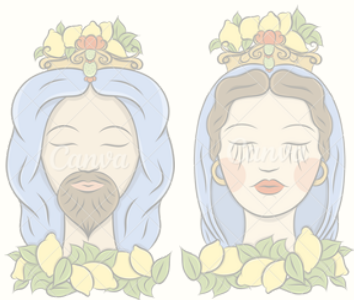


# Cocktails

|                                                                                                                                                                                | Prix |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>APEROL SPRITZ</b> • Aperol, prosecco, soda                                                 | 9,5  |
| <b>CAMPARI SPRITZ</b> • Campari, prosecco, soda                                               | 9,5  |
| <b>LIMONCELLO SPRITZ</b> • Limoncello, prosecco, soda                                         | 10   |
| <b>SARTI SPRITZ</b> • Sarti, prosecco, soda                                                   | 10   |
| <b>HUGO SPRITZ</b> • Saint-Germain liqueur, prosecco, soda                                    | 11   |
| <b>NEGRONI</b> • Gin, Vermouth rouge, Campari                                                 | 12   |
| <b>NEGRONI SBAGLIATO</b> • Vermouth rouge, Campari, prosecco                                  | 11   |
| <b>AMERICANO</b> • Vermouth rouge, Campari, soda                                              | 11   |
| <b>GIN TONIC/LEMON</b> • Gin, soda/limonade                                                   | 10   |
| <b>BASIL SMASH</b> • Gin, lime, basilic, sucre liquide                                        | 12   |
| <b>ESPRESSO MARTINI</b> • Vodka, Kahlua, espresso                                             | 11   |
| <b>MARGARITA</b> • Tequila, Triple sec, lime                                                  | 11   |
| <b>COSMOPOLITAN</b> • Vodka, Triple sec, jus de cranberry, lime                               | 12   |
| <b>CAIPIROSKA</b> • Vodka, lime, sucre de canne                                               | 10   |
| <b>CAIPIRIÑA</b> • Cachaça, lime, sucre de canne                                              | 10   |
| <b>MOSCOW MULE</b> • Vodka, Ginger beer, lime                                                 | 11   |
| <b>PORNSTAR MARTINI</b> • Vodka à la vanille, Passoa liqueur, fruit de la passion            | 14   |
| <b>WHISKEY SOUR</b> • Whiskey, lime, sucre liquide                                           | 12   |
| <b>DAIQUIRI</b> • Rhum, lime, sucre de canne                                                | 9    |
| <b>BELLINI</b> • Purée de pêche, prosecco                                                   | 9    |
| <b>ROSSINI</b> • Purée de fraises, prosecco                                                 | 9    |
| <b>MIMOSA</b> • Jus d'orange, prosecco                                                      | 9    |
| <b>MOJITO</b> • Rhum blanc, sucre de canne, lime, menthe, soda                              | 12   |
| <b>LONG ISLAND ICED TEA</b> • Vodka, Gin, Rhum blanc, Tequila, Triple sec, lime, coca cola  | 13   |
| <b>JAPANESE ICED TEA</b> • Vodka, Gin, Rhum blanc, Midori, lime, Sucre liquide              | 13   |

# Antipasti

|                                                                                                                                                       | Prix |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>SALADE DE SEICHES</b> • Seiches marinées à l'huile d'olive et au citron, garnies à la vinaigrette aux agrumes, câpres et oignons rouges aigre-doux | 22   |
| <b>ANGUS ET BURRATA</b> • Carpaccio de Black Angus, Stracciatella, Roquette, Copeaux de parmesan et Truffe fraîche                                    | 20   |
| <b>MIX DE BRUSCHETTE</b> • Pain gourmand grillé à l'italienne                                                                                         | 15   |
| <b>CAPRESE</b> • Salade de Tomates et Burrata crémeuse                                                                                                | 16   |
| <b>TAGLIERE (X2)</b> • Assiette de charcuterie et fromages italiens                                                                                   | 23   |
| <b>TARTARE DE THON</b> • Tartare de thon rouge mariné au citron et fruit de la passion                                                                | 20   |



N'HÉSITEZ PAS À INFORMER LE PERSONNEL SI VOUS AVEZ  
DES INTOLÉRANCES OU DES ALLERGIES ALIMENTAIRES.

# Pasta

|                                                                                                                                                                      | Prix |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 🍷 <b>SALSA E MULINCIANI FRITTI</b> • Mezzi paccheri à la sauce tomate, aubergines frites à la poêle, ricotta salée, ail, huile extra vierge d'olive et basilic       | 18   |
| 🍷 <b>GENOVESE</b> • Strozzapreti au pesto de basilic, pignons de pin, noix, parmesan, tomates cerises confies, ail et huile extra vierge d'olive. Stracciatella +3€  | 18   |
| <b>CARBONARA</b> • Tonnarelli garnis avec une crème de jaunes d'œufs, guanciale croquant, pecorino et poivre noir                                                    | 18   |
| <b>TONNO ROSSO E ZUCCHINE</b> • Spaghetti tréfilés au bronze, au thon rouge, courgettes et tomates cerises jaunes                                                    | 25   |
| 🍷 <b>PROFUMO DI COSTIERA</b> • Mezzi paccheri à la crème de ricotta parfumée au citron, crème de courgettes, menthe et caciocavallo                                  | 25   |
| <b>VONGOLE E BOTTARGA</b> • Scialatielli aux palourdes, ail, huile extra vierge d'olive, persil et basilic. Bottarga +3€                                             | 20   |
| <b>NDUJA E GORGONZOLA</b> • Mezzi paccheri à la sauce tomate, nduja piquante, ail, huile extra vierge d'olive, crème de gorgonzola et basilic                        | 19   |
| <b>L'ORO VERDE E PANCETTA</b> • Strozzapreti au pesto de pistache, pancetta, stracciatella, grains de pistache.<br>[POSSIBILITÉ DE LES PRÉPARER SANS PANCETTA -1€ 🍷] | 24   |
| <b>PASTA DU JOUR</b> • Demandez au personnel les suggestions du jour                                                                                                 | ?    |

N'HÉSITEZ PAS À INFORMER LE PERSONNEL SI VOUS AVEZ DES INTOLÉRANCES OU DES ALLERGIES ALIMENTAIRES.

# Vins Rouges



## **NERO D'AVOLA ZIO PAOLO DOC 2022 BIO**

Nero d'avola 100%, vin puissant, notes de framboises, cerises, tannins bien présents.

8 / 32

## **BARBERA D'ASTI DOCG 2022**

Barbera 100%, couleur rouge avec reflets violacés. Parfum de rose, de cerise et de baies. Saveur harmonieuse et veloutée avec une agréable fraîcheur typique du Barbera.

8 / 36

## **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COSTE DI MORO DOC 2020 BIODYNAMIQUE**

Montepulciano 100%, au nez on reconnaît immédiatement des fruits rouges et une note marquée de confiture de cerises noires et de légères notes de cacao. En bouche, il est chaud, justement tannique, doux, intense et avec la finale de amande caractéristique.

8 / 30

## **PRIMITIVO BABALÙ IGT 2025 BIODYNAMIQUE**

Primitivo 100%, Rouge rubis brillant, avec des notes de prunes, de caroube et de cerises au nez. En bouche il est chaleureux, justement tannique, intense, avec une finale de confiture de fruits rouges.

8 / 32

## **VALPOLICELLA RIPASSO 2022**

Vin vif de couleur rouge rubis avec un bouquet intense et complexe de fruits rouges, tels que les framboises et les cerises qui évoluent vers une odeur plus épicée de vanille et de clou de girofle. Il a une saveur complète, structurée et pleine de fraîcheur

40

## **BAROLO DOCG 2021 BIO**

Nebbiolo 100%, Le nez est aromatique, élégant, racé et offre une belle puissance. Il révèle des notes de mûre et de framboise sauvage ainsi qu'une pointe de rose, de poivre gris, de discrètes notes de tabac blond et une très discrète note de noisette. La bouche est fraîche, fruitée, équilibrée, précise et offre une belle trame fraîche/ minérale, de la suavité, une petite droiture ainsi qu'une belle finesse du grain.

60

## **CHIANTI CLASSICO SANGIO 2023**

Sangiovese 100%, couleur rouge rubis avec des reflets violets, arôme intense de myrtille, de prune rouge, d'orange sanguine, d'épices, goût frais et fruité, moyennement corsé, bien équilibré et avec une belle structure, une acidité juteuse et une longue persistance.

39

## **BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA SOCCORSO 2019**

Sangiovese 100%, Couleur rouge grenat intense et brillante, un arôme vineux intense, avec des notes de cerise, de vanille, de cassis, de café. En bouche il est tannique mais fin, élégant et délicat avec des notes de ronce, ample, long et harmonieux.

70

## **ETNA ROSSO DOC 2023**

Nerello mascalese 90%, nerello cappuccio 10%, Élégant et frais, il révèle des notes de fruits rouges, épicées et balsamiques. Le bouquet est équilibré et délicat, avec des tanins mûrs, harmonieux et doux. Idéal sur des plats de viande

42

# Vins Blancs



Prix

7 / 29

## GRILLO DOC 2024 BIO

Grillo 100%, arômes fruités de agrumes, bouche fraîche et bien structurée avec une finale minérale.

## LANGHE CHARDONNAY DOC 2024

chardonnay 100%, fleurs d'acacia et fruits exotiques, très minéral.

7 / 32

## LABELLE MALVASIA 2024 BIODYNAMIQUE

Malvasia 85%, autres cépages 15%, élégant bio et biodynamique avec de riches notes fruitées de la Malvoisie, nez de fruits tropicaux, de fleurs avec une bouche souple intense et pleine.

7 / 30

## SAUVIGNON KITZ ALTO ADIGE IGT 2024

Sauvignon 60%, pinot bianco, chardonnay. Au nez, des notes délicates de agrumes et de fleurs jaunes, avec des soupçons d'asperges. En bouche, beaucoup de fraîcheur et de jutosité.

31

## BABALÙ PECORINO 2025 BIODYNAMIQUE

Pecorino 85%, autres cépages 15%, Couleur jaune paille. Bouquet de fruits à pulpe blanche. Goût frais et minéral.

30

## ETNA BIANCO DOC 2023

Carricante 70%, catarratto 20%, grillo 10%, notes de genêt, d'agrumes et d'herbes aromatiques, notes de camomille et de genièvre. En bouche il est intense et harmonieux, il marie une belle acidité à une excellente sapidité qui rappelle la sensation de la mer. Il est persistant et riche en fruits. Idéal avec des plats de poisson.

42

# Vins Rosés



Prix

42

## ROSÉ ALESSANDRO VIOLA 2024 VIN NATURE

Nerello mascalese, nero d'avola, vin rosé, vinifiés/élevés en acier inoxydable pour renforcer la fraîcheur du fruit. Épicé, avec des arômes de fruits rouges acidulés, d'orange sanguine et de poivre, c'est le vin parfait pour le printemps et l'été, un pur plaisir.

## BARDOLINO CHIARETTO DOC 2025 MONTE DEL FRA

Corvina, Rondinella, Molinara. Un rosé italien au nez frais et intense. Épicé, sec et fruité en bouche. Parfait avec des entrées froides ou des salades légères.

8 / 32

# Softs

|                                            | Prix |
|--------------------------------------------|------|
| ACQUA PANNA                                | 4.5  |
| SAN PELLEGRINO                             | 4.5  |
| COCA COLA                                  | 3.5  |
| COCA COLA ZERO                             | 3.5  |
| FANTA                                      | 3.5  |
| TONIC                                      | 3.5  |
| CRODINO                                    | 6    |
| GINGER BEER                                | 5    |
| FUZETEA PECHE                              | 3.5  |
| JUS : • D'ORANGE • PECHE • POMME • ANANAS  | 4    |
| COCKTAIL DU JOUR À BASE DE FRUITS FRAÎCHES | ?    |

# Bières

|                                 | Prix |
|---------------------------------|------|
| <b>BIÈRES PRESSION</b>          |      |
| CRISTAL 33CL                    | 5.5  |
| CHOUFFE 33CL                    | 5.5  |
| BLANCHE DE BRUGES 33CL          | 5.5  |
| <b>BIÈRES EN BOUTEILLE</b>      |      |
| MANNEKEN PILS 33CL              | 5    |
| BLANCHE DE BRUXELLES 33CL       | 5    |
| VEDETT IPA 33CL                 | 5.5  |
| LEFFE BRUNE 33CL                | 5.5  |
| BIÈRE ARTISANALE ITALIENNE 33CL | 7    |

# Bulles

|                   | Prix    |
|-------------------|---------|
| FRANCIACORTA BRUT | 10 / 45 |
| PROSECCO          | 36      |
| CHAMPAGNE         | 80      |



# Desserts



Prix

|                                          |   |
|------------------------------------------|---|
| TIRAMISU                                 | 8 |
| SALADE DE FRUITS FRAIS<br>+ Chantilly 1€ | 9 |
| PANNA COTTA                              | 8 |
| CANNOLO                                  | 8 |

# Boissons chaudes

Prix

|                    |     |
|--------------------|-----|
| ESPRESSO           | 3   |
| ESPRESSO MACCHIATO | 3.5 |
| CAFÉ AMERICANO     | 3.5 |
| CAPPUCCINO         | 4.5 |
| THÉ OU INFUSION    | 4   |

# Digestifs

Prix

|                            |    |
|----------------------------|----|
| LIMONCELLO                 | 8  |
| AMARETTO DI SARONNO        | 8  |
| AMARO DEL CAPO             | 8  |
| AMARO AVERNA               | 8  |
| AMARO MONTENEGRO           | 8  |
| GRAPPA BLANCHE OU BARRIQUE | 8  |
| WHISKY ITALIEN             | 10 |
| RHUM ITALIEN               | 9  |
| SAMBUCA                    | 8  |

