

ENTRÉES

Arancini à la truffe (x2)	6,50 €
Stracciatella et pizza sèche à l'huile d'olive	8,00 €
Jambon de Parme affiné 24 mois	10,50 €
Burrata des Pouilles, crème de courge et champignons (supplément crème de truffe +2,50 €)	12,00 €
Pizzetta à partager	
Zucchetta crème de courge à la ricotta, champignons et Pecorino	12,50 €
Pepperoni sauce tomate, fior di latte, pepperoni	12,50 €
Antipasto Vegetariano - Artichaut à la romaine, courgette, aubergine et poivrons grillés, olives	14,00 €
Antipasto Salumi - Jambon de parme 24 mois, Spianata calabrese, Finocchiona	16,50 €
Antipasto Misto - Jambon de Parme, Spianata calabrese, Finocchiona, artichaut à la romaine, courgettes, poivrons, Stracciatella	19,50 €

INSALATA

Primavera - sucrine, aubergines, courgettes, artichauts, champignons, ricotta, noisettes	17,50 €
Caesar - Salade croquante, filet de poulet pané, tomates croutons, copeaux de parmesan 15 mois DOP, sauce Caesar	17,50 €

CARNE I PESCE

Nos escalopes sont servies avec des Linguine	
Polpette de bœuf à la Sicilienne, sauce tomate, polenta crémeuse	18,00 €
Escalope de veau alla milanese	19,00 €
Escalope de veau Marsala jus de veau crémé, vin blanc Marsala, champignons	20,00 €
Escalope de veau al limone (sauce citronnée artichaut)	20,00 €
Saltimbocca de veau escalope de Veau, jambon de parme et sauge, linguine	20,00 €
Tagliatta de Bœuf salsa Pepe, frites de Polenta	21,00 €
Poulpe snacké alla Puttanesca , sauce tomate, anchois de cetera, câpres, olives, légumes grillés	26,00 €

PIZZA

LES CLASSIQUES

Margherita - Sauce tomate, fior di latte, huile d'olive au basilic	11,50 €
Pepperoni - Sauce tomate, fior di latte, pepperoni, basilic frais, oignons caramélisés	14,50 €
Napolitana - sauce tomate, fior di latte, anchois, fleur de câpres, olives	14,50 €
Diavola - Sauce tomate, fior di latte, spianata calabrese, poivrons	14,50 €
Regina - Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons	14,50 €
Calzone (soufflée) - Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, jaune d'œuf	15,00 €
Vegetariana - Sauce tomate, fior di latte, légumes grillées, champignons après cuisson : roquette, copeaux de parmesan	16,00 €
Quatre saisons - Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, artichaut, champignons olives, poivrons	16,00 €
Quatre fromages - Ricotta, gorgonzola DOP, Taleggio , parmesan DOP 15 mois	16,00 €
Capriciosa - Sauce tomate, Gorgonzola, jambon blanc, œuf	15,50 €

NOS SPÉCIALITÉS

Fungo - Crème de champignons, ricotta, provolone, champignons de Paris, guanciale, oignons caramélisés, persil plat	16,50 €
Zucca - Crème de courgette, provolone, champignons, après cuisson Pecorino	16,50 €
Al Samone - pesto de pistache, ricotta, provolone ; après cuisson : saumon fumé, citron , roquette	18,50 €
Al Tartufo - fior di latte, crème de truffe, champignons ; après cuisson : roquette et copeaux de parmesan DOP 15 mois	18,50 €
Burratina - sauce tomate, fior di latte ; après cuisson : roquette, jambon de parme 24 mois , Burrata	18,50 €
Supplément œuf Bio	1,50 €
Supplément un ingrédient	1,50 €
Supplément charcuterie	3,50 €

Menu Bambino 12,00 € (-12 ans)

Pâtes sauce tomate ou bolognaise
Pizzetta Margherita ou Jambon, Fromage
1 boule de glace ou sorbet vanille, chocolat , fraises, framboises, citron
Jus de fruits 20cl (pomme, ananas, orange)
Sirop à l'eau (grenadine, menthe, fraise, citron, pêche)

PASTA

Vera Carbonara - Linguine, guanciale, pecorino romano DOP, jaune d'œuf et surtout sans crème	15,50 €
Conchiglie Voglia - Sauce tomate, aubergines, poivrons, courgettes, Stracciatella	15,50 €
Lasagne bolognaise	16,00 €
Conchiglie , crème de courge, champignons, noisettes, Pecorino	16,50 €
Rigatoni , sauce tomate saucisses au Fenouil, stracciatella	16,50 €
Linguine au pesto de pistache , saumon fumé	17,50 €
Triangolini truffe et champignons, crème de parmesan	18,50 €
Linguine al vongole - Linguine aux palourdes	19,50 €

DESSERTS & GLACES

Tiramisù classico	8,50 €
Nocciola - Crème mascarpone au chocolat, glace noisette, brisures de sablé noisette au chocolat, noisettes torréfiées sauce au chocolat	9,50 €
Giallo - crème au citron, sorbet citron, brisures de sablé noisette, chantilly	9,50 €
Panna cotta du moment	8,50 €
Pizza soufflée au nocciolata, glace vanille	9,00 €
Café gourmand	9,00 €
Thé gourmand	9,50 €
Café Affogato , plus d'hésitation entre dessert et café (glace vanille, café serré, amaretto, chantilly, brisures de sablé noisette)	7,50 €

Pedone maitre glacier depuis 1959 classé au Gault et Millau	
1 parfum	3,50 €
2 parfums	6,50 €
3 parfums	9,00 €
Glaces : : Vanille, Café, Chocolat, Amarena, Stracciatella, Pistache de Sicile, lait de coco, noisette du piemont, glace citron Sorbets : Framboise, Fraises des bois, Passion	
Supplément chantilly	1,00 €

Coupe Amarena glace amarena, cerise amarena et chantilly	9,60 €
Chocolat ou café liégeois	9,60 €
Coupe Colonel glace citron, Vodka	9,60 €
Coupe Limoncello glace citron et liqueur Limoncello	9,60 €

APÉRITIFS

Martini rouge 5cl	6,00 €
Marsala amandes 5cl	5,00 €
Ricard 2cl	4,50 €
Jameson 4cl	6,50 €

SPRITZ - 9,50 €

L'Apérol - Apérol, Prosecco DOC, eau Gazeuse
Le Ramazzoti - Liqueur d'hibiscus et fleur d'oranger , eau gazeuse Prosecco DOC
Le Hugo - Liqueur de fleur de Sureau, Prosecco DOC , citron vert, eau gazeuse, feuilles de menthe

COCKTAILS

AVEC ALCOOL (min. 4cl) - 9,50 €

Negroni - Martini rouge, campari, gin
Negroni Sbagliato - Martini rouge, campari, prosecco
Mojito - Rhum blanc, cassonade, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse
Bloody Mary - Vodka, jus de tomate, jus de citron, worcestershire sauce
Italian Mule - Gin Favignana, jus de citron vert, 1bt 20cl ginger beer fever tree
Favignana Tonic - Gin Favignana, 1 bt 20cl fever tree
Galliano - Liqueur galliano, jus d'orange, vodka
Américano - Martini rouge, campari, eau gazeuse, tranches d'orange et citron

SANS ALCOOL

Mela - jus de pomme, cassonade, ginger beer, citron vert 8,00 €
Virgin Mojito - feuille de menthe, citron vert, limonade, cassonade 7,50 €
Le Floreal - Martini bianco sans alcool, 1bt 20cl fever tree 8,50 €

BIÈRES

Pression du moment - 25cl	4,50 €
Pression du moment - 50cl	8,50 €
Bouteille - Flea 5°2 - 33cl	8,50 €

DIGESTIFS - 4CL - 7,00 €

Limoncello
Grappa
Amaretto

LES VINS

ROUGE

	Verre 15 cl	Pichet 50 cl	Bt. 75 cl
Nero d'Avola Musita Bio - Sicile	6,50 €	21,50 €	29,00 €
Montepulciano Murelle DOC - Abruzzes	6,50 €	21,50 €	29,00 €
Lianto Primitivo - Puglia	7,00 €	23,50 €	32,00 €
Chianti Bio - Domaine Leonardo Beconcini - Toscane	7,50 €	25,00 €	34,00 €
Barbera d'Alba DOC Domaine Franco Conterno - Piemont	--	--	55,00 €

BLANC

Musita Grillo - Sicile	6,00 €	19,00 €	28,00 €
Pecorino Murelle Domaine Migliano - Abruzzes	6,50 €	21,50 €	29,00 €

ROSÉ

Méditerranée IGP Domaine Peyrassol Côte de Provence Bio	6,00 €	19,00 €	28,00 €
---	--------	---------	---------

LES BULLES

Coupe de Prosecco DOC - 15cl	6,00 €
Bouteille de Prosecco DOC - 75cl	28,00 €
Lambrusco - vin rouge pétillant doux & fruité	28,00 €

LES SOFTS & EAUX MINÉRALES

Jus de Pomme, Ananas, Orange - verre 33cl	4,50 €
Jus de tomate Bio - 25cl	4,50 €
Coca Cola, Coca Zéro , Perrier - 33cl	4,50 €
Thé glacé maison pêche, passion ou fruits rouge - 33cl	4,50 €
Arancia rossa, soda à l'orange sanguine - 27,5cl	4,50 €
Limonade - 25cl	4,30 €
Eau minérale - 25cl	3,50 €
Supplément sirop : citron, menthe, fraise, grenadine, pêche	1,00 €
Eau plate ou gazeuse - 50cl	4,50 €
Eau plate ou gazeuse - 100cl	7,50 €

LE CHAUD

Café Espresso ou décaféiné	2,50 €
Noisette	2,70 €
Thé ou infusion	5,00 €
Le viennois - café, chantilly	5,50 €
Cappuccino	5,00 €
Café Affogato	7,50 €

Prix nets, taxes et services compris. La maison n'accepte pas les chèques

