

# Antipasti

**ARANCINI SICILIANI** 🌿 10€  
Boulettes de riz croustillantes, farcies au ragù et à la mozzarella, servies avec une sauce tomate légèrement épicée et parmigiano.

**INSALATA ROMANA** 9€  
Jeunes pousses, artichauts à la romaine, tomates cerise confites, copeaux de parmesan et vinaigre balsamique.

**PARMIGIANA DI MELANZANE** 🌿 12€  
Aubergines fondantes gratinées à la sauce tomate arrabiata, mozzarella, basilic frais et parmesan.

**CARPACCIO DI MANZO** 14€  
Fines tranches de bœuf cru, huile d'olive citronnée, roquette fraîche, copeaux de parmesan et touche de truffe.

**BURRATA DELIZIOSA** 🌿  
*Au choix*

**Classica** : Pesto de basilic frais et tomates confites

**Tartufo** : Crème de truffe noire et copeaux de parmesan

# Da condividere

**APERITIVO ITALIANO** 20€  
Sélection de charcuteries italiennes (*Prosciutto di Parma 24 mois, Salame piquante, Mortadella*) et fromages affinés (*pecorino, Taleggio, gorgonzola doux*). Accompagnés d'olives taggiasche, tomates séchées et pâte à pizza.

**FRITTO & CROCCANTE** 18€  
Fritto Mixto de fruits de mer, panelle sicilienne, courgettes et artichauts croustillants. Accompagnés de sauces aïoli et tomate piquante.

# Primi Piatti

**GNOCCHI DI PATATE ALLA TRUFFA** 🌿 19€  
Gnocchi maison, crème légère à la truffe noire et éclats de noisettes torréfiées.

**SPAGHETTI NERO DI SEPPIA** 18€  
Spaghetti à l'encre de seiche, calamars sautés en persillade et citron confit.

**LASAGNA VERDE ALLA RICOTTA E PISTACCHIO** 🌿 18€  
Lasagnes vertes aux épinards, ricotta fraîche, crème de pistache, parmesan et zeste de citron.

**RISOTTO CHORIZO & FIOR DI LATTE** 20€  
Risotto crémeux au chorizo doux, Fior di latte et herbes fraîches.



# Secondi Piatti

<b>POLPETTE DELLA NONNA</b> Boulettes de bœuf mijotées dans une sauce arrabiata, pecorino râpé, basilic frais et pain croustillant.	18€
<b>SALMONE AL FORNO CON CRUMBLE DI PARMIGIANO</b> Pavé de saumon rôti, crumble aux herbes et parmesan, sauce légère au limoncello et fenouil sautés.	22€
<b>POLLO ALLA SICILIANA</b> Suprême de poulet fermier rôti, sauce aux olives, câpres, tomates cerise confites, origan et polenta crémeuse.	19€

# Pizze Napoletane

*Ingrédients supplémentaires ou crème de truffe disponible sur toutes nos pizzas : +4 €*

<b>MARGHERITA DOP</b> 🌿 Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive.	12€
<b>DIAVOLA</b> Sauce tomate, mozzarella, salame piquant, olives noires, basilic.	17€
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris.	16€
<b>NAPOLETANA</b> Sauce tomate, anchois, câpres, olives taggiasche, origan, mozzarella.	14€
<b>QUATTRO FORMAGGI CON TARTUFO</b> 🌿 Base blanche : mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano.	15€
<b>NORMA PIZZA</b> 🌿 Sauce tomate, aubergines grillées, ricotta salée, basilic, huile d'olive.	14€
<b>MORTADELLA E PISTACCHIO</b> 🌿 Base blanche, mozzarella, mortadella IGP, crème de pistache, citron confit, burratina au centre.	17€
<b>PIZZA DEL GIORNO</b> • <i>Pizza du moment</i> Base blanche : Mozzarella, Gorgonzola, après cuisson : Jambon de parme, salame piquante, sauce pesto et pecorino.	16€



# Dolci

TIRAMISÙ CLASSICO	10€
Biscuit imbibé de café corsé, crème mascarpone et cacao amer.	
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO	10€
Variante gourmande au cœur coulant de crème de pistache et éclats croquants.	
TORTA AL CIOCCOLATO E OLIO D'OLIVA	10€
Moelleux au chocolat noir, fleur de sel, glace noisette et noisette torréfiés.	
BABA À L'AMARETTO	10€
Mini baba imbibé d'Amaretto et chantilly légère aux amandes.	
SALADE D'AGRUMES AU BASILIC	10€
Oranges, pamplemousse, zestes confits sirop basilic maison et sorbet citron.	
CAFÉ GOURMAND	10€
Assortiment de minis desserts et café expresso	

## Menu Bambino 12€

*Un plat + un dessert (hors boisson) jusqu'à 10 ans*

<b>PLAT AU CHOIX</b>	<b>DESSERT AU CHOIX</b>
Pâtes à l'huile d'olive	Glace
Pâtes à la sauce tomate	<i>(fraise, vanille ou les deux)</i>
Pizza Margherita	Mini tiramisù



# Formule midi

## FORMULE « BELLA PIZZA »

Entrée + Pizza ou Pizza + Dessert 16€

Entrée + Pizza + Dessert 23€

# Formule midi

## FORMULE « PRANZO »

Entrée + plat ou Plat + Dessert 20€

Entrée + plat + Dessert 28€

### CHOIX PARMİ :

#### Entrées

Insalata Romana ou Arancini Siciliani

#### Pizzas

Margherita DOP, Napoletana  
ou Prosciutto i funghi

#### Desserts

Au choix parmi notre carte

### CHOIX PARMİ :

#### Entrées

Insalata Romana ou Arancini Siciliani  
ou Parmigiana di Melanzane

#### Plats

Polpette della Nonna ou Spaghetti  
Nero di Seppia ou Lasagna Verde alla  
Ricotta e Pistacchio

#### Desserts

Au choix parmi notre carte

# Boissons

## SOFTS

San Pellegrino 5,00€

Evian 50cl 5,00€

Pepsi, Pepsi Max 4,50€

Schweppes 4,50€

7 Up 4,50€

Jus de fruits 4,50€

Ice Tea 4,50€

Café Nespresso 3,20€

Thé 4,50€

Limora des Italiens bio  
Orange sanguine, mandarine  
ou citron 5,50€

## BIÈRES

Affligem blonde pression 25cl 5,50€

Affligem blonde pression 50cl 10,00€

Moretti Blonde pression 25cl 5,50€

Moretti Blonde pression 50cl 8,50€

Bière blonde Perroni 33cl 5,00€

Gallia Blanche Weiss & versa 33cl 6,50€

Desperados 33cl 7,50€

Bière artisanale italienne IPA 7,00€



# Vins rouges

		Au verre 12,5cl	Bouteille
<b>BORDEAUX</b>			
Saint Julien	Le petit lion du Marquis de Las Cases 2011 (2 <sup>nd</sup> C. Las Cases)		165€
	Château Lagrange 2006 (3 <sup>eme</sup> grand cru classe)		195€
	Château Talbot 2013 (4 <sup>eme</sup> grand cru classé)		185€
Pauillac	Château Lynch Bages 2014 (5 <sup>eme</sup> Grand Cru Classé)		385€
	Echo de Lynch Bages 2012 (2 <sup>nd</sup> de château Lynch-Bages)		165€
Médoc	Château Bèjac Romelys	6,50€	35€
Haut Médoc	Le Haut Médoc de Maucaillou		80€
Pessac Léognan	Clarence Haut Brion 2013 (2 <sup>nd</sup> de château Haut-Brion)		299€
	Château Haut Brion 2014 (1 <sup>er</sup> grand cru classé A)		990€
Moulis Médoc	Château Maucaillou		85€
Bordeaux	Le Bordeaux de Maucaillou	9,50€	49€
Saint Emilion	Château Angélu 2014 (1 <sup>er</sup> grand cru classé A)		890€
	Le carillon d'Angelus 2010 (1 <sup>er</sup> cru classé)		299€
	Château La Gaffelière 2012 (1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé)		185€
	Petit Cheval 2014 (2 <sup>nd</sup> vin de Cheval Blanc)		490€
	Château Pavie 2014 (1 <sup>er</sup> grand cru classé A)		890€
<b>BOURGOGNE</b>			
Hautes Côtes de Nuit	Picard & Frères 2022		49€
Nuit Saint Georges	Bouchard Père & Fils Grand Vin de Bourgogne		125€
Mercurey	Domaine Voarick		85€
Clos Vougeot	Château de Beaune 2014 Grand Cru (Bouchard Père & Fils)		399€
Pommard	Les Corbins 2016 (Bouchard Père & Fils)		165€

# Vins rouges

		<b>Au verre</b> 12,5cl	<b>Bouteille</b>
<b>RHÔNE</b>			
Côte Rôtie	Brune et Blonde 2012 (E.Guigal)		185€
Chassagne Montrachet	René Lamy 2014		145€
Crozes-Hermitage	Calunas Bio		49€
Châteauneuf du Pape	Clos de l'oratoire du Pape		105€
Gigondas	Domaine Saint Damien Bio		59€
<b>VAL DE LOIRE</b>			
Chinon	Les gravières		35€
<b>BEAUJOLAIS</b>			
Brouilly	La Chapelle de Venenge	6,50€	35€
<b>ALSACE</b>			
Pinot noir	Joseph Hanskellee Bio	7,50€	40€
<b>VINS ITALIENS</b>			
Montepulciano	Abruzzo Doc	5,50€	30€
Chianti	Docg Cecchi		60€

# Vins blancs

Chardonnay	Les Albrières Bio	5,50€	29€
Petit Chablis	Domaine Gueguen	7,50€	40€
Chablis	1 <sup>er</sup> Cru Vaucoupin 2021		49€
Pouilly Fumé	Domaine des Fines Caillottes Bio	9,00€	65€
Montbazillac	Montbazillac AOP 2021	9,50€	
Sauvignon	Italia IGT	6,50€	40€

# Vin rosé

Côtes de Provence	By OTT	6,50€	35€
-------------------	--------	-------	-----



# Champagnes

La coupe (selon la sélection de notre caviste)

Notre champagne Louis Roederer Brut Premier :

La ½ bouteille

La bouteille

Cristal Roederer 2006 (la Bouteille)

Cristal Roederer 2002 (le Magnum)

Cristal Roederer Rosé 2002 (la Bouteille)

Dom Pérignon (la Bouteille)

Ruinart Brut (la Bouteille)

Ruinart Blancs de Blancs (la Bouteille)

Ruinart Rosé (la Bouteille)

**Au verre**  
12,5cl

12€

**Bouteille**

50€

95€

350€

1200€

900€

490€

120€

150€

150€

