Hans rottensteiner kitz
Notes de miel et d'agrumes

DOC Chardonnay langh 7,5 30 38
La Morandina
Notes de fleurs, d'agrumes et d'herbes aromatique

Bollicine

Prosecco extra dry Perlino 6 32
Notes de fruits frais et fleurs sauvages

Birre

	Fût	Bouteille
Stella Artois 30CL	4,3	Peroni 33CL 5,2
Vedett IPA 33CL	5,3	Zinnebir 33CL 6
Hoegarden Blanche 25CL	4,3	Jambe De Bois 33CL 6
TripleKarmeliet 25CL	5,3	TripleKarmeliet 25CL 5,3
Victoria 33CL	6	Duvel 33CL 5,2
Kwak rouge 25CL	4,8	Stella 0% 25CL 4

Bibite

San Pellegrino 50CL	6,5	Coca Cola / Zero 20CL 4,2
Panna 50CL	6,5	Limonata/Aranciata
Chaudfontaine gazeuse et plate 50CL	5,8	San Pellegrino 20CL 4,2
Jus de fruit 20CL	4,2	Fuse tea citron 20CL 3,7
Orange ou pomme (100% pur jus)		Fever Tree Tonic 20CL 5
		Indian, Mediterranean, Elderflower, Ginger Beer, Ginger, Ale

Sfizi

Parma e Formaggio	16
Planche de Jambon de Parme 24 mois, Fromage de saison servi avec focaccia maison	
Bruschette 4p	14
Tartines maisons toastées à l'ail, straciatella des Pouilles, tomates datterini, huile d'olive extra vierge bio, basilic	
Potiron et boulette	14
Boulette de jambon cuit et fromage crémeux servi avec crème de potiron et grains de potiron	

Pasta

Amatriciana	17
Rigatoni, sauce tomate San Marzano DOP, oignons rouges, guanciale, pecorino romano	
Vongole	20
Linguine, palourdes à l'ail et vin blanc, tomates datterini et persil	
Straciatella e pistacchio	18,5
Spaghetti, pesto de pistaches, straciatella des Pouilles, tomates datterini et pistaches concassées	
Zucca	18
Tagliolini, crème de potiron, poudre de jambon cru de Parma, huile fumée	
Risotto choux rouge	20
Risotto avec choux rouge et crème de straciatella a la truffe	
Risotto châtaignes	23
Risotto avec crème de cèpes et châtaignes	
Gorgonzola e tartare	19
Gnocchi, fondue de gorgonzola, tartare de bœuf et noisettes	

Pizze

1 - Margherita	13
Tomates San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, grana padano, basilic	
1 Bis - Margherita Fumè	14
Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, poivre noir, basilic	
2 - Marinara MiTo	17,5
Tomates San Marzano DOP, tomates del piennolo DOP, filets d'anchois de Cetara, crème de straciatella des Pouilles, origan, huile à l'ail, basilic	
4 - Mona e Ciccia	18
Crème de potiron, saucisse, provola fumée d'Agerola, pleurotes, fondue de gorgonzola	
5 - N'duja	17
Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, n'duja de Spilinga, olives, basilic	
6 - Bufala e Crudo	19
Tomates San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie, jambon cru de Parma, poivre noir, basilic	
7 - Vegana	18
Crème choux rouge, tomates datterini jaunes, olives noires, oignons rouges marinés, crème de persil, graines de potiron	
7 Bis - Finta Vegana	20
Crème choux rouge, tomates datterini jaunes, olives noires, oignons rouges marinés, crème de persil, graines de potiron, crème de straciatella des Pouilles	
7 Ter - Veggie D'hiver	19
Crème de potiron, tomates rôties, pleurotes, olives noires, roquette, burrata	

Non solo pizze

Tartare de bœuf	19
Tartare de bœuf servi avec mayonnaise au thym et noisettes	
Carpaccio	19
Viande de bœuf, romarin, pleurotes, fondue de gorgonzola et pane carasau	
Vitello Tonnato	20
Veau cuit à basse température, sauce au thon, thym frais, huile d'olive extra vierge bio	
Caprese	17
Mozzarella de bufflone de Campanie, tomates, roquette, huile d'olive extra vierge bio	
Insalata campagnola	17
Mesclun, tomates datterini, olives noires, mozzarella de bufflone de Campanie, huile d'olive extra vierge bio	
Supplément Jambon cru de Parma	+3
Supplément Filets de thon	+3

Secondi Piatti

Tagliata di manzo	26
Tagliata de bœuf accompagnée de légumes de saison	
Polpo arrosto	26
Poulpe rôti accompagné de crème de potiron, choux rouge sauté et romarin	

8 - Straciatella e pistacchio	18
Straciatella des Pouilles, fior di latte d'Agerola, tomates datterini jaunes, poivre noir, basilic et pistaches concassées	
10 - Cheesy	17
Fior di latte d'Agerola, provola fumée d'Agerola, grana padano, fondue de gorgonzola, pecorino romano, basilic	
12 - Capocollo	18
Crème d'épinards, fior di latte d'Agerola, capocollo, pecorino romano	
16 - Porchetta e patate	19
Crème de pomme de terre au romarin, porchetta, provola fumée d'Agerola, châtaignes	
18 - Prosciutto cotto	17,5
Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, jambon cuit, basilic	
19 - Spianata e porcini	19
Tomates San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, spianata piquant, cèpes, copeaux de Tipico Lodigiano	
25 - Tonno e cipolla	19
Fior di latte d'Agerola, tomates datterini rôties, filets de thon, oignons rouges marinés, crème de persil, poudre de câpres	
40 - Tartufata	20
Crème de pomme de terre à la truffe, fleur de lait d'Agerola, pleurotes, fondue de gorgonzola, huile à la truffe, basilic	

- rouge

blanche

végé

vegan

piquante