

## COCKTAILS

### Spritz



---

**Aperol Spritz** 7,5  
Aperol, prosecco, trait d'eau gazeuse

---

**Hugo Spritz** 8,5  
Liqueur de sureau, menthe fraîche, prosecco, citron vert, trait d'eau gazeuse

---

**Healthy Spritz** 7,5  
Citron vert, basilic frais, sirop de concombre, prosecco, trait d'eau gazeuse

### Gin Tonic



---

**Bulldog** 11  
Fleurs d'hibiscus, fruits rouges, Fever Tree Elderflower

---

**Hendricks** 11,5  
Concombre, poivre noir au moulin, Fever Tree Indian Tonic

---

**Tanqueray** 11  
Tranche d'orange séchée, baie de genièvre, Fever Tree Mediterranean

### Analcolici



---

**Virgin mojito pêche** 6  
Eau gazeuse, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, purée de pêche

### Classici



---

**Bellini** 8  
Prosecco, purée de pêche blanche

---

**Negroni** 9  
Punt e mes, Campari, gin

---

**Moscow Mule** 10  
Vodka, jus de citron, sucre de canne, menthe fraîche, ginger beer

---

**Gin gin Mule** 11  
Citron vert, sucre de canne, menthe, bitter, ginger beer

### Signature



---

**Malfyoso** 13  
Malfy gin, citron vert, gingembre frais, sirop de basilic, ginger ale

### Bollicine



---

**Prosecco Brut DOC** 6 30  
Ca di Pietra, Treviso  
Prosecco, léger et fruité

---

**Ferghettina Brut** 42  
Chardonnay, pinot noir  
Fines bulles, noisettes, fleurs blanches, fruits sucrés

---

**Bruno Paillard Extra Brut** 70  
Champagne - chardonnay, pinot meunier et pinot noir  
Saveurs agrumes, amandes, pain grillé



V BTL

# Rossi

<b>Col di Sasso</b> <b>Castello Banfi, Toscane</b> Sangiovese et cabernet sauvignon Rond, notes de fraise et prune	5,5	27
<b>Zensa IGP → Biologique</b> <b>Sicilia DOC</b> Nero d'Avola Tanins fondus, notes de fruits des bois	6	28
<b>Amastuola Lamarossa</b> <b>Puglia</b> Primitivo Intense, notes de fruits des bois et cannelle	7	35
<b>Col del Mondo</b> <b>Montepulciano d'Abruzzo</b> Montepulciano Corsé, notes de mûres et prunes	7	35
<b>Mongrana → Biodynamique et biologique</b> <b>Querciabella, Toscane</b> Sangiovese, merlot, cabernet sauvignon Rond, notes de cerises et prune, pointe d'épice	7,5	36
<b>Cà Fiui → Biodynamique</b> <b>Valpolicella DOC, Veneto</b> Corvina grossa, corvina, rondinella, molinara Fruité avec des notes d'épices	8	38
<b>Reserve del Conte → Biologique</b> <b>Manincor, Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT</b> Lagrein, merlot, cabernet franc Tanins fondus, note de poivre et chocolat	8	39
<b>Barbera d'Alba superiore DOC</b> <b>Cascina Adelaide, Piemonte</b> Barbera Vif et rond, notes florales	9	42
<b>Foradori → Biodynamique</b> <b>Foradori Elisabetta, Dolomiti IGT</b> Teroldego Notes fumées subtiles et notes de baies, grenade, prune	9	42
<b>Aska Bolgheri</b> <b>Toscana</b> Cabernet sauvignon, cabernet franc Tanins charnus, note de fruits rouge, d'épices	9,5	45
<b>La Civettaja → Biologique</b> <b>Vincenzo Tommasi, Toscana IGT</b> Pinot noir Élégant et structuré, notes mentholées et cerise	12	59

## VINI

---

**Barolo «Fossati» DOCG** 70  
**Cascina Adelaide, Toscane**  
Nebbiolo  
Fruits mûrs, notes de vanille et chocolat, tanins fondus

---

**Amarone «Valmezzane» DOCG → Biodynamique** 98  
**Corte Sant'Alda, Valpolicella**  
Corvina, corvina grossa, rondinella  
Structuré, équilibré, généreux, notes de fruits secs, prune et épices

## Bianchi



V BTL

---

**Lunate** 5 24  
**Sicilia IGT**  
Fiano bianco  
Structuré et aromatique

---

**Centine** 6 28  
**Banfi, Toscana**  
Sauvignon, chardonnay, pinot gris  
Équilibré, fruité, note de poire, abricot, citron

---

**San Simone** 6 28  
**Friuli**  
Pinot gris  
Sec, frais, pointe d'acidité, notes d'acacia et citron

---

**La Raia → Biodynamie** 6,5 30  
**Gavi**  
Cortese  
Minéral, fruité et notes de fines herbes

---

**Grillo Sulle Buccce → Biologique** 7,5 37  
**Sicilia IGT Valdibella**  
Grillo  
Notes de fleurs, d'agrumes et d'herbes aromatiques

---

**Reserve della Contessa → Biodynamique** 8 39  
**Manincor, Südtirol**  
Chardonnay, pinot blanc, sauvignon blanc  
Fruité, rond, notes d'abricot, pomme et herbe aromatique

---

**Langhe DOC** 8,5 40  
**Tenuta Cucco, Barolo**  
Chardonnay  
Rond, gourmand, notes de fleur d'oranger, pommes mûres et ananas

## Rosati



---

**Paradis - Domaine Preignes Le Vieux** 5,5 27  
**Pays d'Oc IGP**  
Grenache  
Frais, minéral, notes de rose et pamplemousse

## Sfizi




---

**Burrata, prosciutto crudo, olio d'oliva extra vergine biologico, rucola e pepe nero** 14  
Burrata, jambon cru, huile d'olive extra vierge bio, roquette et poivre

---

**Stracciatella, pomodorini datterini, olio d'oliva extra vergine biologico, basilico e pepe nero** 11  
Stracciatella des Pouilles, tomates datterino, huile extra vierge biologique, basilic et poivre noir

---

**Antipasto di verdure di stagione** 12  
Antipasti de légumes de saison

---

**Tagliere di prosciutto DOP con carciofini** 14  
Assortiment de charcuteries italiennes DOP avec petits artichauts

## Non Solo Pasta




---

**Carpaccio di manzo** 17  
**Rucola, olio d'oliva extra-vergine BIO e parmigiano Reggiano affinato 24 mesi DOP**  
Carpaccio de boeuf, roquette, huile d'olive extra vierge BIO et parmesan affiné 24 mois DOP

---

**Insalata Caprese** 16  
**Mozzarella di bufala Campana, pomodorini, origano, olio d'oliva extra-vergine biologico**  
Mozzarella de bufflonne de Campanie, tomates cerises, organ, huile d'olive extra vierge BIO

---

**Tagliata di manzo** 25  
**Rucola, grana padano, pomodorini e olio d'oliva extra vergine bio**  
Tagliata de boeuf, roquette, grana padano, tomates cerises, huile d'olive BIO extra vierge

---

**Tagliata di tonno** 25  
**Verdure di stagione e patate**  
Légumes de saison et p-d-t, filet d'huile extra vierge BIO

---

**Insalata anguria** 16  
**Con rucola, ricotta di bufala, prosciutto crudo e pinoli**  
Salade de roquette, jambon cru, ricotta de bufflonne, pignons de pin grillés et pastèque

---

**Vitello tonnato** 14 | 18



Nous travaillons avec une farine différente de celle habituellement utilisée pour la pâte à pizza. L'assemblage de farines de type 0 et de type 1 est aussi sain que bon. Il est plus riche en fibres, vitamines et sels minéraux

Nous utilisons de l'huile d'olive extra vierge biologique en provenance des Pouilles sur toutes nos pizzas.

## 1 ⊙ ▾

### Margherita 10

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi DOP, basilico  
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fleur de lait d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic

## 3 ▾

### Parmigiana 15

Pomodoro San Marzano DOP, provola d'Agerola, melanzane al forno, parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi DOP, basilico  
Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, aubergines grillées, basilic

## 5 ⊙

### Nduja 16

Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata d'Agerola, nduja di Spilinga, olive Caiazzane slow food, parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi DOP  
Tomates San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, nduja de Spilinga, olives Caiazzane slow food, parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP

## 6 ⊙

### Bufala e Crudo 18

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana, prosciutto crudo San Daniele stagionato 24 mesi, basilico e pepe nero  
Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie, jambon cru San Daniele affiné 24 mois, basilic, poivre noir

## 9 ⊙

### Pancetta e Ricotta 17

Crema di ricotta, pancetta di maialino nero di Caserta, pinoli, fior di latte d'Agerola, parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi DOP, basilico e pepe nero  
Crème de ricotta, pancetta de cochon noir de Caserte, pignons de pin, mozzarella fleur de lait d'Agerola.⊙ ▾  
parmesan Reggiano affiné 24 mois DOP, basilic

## 40 ⊙

### La Tartufata 20

Salsa tartufata, fior di latte d'Agerola, piennolo DOP, rucola, parmigiano reggiano DOP, pepe nero, basilico  
Sauce tartufata, mozzarella d'Agerola, tomates piennolo DOP, roquette, parmesan Reggiano DOP, poivre noir, basilic

# Pasta



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

Chaque jour, en plus de nos classiques, une suggestion selon les produits de saison et les «envies» du chefs.

---

A pranzo piatto del giorno → 14€

Le midi → Plat du jour à 14€

---

---

**Ravioli con funghi porcini e tartufo nero, crema di pamigiano e scaglie di tartufo nero** 19  
Ravioli aux cèpes et truffe noire, tartufata, crème de parmesan

---

**Linguine alle vongole datterino e bottarga** 21  
Linguine aux palourdes, tomates cerises et poutargue

---

**Orecchiette al ragù di salsiccia di maialino nero** 16  
Orecchiette au ragout de saucisse de cochon noir de Caserte

---

**Paccheri con burrata di nduja, crumble di olive Caiazzane Slow Food e rucola** 16  
Paccheri, nduja et burrata, crumble d'olives noires Slow Food et roquette

---

**Spaghetti con pesto di pistacchio, stracciatella e pomodorini gialli** 17  
Spaghetti, pistache de Bronte DOP, stracciatella et tomates cerises jaunes

---

**Sciatielli carbonara** 15  
Sciatielli, guanciale, oeuf, pecorino et poivre noir

# Dolci



---

Panna cotta amarena	8
Tiramisù	8
Affogato al caffè	6
Gelato del giorno	3