


DIGESTIFS

Limoncello	7
Amaretto Disaronno	8
Grappa	7
Bailey's	7
GET 27 / GET 31	7

WHISKIES

Nikka Barrel	14	
Monkey Shoulder	9	
Glenfiddich 12 ans 40°	12	

VODKA

Belvedere	12
-----------------	----

GINs

Tanqueray	9
Hendrick's	12



RHUMS

Diplomatico	12
Don Papa	13

COGNACS


Hennessy VS	13
Hine VSOP	13

ARMAGNAC

Château de Laubade Hors d'Âge	15
-------------------------------------	----

BOISSONS CHAUDES



Expresso / Allongé / Serré 	3
Décaféiné	3
Double expresso	6
Café crème / Chocolat chaud	5
Cappuccino / Café viennois / Chocolat viennois	6
Thés & Infusions	5
Irish Coffee	10

Prix nets TTC en euros, service compris. Nous n'acceptons plus les chèques. Minimum CB 5 €.
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération. La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.
 Net prices in euros, VAT and service included. Checks no longer accepted. CC minimum €5. The abuse of alcohol is harmful for health. Drink moderately.
 The list of allergens contained in our dishes is available upon request.

COCKTAILS



APEROL SPRITZ - 12

Aperol, prosecco

ITALICUS SPRITZ - 13

Italicus, sirop de Curaçao, prosecco

SAINT-GERMAIN SPRITZ - 14

Saint-Germain, prosecco

MOJITO - 10

Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse

CAIPIRINHA - 10

Cachaça, citron vert, sucre de canne

RED GIN TONIC - 12

Gin, jus de cranberry, citron vert, menthe, myrtille, Fever Tree Tonic

NEGRONI - 10

Campari, martini rouge, gin

PORNSTAR MARTINI - 13

Vodka, Passoa, sirop de vanille, purée de passion, jus de citron vert, shot de prosecco

COSMOPOLETANO - 10

Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de cranberry

MARGARITA - 10

Téquila, Cointreau, jus de citron vert

VIRGIN COCKTAILS

VIRGIN SPRITZ - 10

Sirop d'orange, sirop de canne, Fever Tree Tonic

VIRGIN MOJITO - 9

Citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse

FELICITA - 8

Jus d'orange, pomme, ananas, sirop de grenadine


IL MARCELLO - 8

Purée de fruits rouges, jus de citron vert, limonade

APÉRITIFS

Martini blanc / Martini rouge	5
Campari	5
Ricard / pastis	5
Porto	5
Kir vin blanc (<i>cassis, mûre, pêche, framboise</i>)	8
Kir Royal au Champagne (<i>cassis, mûre, pêche, framboise</i>)	16

BOISSONS FRAÎCHES

San Benedetto / San Pellegrino 50 cl	4
San Benedetto / San Pellegrino 100 cl	7
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	5
Perrier	5
Schweppes Tonic	5
Orangina	5
Limonade / Diabolo (<i>grenadine, pêche, menthe, citron, fraise, kiwi</i>)	5
Orange pressée / Citron pressé	6
Jus de fruits JUS DE RÊVE  <i>Pamplemousse, Ananas, Pomme, Tomate</i>	5
Thé glacé maison (<i>Thé noir infusé à la rose et litchi, jus de citron, sirop de pêche</i>)	6

BIÈRES



Birra Moretti 25 cl	5
Birra Moretti 50 cl	9
Panaché / Monaco 25 cl	5
Panaché / Monaco 50 cl	9
Gallia IPA / Corona (bouteille 33 cl)	6

VINI FRIZZANTI - EFFERVESCENTS



	14 cl	75 cl
Champagne EPC Blanc de Blancs	15	80
Prosecco Mionetto DOC Treviso Extra Dry	10	30

VINI BIANCI - VINS BLANCS

	14 cl	75 cl
Pinot Grigio DOC Delle Venezie Lumina	7	29
<i>Des arômes intenses de pêche blanche, suivis de fleurs sauvages, belle structure et belle minéralité</i>		
Salento IGT Il pumo San Marzano	9	35
<i>Vin très aromatique aux notes d'agrumes et fruits tropicaux, révélant une belle fraîcheur</i>		
Bourgogne Côte d'Or AOP Château Philippe le Hardi	45	
<i>Vin très fruité, ponctué de notes d'acacia et noisette fraîche; très belle amplitude avec une jolie minéralité</i>		

VINI ROSATI - VINS ROSÉS

	14 cl	75 cl
Chiaretto di Bardolino DOC La Sogara	7	29
<i>Nez aux arômes de petits fruits rouges très gourmand, croquant</i>		
Toscana IGT Aqua di Venus Ruffino	12	55
<i>Vin complexe aux notes florales, de garrigue méditerranéenne et de cerise, belle fraîcheur et savoureux</i>		
Côtes-de-Provence AOP Château Miraval	50	
<i>Très pâle aux notes délicates de petits fruits rouges, finale très saline</i>		

VINI ROSSI - VINS ROUGES

	14 cl	75 cl
Montepulciano d'Abruzzo DOC Gran Sasso	7	29
<i>Vin aux arômes de petits fruits rouges ponctués d'une pointe vanillée; friand et délicat</i>		
Nero d'Avola DOC Sicile Luma	8	31
<i>Vin d'une grande amplitude et complexité aux notes de fruits mûrs; tanins très soyeux</i>		
Chianti DOCG Ruffino	9	33
<i>Notes élégantes de violette, fruits rouges, vin légèrement épicé, frais et gourmand</i>		
St-Émilion Grand Cru AOP Château le Cros	60	
<i>Vin élégant aux notes de fruits noirs, d'épices et d'une pointe vanillée aux tanins concentrés et soyeux</i>		

DESSERTS

TIRAMISU CLASSICO 9

Biscuits imbibés de café, crème de mascarpone, poudre de cacao
Biscuits soaked in coffee, mascarpone cream, cocoa powder

PAIN PERDU 10

Pain brioché, cannelle, fruits rouges, caramel beurre salé
Brioche bread, cinnamon, red fruits, salted butter caramel

PIZZA DI NOCCIOLA 12

Nocciolata, fraise, pistache
Nocciolata, strawberry, pistachio

CARPACCIO D'ANANAS 12

Tranche d'ananas, framboise, menthe, noisette, zeste de citron
Slice of pineapple, raspberry, mint, hazelnut, lemon zest

CRÊPE AU SUCRE 6

Crepe with sugar

CRÊPE AU CAMEL BEURRE SALÉ / CONFITURE DE FRAISE / NOCCIOLATA .. 8

Crepe with salted butter caramel / strawberry jam / Nocciolata

GLACES ARTISANALES GROM. **SANS GLUTEN** 4 / 8 / 12

(1 boule / 2 boules / 3 boules)
Vanille, chocolat, framboise, citron, café, stracciatella, pistache
Artisan ice creams (gluten-free)
(1 scoop / 2 scoops / 3 scoops)
Vanilla, chocolate, raspberry, lemon, cafe, stracciatella, pistachio



ANTIPASTI E INSALATE

STRACCIATELLA DI BURRATA 10

Crème de burrata, basilic, huile d'olive
Cream of burrata, basil, olive oil

STRACCIATELLA AL TARTUFO 13

Stracciatella, crème de truffe, truffe fraîche râpée, huile de truffe
Stracciatella, truffle cream, fresh truffle, truffle oil

BURRATA DI PUGLIESE 15

Burrata, tomate cerise, basilic, focaccia, sauce pesto
Burrata, cherry tomato, basil, focaccia, pesto sauce

GOLDEN BURRATA 17

Burrata panée
Breaded burrata

PIZZETTA AL PESTO 10

Petite focaccia à la crème de pesto, tomate cerise, parmesan, basilic
Little focaccia with pesto cream, cherry tomato, parmesan, basil

PIZZETTA ALLA STRACCIATELLA 12

Petite focaccia à la crème, stracciatella, tomate séchée, origan, huile d'olive
Little focaccia with cream, stracciatella, dried tomato, oregano, olive oil

ARANCINI AL TARTUFO 14

Boulette de riz panée farcie à la truffe et mozzarella
Breaded rice ball stuffed with truffle and mozzarella

BRUSCHETTA CAPRESE 12

Pain grillé, tomate cerise, stracciatella, basilic, huile d'olive
Toasted bread, cherry tomato, stracciatella, basil, olive oil

PIATTO MISTO 26

Jambon de Parme, mortadella, ventricina, mozzarella di bufala, caciotta à la truffe, caciotta au piment, aubergine et courgette grillée, artichaut mariné, tomate séchée, noisette
Parma ham, mortadella, chorizo, mozzarella di bufala, truffle cheese, chili cheese, grilled eggplant and zucchini, marinated artichoke, dried tomato, hazelnut

INSALATA ITALIANA 16

Salade, mozzarella di bufala, aubergine et courgette grillée, tomate séchée, artichaut, olive
Salad, mozzarella di bufala, grilled eggplant and zucchini, dried tomato, artichoke, olive

INSALATA CESARE 18

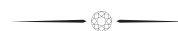
Salade, escalope de dinde panée, guanciale, parmesan, sauce César, croûtons
Salad, breaded turkey cutlet, guanciale, parmesan, Caesar sauce, crouton

PIZZE

MARGHERITA	13
<i>Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil</i>	
REGINA	16
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignon, olive, parmesan, basilic</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, olive, parmesan, basil</i>	
QUATTRO FORMAGGI	17
<i>Base crème, mozzarella, gorgonzola, taleggio, ricotta, roquette, copeaux de parmesan</i> <i>Cream, mozzarella, gorgonzola, taleggio, ricotta, arugula, parmesan shavings</i>	
CALZONE	16
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, oeuf (soufflée)</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, egg (bloated)</i>	
AL TARTUFO	23
<i>Crème de truffe, mozzarella, roquette, burrata, truffe fraîche râpée, huile de truffe</i> <i>Truffle cream, mozzarella, arugula, burrata, fresh truffle, truffle oil</i>	
TRICOLORE PARMA	19
<i>Base crème, mozzarella, jambon de Parme, roquette, tomate cerise, copeaux de parmesan</i> <i>Cream, mozzarella, Parma ham, arugula, cherry tomato, parmesan shavings</i>	
HOT & SPICY	17
<i>Sauce tomate, mozzarella, ventricina, oignons rouges confits, estragon</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, chorizo, pickled red onions, tarragon</i>	
MORTADELLA	18
<i>Crème de pesto, mozzarella, mortadella, stracciatella, pistache</i> <i>Pesto cream, mozzarella, mortadella, stracciatella, pistachio</i>	
POMODORI & BURRATA	19
<i>Sauce tomate, mozzarella, roquette, burrata, tomate cerise, sauce pesto</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, arugula, burrata, cherry tomato, pesto sauce</i>	
PIZZA GORGONZOLA	21
<i>Crème de gorgonzola, pecorino, guanciale, mozza, figue, noix de pécan, basilic</i> <i>Gorgonzola cream, mozzarella, pecorino, guanciale, fig, pecan nuts, basil</i>	

PASTA

SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA	14
<i>Sauce tomate, piment, basilic</i> <i>Tomato sauce, chili pepper, basil</i>	
LASAGNA BOLOGNESE	18
<i>Sauce bolognaise, mozzarella, basilic, roquette, copeaux de parmesan</i> <i>Bolognese sauce, mozzarella, basil, arugula, parmesan shavings</i>	
GNOCCHI PESTO & STRACCIATELLA	18
<i>Pesto, stracciatella, pistache, tomate séchée, basilic</i> <i>Pesto sauce, stracciatella, pistachio, dried tomato, basil</i>	
MAFALDINE ALLA CARBONARA	19
<i>Guanciale, pecorino, jaune d'oeuf, poivre, sans crème</i> <i>Guanciale, pecorino, egg yolk, pepper, without cream</i>	
GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI	17
<i>Crème, gorgonzola, taleggio, parmesan, mozzarella</i> <i>Cream, gorgonzola, taleggio, parmesan, mozzarella</i>	
MAFALDINE AL TARTUFO	23
<i>Crème de truffe, roquette, copeaux de parmesan, truffe fraîche râpée, huile de truffe</i> <i>Truffle cream, arugula, parmesan shavings, fresh grated truffle, truffle oil</i>	



CARNI

TAGLIATA DI MANZO	28
<i>Pièce de bœuf coupée en fines tranches, roquette, copeaux de parmesan, crème balsamique, garniture au choix</i> <i>Piece of beef cut into thin slices, arugula, parmesan shavings, balsamic cream, garnish of your choice</i>	
SCALOPPA ALLA MILANESE	24
<i>Escalope panée de dinde, servie avec spaghettis à la sauce tomate</i> <i>Breaded turkey cutlet, served with spaghetti in tomato sauce</i>	