



La Carte



BOISSONS

San Pellegrino 50cl, Aqua Panna 50cl	3
Chanflor 1l, San Pellegrino 1l Aqua Panna 1l	5
Sodas : Coca-cola, coca zéro, orangina, sprite 33cl	4
Fuze tea 33cl, San Pelligrino Limonata ou Blood Orange 33cl,	
Arizona green noir peche, arizona grenade	
Jus : Goyave, multi fruits, orange	3
BIÈRES : Corona, Leffe, Moretti	5
Pression Affligem 25cl / 50cl	4,50/ 6

COCKTAILS

Sans alcool	
Citronnade	7
Cocktail de fruits frais	7
Virgin cocktails	9
Avec alcool	
Mojito	10
Feuilles de menthe, citron, rhum et sprite	
Caïpi	10
Rhum blanc, citron, sucre de canne	
Spritz	11
Apérol, prosecco et eau gazeuse	
Flower Spritz	11
Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse	
Rosa	11
Vodka, sirop de rose, jus de citron, schweppes	
Gin Tonic	11
Gin, Schweppes tonic, rondelle de citron	
Bianco Tonic	11
Martini blanc, schweppes, citron	
Amaretto Sour	11
Amaretto, jus de citron	

VINS

Verre de vin (rouge, rosé ou blanc) 7

ROUGE

Lambrusco (vin pétillant)	24
Santa Cristina Toscana 2019	29
Chianti Classico Castello	29
Valpolicella Ripasso Superiore	36
Château La naude Bordeaux	42
Casher	

ROSÉ

Côteau d'aix en provence 2021	25
Ultimate provence	32
Château Montaud	40

BLANC

Lambrusco Bianco (vin pétillant)	24
Pinot Grigio	25
Villa Antinori - Toscano 2018	28
Tormaresca 2020 Chardonnay	38
Chablis Dom du Chardonnay	46

Champagne et Prosecco

Coupe de Prosecco	8
Coupe de champagne	11
Prosecco Spumante Brut	35
Champagne Gremillet brut	80
Champagne Gremillet blanc de blancs	95
Moët et Chandon	90



Menu

ENTRÉES / SALADES

GNOCCHO FRITTO 12

Pain frit et sa charcuterie

TEMPURA DE CREVETTE ET CALAMAR FRIT 14*

CARPACCIO DE BŒUF

Roquette, parmesan, crouton 19*

BURRATA PANZANELLA 18

Salade panzanella, légumes frais du jour et sa burrata

SALADE CESAR 18*

Salade, tomate, œuf, parmesan, croutons et poulet croustillant

MELANZANA PARMIGIANA 14

Mille feuilles d'aubergines, sauce tomate maison et parmesan

PASTA

Nos pâtes sont faites maison

RAVIOLI ALLA MUGELLANA 21*

Ravioli fourré pomme de terre et parmesan, saucisse local, sauce tomate maison et ses légumes

RAVIOLI AI GAMBERI 22*

Ravioli fourré aux crevettes, Philadelphia cheese, bisque de crevettes, herbes, sauce citronnée

PESTO 17

Pesto maison et parmesan

POLPO 18*

Spaghetti, poulpe, sauce tomate maison

GNOCCHI TARTUFO 23

Crème de truffe, champignons

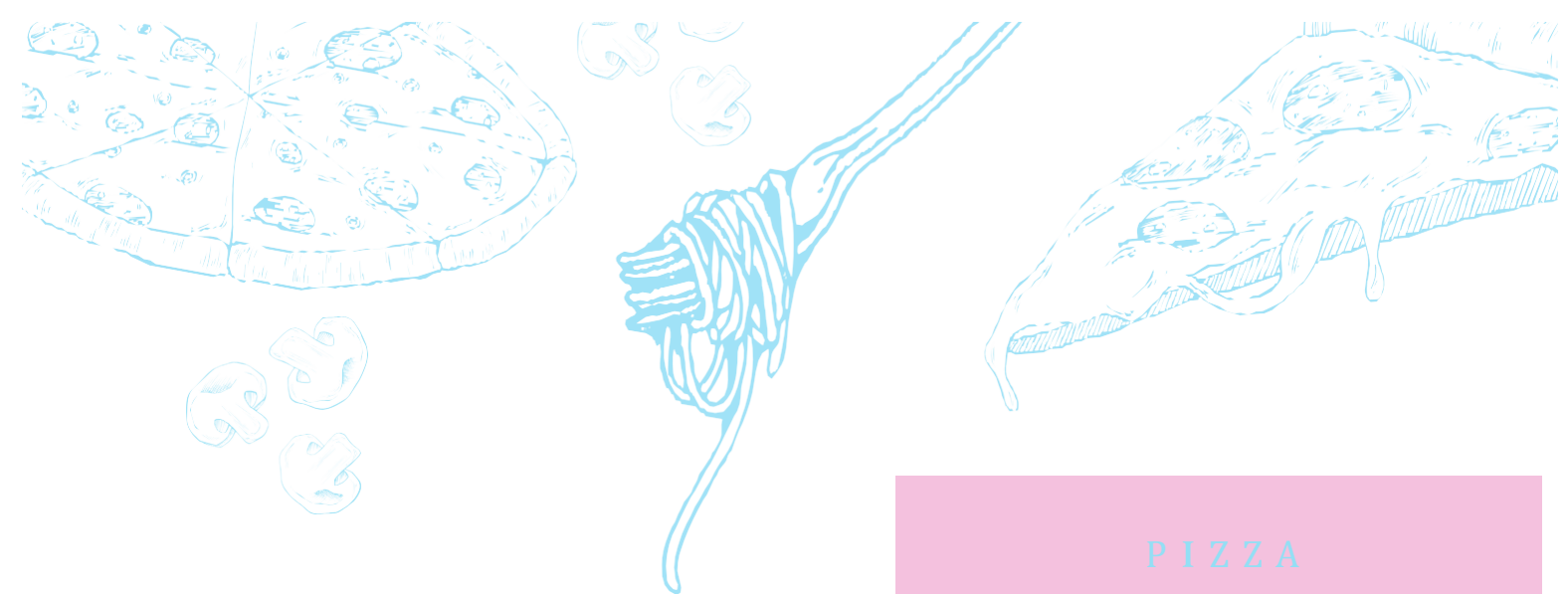
TAGLIATELLA AL RAGÚ 17

Tagliatelle fraîche, sauce tomate maison et émincée de bœuf

MENU ENFANT

soft, tagliatelle à la bolognaise ou mini pizza margherita

14



PLATS

PLAT DU BOUCHER Selon arrivage	25
CÔTE DE VEAU MILANAISE 300g	26
HAMBURGER Steak black angus, mozzarella, pesto, oignon rouge, tomates	19*
POISSON DU JOUR Selon arrivage	25*

DOLCE

Nos desserts sont faits maison

PROFITEROLE Glace vanille, chantilly, coulis choco	9
TIRAMISU	11
PANNA COTTA aux fruits	10
FONDANT CHOCOLAT	11
CAFÉ / DECA	3
CAPPUCCINO	4
THÉ	4

PIZZA

MARGHERITA Sauce tomate maison, basilic, mozzarella	14
SANTA REGINA Sauce tomate maison, jambon cuit, mozzarella, champignons, et olive noir	17
NAPOLI Sauce tomate maison, anchois, câpres, mozzarella et olive	15 *
PARMA LOVA Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, roquette et burrata entière	20
SALMONE Base crème, oignon rouge, mozzarella, tomate cerise, saumon et roquette	17*
MOLTO FROMAGGIO Crème de ricotta, chèvre, gorgonzola, mozzarella et miel	18
STEAKA Base crème, steak black angus, champignons, oeuf, mozzarella	18 *
TARTUFO Crème de truffe, mozzarella, huile de truffe et roquette	23
MAIALE Sauce tomate, crème épaisse, lardon, jambon cuit, chorizo, mozzarella, oeuf	19 *

Supplément burrata : 5€
Supplément aliment : 2€
Supplément huile de truffe : 4€

Nomenclature des 14 allergènes

listés dans le Règlement (UE) n° 1169/2011 et conforme au Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées



Crustacés



Poissons



Soja



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sulfites



Gluten



Œufs



Arachides



Lait



Sésame



Lupins



Mollusques