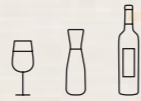


Bianchi



Le Due Terre 6,5 24 30

Grillo
Notes d'herbes aromatiques, de fruits du verger, belle mineralité.

Hans Rottensteiner Kitz 7,5 30 38

Sauvignon IGT Bianco Alto Adige
Notes de miel et d'agrumes.

La Morandina 7,5 30 38

Chardonnay Langhe Doc
Notes de fleurs, d'agrumes et d'herbes aromatiques.

San Simone - - 32

Sauvignon «Prestige» Friulli
Belle mineralité, vif et frais.

Rosati



Cantina Orsogna Babalu 7 27 36

Abruzzo Pinot Grigio IGT biodynamie
Frais, minéral, floral, fruité à pulpe jaune.

Bollicine



Prosecco brut DOC Ca di Pietra 6 32

Treviso
Notes de fruits frais et de fleurs sauvages.

Ila Costiera Frizzante Bianco - - 32

Note de fleurs de sureau.

I Farneto Rosso Frizzante - - 32

Lambrusco
Note de fruits rouges, belle mineralité.

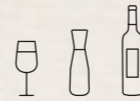
Orange wine



Vino lauria 36

solarte Zibibbo Macerato
Notes de rose et d'amande.

Rossi



Cantina Orsogna - Lunaria Coste di Moro Montepulciano 2018 7 27 36

Montepulciano D'Abruzzo DOC 100%
Intense et équilibré, un nez intense de réglisse noir,
notes de tabac et cacao.

Vino Lauria - Zio Paolo 2020 7 27 36

Nero d'Avola Sicilia
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.

La Calla Biologique - - 37

Vigne Nostrane, Sicilia DOC Nero d'Avola
ITanins fondus, notes de fruits mûrs.

Amastuola Biologique - - 43

Puglia Primitivo
Intense, note de fruits des bois et cannelle.

Cà Fiui Biodynamique - - 43

Valpolicella DOC, Veneto (Corvina grossa, corvina, rondinella, molinara)
Epicé et fruité.

Barbera d'Alba superior DOC - - 49

Cascina Adelaide, Piemonte (Barbera)
Notes florales, vanille, vif et rond.

Reserve del Conte Biologique - - 52

Manincor Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT (Lagrein, merlot, cabernet franc)
Tanins fondus, notes de poivre et chocolat.

Casanova di Neri - - 60

Rosso di Montalcino DOC, Toscane (Sangiovese, colorino)
Structuré, vif, note de violette, élevé en fut de chêne.

La Civettaja Biologique - - 70

Vincenzo Tommasi Toscana IGT (Pinot noir)
Élégant et structuré, notes mentholées et cerise.

Barolo «Fossati» DOCG - - 80

Cascina Adelaide, Toscane (Nebbiolo)
Fruits mûrs, notes de vanille et chocolat, tanins fondus.

Spritz



Aperol Spritz 10

Aperol, prosecco, trait d'eau gazeuse,
orange.

Hugo Spritz 11

Liqueur de sureau, menthe fraîche,
prosecco, citron vert, trait d'eau
gazeuse.

Campari Spritz 10

Campari, prosecco, trait d'eau gazeuse,
orange.

Select Spritz 10

Select, prosecco, trait d'eau gazeuse,
orange.

Gin Tonic



Hendricks 13

Lime, cordial, fromboise, menthe,
concombre et Fever Tree Mediterranean

Malfy gin 13

Lime cordial (sirop de citron vert
maison), zeste de citron, Fever Tree
Indian Tonic.

Bulldog 13

Fleurs d'hibiscus, Fever Tree Elderflower.

Tanqueray 13

Tranche d'orange séchée, baie de
genièvre, Fever Tree Mediterranean.

Birre



Stella 25cl (fût) 3,4

Vedett IPA 33cl (fût) 3,8

Fruitesse 25cl 4,5

Hoegaerden blanche 25cl 4

Victoria 33cl 5

Triple Karmeliet 33cl 5,5

Analcolici



It's Not a Real One 8,5

Gin 0*, tonic.

Rosie 8,5

Cordial, jus de grenade, citron vert,
Fever Tree Elderflower.

Dolce & Amaro 8,5

Purée de mûres et myrtilles, jus de
pamplemousse, sucre, citron vert,
Ginger beer.

Classici



Americano 12

Campari, vermouth, eau petillante.

Our MiTo 14

Vermouth dry, Campari,
pamplemousse, Italicus.

Dark'n Stormy 13

Rhum brun, sucre de canne, jus de
citron, ginger beer..

Mojito ou (Sailor Mojito) 12

Rhum Blanc ou (Rhum Brun), sucre de
canne, jus de citron, menthe fraîche,
eau.

Negroni 12

Gin, Campari et vermouth rouge.

Negroni Sbagliato 12

Prosecco, Campari et vermouth rouge.

Espresso Martini 13

Espresso, Kahlua, vodka.

Amaretto Sour 13

Amaretto, jus de citron, blanc d'oeuf.

Cafe Negroni 14

Campari, vermouth rouge, kahlua.

Mule



Moscow Mule 12

Vodka, jus de citron, sucre de canne,
menthe fraîche, ginger beer.

Londoin Mule 12

Gin, jus de citron, sucre de canne,
menthe fraîche, ginger beer.

Beefeates 14

Granadine, gingembre, jus de lime,
Fever Tree Indian Tonic.

LLB 14

Gin Malfy, liqueur au bergamotto, sirop
de sucre, gingembre.

RLB 14

Rhum, liqueur au bergamotto, sirop de
sucre, gingembre.

Bibite



San Pellegrino 50cl 5,5

Acqua Panna 50cl 5,5

Chaudfontaine gazeuse 50cl 5,5

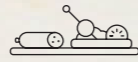
Jus de pomme (100% pur jus) 4

Aranciata Lionata (San Pellegrino) 3,7

Fuze Tea 3,7

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

Sfizi



Burrata e zucca 15

Crème de potiron, burrata des Pouilles, crumble d' olives noires.

Bruschette 14

Focaccia maison toastée, straciatella des Pouilles, tomates datterini, huile d'olive extra vierge bio à l'ail, basilic, origan.

Parma e formaggio 17

Planche de jambon de Parme 24 mois et fromage de saison servi avec une focaccia maison.

Provola al forno 13

Tomates San Marzano DOP, Provola d'Agerola fumée, grana padano et huile d'olive .

Non Solo Pizza



Carpaccio di manzo 19

Carne salada de boeuf, roquette, tomates datterini, copeaux de Typico Lodigiano, huile d'olive extra vierge bio, poivre noir.

Caprese 17

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

Insalata Campagnola 20

Mesclun, tomates datterini, olives noires, Burrata des Pouilles, jambon cru de Parma, huile d'olive extra vierge bio.

Insalata di tonno 19


Mesclun, tomates datterini, olives noires, straciatella des Pouilles, filets de thon, huile d'olive extra vierge bio.

Vitello tonnato 20

Carpaccio de veau cuit à basse température, sauce au thon, thym frais, huile d'olive extra vierge bio.


Pizze



1 


Margherita 13

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

1' 


Margherita fumée 14

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

5 


N'duja 17

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

6 


Bufala e Crudo 19

Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflone de Campanie, jambon cru de Parme, basilic, poivre noir.

7 


Veggie 19

Crème de potiron, pleurotes, tomates datterini rôties, roquette, crumble d'olives, burrata des Pouilles.

8 


Straciatella e Pistacchio 18

Straciatella des Pouilles, fior di latte d'Agerola, tomates datterini jaunes, basilic, poivre noir et grains de pistache.

9 


Porchetta e Patate 17,5

Provola fumée d'Agerola, porchetta d'Ariceia, pomme de terre au romarin, fondue de grana padano, basilic.

10 


Salsiccia e Zucca 18

Crème de potiron, saucisse au poivre noir, pleurotes, provola fumée d'Agerola, crème de persil.

11 


Marinara Mito 17,5

Tomates San Marzano DOP, tomates del Piennolo DOP, huile à l'ail, anchois de Cetara, origan, straciatella de Pouilles.

13 


Kolors 17

Fior di latte d'Agerola, tomates del Piennolo DOP, tomates datterini jaunes, ricotta de bufflone au basilic, crumble de olives noires.

14 


Cheesy! 17

Fior di latte d'Agerola, auricchio scorza nera, gorgonzola, taleggio, basilic.

18 


Prosciutto cotto 17,5

Tomate San Marzano DOP, provola fumée d'Agerola, jambon cuit de Culatello, grana padano, basilic.

23 


Radicchio e Capocollo 18

Crème de radicchio Treviso, fior di latte d'Agerola, Capocollo, gorgonzola, basilic.

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.

39 

Spianata 18

Tomates San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, spianata piquante, pleurotes, gorgonzola, oignons rouges.

40 

Tartufata 21

Crème de grana padano a la truffe, fior di latte d'Agerola, pleurotes, pomme de terre, copeaux de fromage a la truffe, huile a la truffe.

Dolci



Panna cotta et crème de châtaigne. 9

Tiramisù. 9

Affogato au café. 7

Mousse de ricotta de bufflone, crumble de chocolat et coulis de fruit rouges. 9

Digestivi



Limoncello 8

Amaro Averna, Amaro del Capo 8

Sambuca 8

Grapopa bianca 8

Frangelico 8

Amaretto Disaronno 8

Chartreuse jaune, verte 8

Bevande calde



Caffè, Espresso, Ristretto 2,8

Deca, Espresso deca 3

Espresso macchiato 3

Doppio espresso 4

Cappuccino 4

Latte macchiato 4

Thés, Infusions 4

Thé menthe fraîche 5

Irish/Italian coffee 12