

## À partager

### Antipasti 14.90

Prosciutto bianco, prosciutto crudo, mortadella, Olive, melanzane grigliate marinate, pomodorini canditi, mozzarella, pane tostato.

## Panozzo.

### Panozzo Al Prosciutto 12.90

Impasto pizza, mozzarella, insalata verde, prosciutto crudo, pomodori canditi, cipolle rosse, Crema balsamica

### Panozzo vegetariano 12.90

Impasto pizza, mozzarella, insalata verde, verdure di stagione, pomodori canditi, cipolle rosse, crema balsamica

## Salades

### Insalata Italiana 11.90

Conchigli, pomodorini canditi, insalata verde, Piselli, scaglie di parmigiano, vinaigrette al limone, crema balsamica.

### Salade Stagionale 11.90

Insalata verde, melanzane, prosciutto crudo, Scaglie di parmigiano, cipolle rosse, vinaigrette.

### Salade du mois 12.90

Ogni mese, un'insalata diversa  
Dal nostro leader!

### Salade verte 3.00

## Plats du moment

### Vitello Tonnato 19.90

Fette sottili di vitello quasi cotte a bassa temperatura. Servita fredda con una salsa tonnata e una ciotola di patatine.

### Calamari alla Romana 18.90

A scelta tra patatine, verdure di stagione o pasta  
Calamari alla romana, salsa al pesto verde

### Scaloppa alla Milanese 19.90

Scaloppina di vitello alla milanese, limone,  
A scelta tra: patatine fritte o verdure di stagione  
O pasta

### Manzo al Gorgonzola 19.90

Controfiletto di manzo con salsa al gorgonzola  
Scelta di patatine, verdure di stagione o pasta

### Burger Rustico Italiano 16.70

Panino hamburger, pesto rosso, insalata verde di pomodoro, cipolle rosse, bistecca tritata, mozzarella, pesto di basilico Prosciutto crudo scottato, servito con patatine fritte

### Plat du jour 12.90

### Supplément 3.00

## Pâtes

Tagliatelle ou Conchigli

### Pasta Alla Crema di Carbonara 11.90

Pasta con panna, pancetta, tuorlo d'uovo

### Pasta Alla Bolognese 11.90

pasta al ragù

### Pasta Alla Caprese 11.90

Pasta al sugo di pomodoro, mozzarella di bufala, tocco di pesto al basilico

### Pasta Al Pesto Verde 11.90

Pasta al pesto di basilico

### Pasta del mese 📅 11.90

Ogni mese, una pasta diversa creata dal nostro chef!

### Supplément sauce 1.50



## Formule déjeuner

SERVITO A PRANZO NEI GIORNI FERIALI, ESCLUSI I GIORNI FESTIVI

Piatto del giorno o  
Pizza Regina o  
Conchigli al pesto verde  
+  
Bacciolata o  
Coppa gelato a scelta oppure  
Caffè gourmet

**15.90**

## Formule à deux

CONDIVIDERE !

Una pizza da condividere  
una scelta  
&  
Un'insalata leggera  
la scelta di tutti

*À vous de choisir, composez  
votre mix parfait !*

**13.00**

*par personne*

## Formule bambini

UN PIATTO PRINCIPALE + UN DESSERT + UNA BEVANDA

Pizza Regina o  
Pizza ai 4 formaggi o  
Bistecca tritata e patatine fritte  
Prosciutto fritto o  
pasta al ragù  
+  
Bacciolata o  
2 palline di gelato  
+  
50cl di acqua o succo di frutta o soda

*\*jusqu'à 12 ans*

**10.90**

## Pizzas

- Marguarita**  **12.90**  
Base di pomodoro, mozzarella, mozzarella fresca,  
Pesto di basilico, olive
- Regina** **12.90**  
Base di pomodoro, prosciutto bianco, mozzarella,  
Funghi champignon, olive
- Salumeria** **12.90**  
Base di pomodoro, mozzarella, prosciutto bianco,  
fuori forno: prosciutto crudo, mortadella, olive
- Peperone** **14.90**  
Base di pomodoro, cossette, peperoni, chorizo, olive nere
- Calzone** **13.90**  
Il calzone essenziale, la pizza in pantofola  
Base di pomodoro, funghi, mozzarella,  
prosciutto bianco e uova!
- Siciliana** **13.90**  
Base di pomodoro, mozzarella, tonno, capperi,  
Acciughe, olive
- Vegetariana**  **13.90**  
Base di pomodoro, mozzarella, verdure  
provenzali, fioriera di verdure, cipolle, peperoni,  
Olio al prezzemolo, olive
- 4 Stagioni** **13.90**  
Base di pomodoro, mozzarella, orto, Pomodoro  
fresco, mozzarella fresca, Carciofi, Prosciutto  
bianco, Funghi champignon, Olive
- 4 Formaggi**  **13.90**  
Base panna, emmental, scaglie di parmigiano,  
formaggio caprino, gorgonzola, olive
- Capra al miele** **13.90**  
Base di pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella,  
formaggio caprino, miele, olive
- Adriatica** **14.90**  
Base di panna, emmental, salmone affumicato,  
mozzarella fresca, cipolle rosse, fetta di limone,  
olive
- La pizza du mois** **15.00**  
Ogni mese, una pizza diversa ideata dal nostro  
chef!
- Supplément** **3.00**



## **Douceurs italiennes**

- Tiramisu al limone** 7.00  
Crema al mascarpone, crema al limone,  
biscotto imbevuto di limoncello
- Bacciolata** 6.90  
Bastoncini di pasta per pizza ricoperti di crema  
spalmabile cosparso di nocciole tostate
- Panna cotta** 7.00  
frutto della passione e frutti esotici
- Cheese cake al cioccolato bianco** 7.90  
Cheesecake al cioccolato bianco e speculoos
- Café gourmand** 8.50  
Tiramisù, panna cotta,  
Pallina di gelato alla stracciatella, Caffè o Tè
- Dessert du mois** 7.00

## **Coupes de glaces.**

- Coupe Amarena** 7.90  
2 palline di gelato all'amarena, amarene, panna  
montata, mandorle a scaglie
- Coupe Donna Bianca** 7.20  
Gelato alla vaniglia, cioccolata calda, panna  
montata
- Coupe Stracciatella** 7.90  
2 palline di gelato alla stracciatella, panna  
montata, gocce di cioccolato
- Coupe Castagna** 7.90  
Gelato alla vaniglia, crema di castagne,  
Panna montata
- Coupe caramélita** 7.90  
Gelato alla vaniglia, gelato al caramello,  
nougatine, salsa al caramello, panna montata
- Coupe Cioccolato** 7.20  
Gelato al cioccolato, cioccolata calda,  
panna montata
- Coupe Affogato** 5.80  
2 palline di gelato alla vaniglia, caffè espresso
- Coupe limoncello** 8.50  
Sorbetto al limone, limoncello 2cl
- Les parfums** 2.10 **la boule**  
Gelato: vaniglia, cioccolato, caffè, caramello, verbena  
Sorbetti: mango, ananas, fragola, lampone,  
limone, ribes nero
- Supplément crème fouettée** 1.50

---

*prix nets en euros T.T.C.. Chèques non acceptés. La liste des  
allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.*

*Bon appétit !*



# LA CARTE

## DES BOISSONS

### Apéritifs

|   |                       |             |
|---|-----------------------|-------------|
| <b>Coupe de Prosecco</b><br>Pétillant sec d'Italie du Nord                      | 10cl                  | <b>5.70</b> |
| <b>Coupe d'Asti spumante</b><br>Muscat naturellement pétillant d'Italie du Nord | 10cl                  | <b>5.00</b> |
| <b>Marsala</b> Vin de liqueur de Sicile   | 4cl                   | <b>4.00</b> |
| <b>Martini rouge / Martini blanc</b>  | 4cl                   | <b>4.00</b> |
| <b>Maurin</b> Liqueur du Puy-en-Velay<br>à la cerise noire et amande            | 4cl                   | <b>4.00</b> |
| <b>Suze</b>   | 4cl                   | <b>4.00</b> |
| <b>Birlou</b> Liqueur d'Auvergne<br>à la pomme et châtaigne                     | 4cl                   | <b>4.00</b> |
| <b>Kir</b> Cassis ou châtaigne  | 10cl                  | <b>4.00</b> |
| <b>Pastis 51 / Ricard</b>   | 2cl                   | <b>3.50</b> |
| <b>Whisky J&amp;B</b>   | 2cl <b>3.00</b> 4cl   | <b>6.00</b> |
| <b>Whisky / Vodka / Rhum soda</b>   | 20cl                  | <b>7.50</b> |
| <b>Whisky Glenn Morray</b>  | 2 cl <b>3,50</b> 4 cl | <b>7.00</b> |

### Cocktails

|   |      |             |
|---|------|-------------|
| <b>Spritz original</b> Apérol, Prosecco, Perrier                    | 15cl | <b>6.50</b> |
| <b>Amarena Amore Mio</b><br>Sirop amarena, prosecco, cerise amarena | 12cl | <b>6.50</b> |
| <b>Bellini</b> Purée de pêche, prosecco                             | 10cl | <b>6.50</b> |
| <b>Royal Prosecco</b> à la crème de cassis                          | 10cl | <b>6.50</b> |
| <b>Negroni</b> Gin, Martini, Campari                                | 6cl  | <b>6.50</b> |
| <b>Gin Tonic</b>  | 12cl | <b>6.50</b> |
| <b>Campari Soda</b>   | 15cl | <b>6.50</b> |

### Boissons fraîches

|                                      |       |             |
|--------------------------------------|-------|-------------|
| <b>Jus de fruits</b>                 | 25cl  | <b>3.80</b> |
| <b>Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro</b>   | 33cl  | <b>3.90</b> |
| <b>Orangina</b>                      | 25cl  | <b>3.90</b> |
| <b>Schweppes / Schweppes agrum'</b>  | 25cl  | <b>3.70</b> |
| <b>Thé glacé pêche</b>               | 25cl  | <b>3.70</b> |
| <b>Limonade ou sirop</b>             | 20cl  | <b>2.50</b> |
| <b>Diabolo</b>                       | 25cl  | <b>3.70</b> |
| <b>Perrier</b>                       | 33cl  | <b>3.70</b> |
| <b>Eau minérale plate ou gazeuse</b> | 50cl  | <b>3.80</b> |
| <b>Eau minérale plate ou gazeuse</b> | 100cl | <b>4.80</b> |

### Digestifs

|  |     |             |
|--|-----|-------------|
| <b>Grappa</b><br>Eau de vie italienne de marc de raisin  | 4cl | <b>5.90</b> |
| <b>Cognac</b>  | 4cl | <b>5.90</b> |
| <b>Armagnac</b>  | 4cl | <b>5.90</b> |
| <b>Get 27</b>  | 4cl | <b>5.90</b> |
| <b>Eau de vie</b>  | 4cl | <b>5.90</b> |
| <b>Amaretto</b>  | 4cl | <b>5.90</b> |
| <b>Verveine artisanale</b><br>Spécialité du Puy-en-Velay | 4cl | <b>5.90</b> |
| <b>Limoncello</b><br>Liqueur de citron italienne         | 4cl | <b>5.90</b> |

### Boissons chaudes

|  |  |             |
|--|--|-------------|
| <b>Café, décaféiné</b>                                   |  | <b>2.00</b> |
| <b>Café crème, décaféiné-crème</b>                       |  | <b>2.30</b> |
| <b>Double espresso, double décaféiné</b>                 |  | <b>3.80</b> |
| <b>Cappuccino</b>  |  | <b>4.80</b> |
| <b>Thé, infusion</b>                                     |  | <b>3.00</b> |
| <b>Amaretto Coffee</b><br>Café, amaretto, crème fouettée |  | <b>6.50</b> |

### Bières bouteille

|  |       |              |
|--|-------|--------------|
| <b>1664 · blonde 5.5%</b>              | 25cl  | <b>4.00</b>  |
| <b>1664 - Sirop</b>                    | 25cl  | <b>4.50</b>  |
| <b>Panaché ou monaco</b>               | 25cl  | <b>4.50</b>  |
| <b>1664 - Picon</b>                    | 25cl  | <b>4.80</b>  |
| <b>Hoegaarden · blanche 4.9%</b>       | 33cl  | <b>5.70</b>  |
| <b>Poretti · premium lager 5%</b>      | 33cl  | <b>5.10</b>  |
| <b>Chouffe · blonde 8%</b>             | 33cl  | <b>6.80</b>  |
| <b>Grimbergen · rouge 5.5%</b>         | 33cl  | <b>5.80</b>  |
| <b>La Bête ambrée · ambrée 8%</b>      | 75cl  | <b>13.90</b> |
| <b>Bière éphémère - Chimay - Brune</b> | 33 cl | <b>6.80</b>  |
| <b>Tourtel Twist sans alcool !</b>     | 33 cl | <b>4.50</b>  |



# LA CARTE

# DES VINS

## Vins italiens

12cl

75 cl

### Rouges

Puglia "Primitivo" 5.90 36.00

IGT Intrigo

Terre Siciliane "Nero d'Avola" 5.80 34.50

IGT Intrigo

Lambrusco - Vin rouge pétillant 4.50 27.00

Giacobazzi - IGT Emilia

### Rosés

Pinot Grigio - agriculture biologique 5.50 32.00

IGT Veneto - La Jara

### Blancs

Marca Trevigiana "Pinot Grigio" 6.00 37.00

IGT Ca' di Rajo

Prosecco "Frizzante"  5.70 37.50

DOC Treviso La Jara · Vin pétillant d'Italie

Asti Spumante 5.00 33.00

DOCG Ponte Villoni · Vin pétillant d'Italie

## Vins français

12cl

75 cl

### Rouges

Côtes du Rhône 4.00 25.00

IGP Dom. Robert Vic

Libre Cours 4.50 28.50

VDF-Pinot Noir - Grenache - S.Delafont

Mozaique 5.90 36.00

AOP Languedoc - S.Delafont

### Rosés

Côtes de Gascogne Eros 3.90 24.00

IGP Côtes de Gascogne - Domaine de Joy

Chant de Nuit 4.90 30.00

AOP Côtes de Provence - Domaine de la Pastoure

### Blancs

Côte Gascogne 5.00 30.00

IGP Dom. de joy - St André

## Pichets

12cl

25 cl

50cl

IGP Ardèche 3.00 5.00 10.00

"Merlot" Rouges

IGP Ardèche 3.00 5.00 10.00

"Gris de Grenache"/Cabernet" Rosés

IGP Méditerranée 3.00 5.00 10.00

"Viognier" · Blancs

*Taxes et services compris, prix nets en euros T.T.C..*

*Chèques non acceptés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

*À consommer avec modération.*