

## Antipasti

<b>FOCACCIA FINE</b> stracciatella, pesto	9
<b>MELON ET JAMBON DE PARME</b> gaspacho concombre, tomate et citron vert,	13
<b>GAMBERONI EN TEMPURA</b> , pesto rouge et persillade	14
<b>BEIGNETS D'AUBERGINE</b> sauce arrabbiata	11
<b>ARANCINI DI RISO ET RICOTTA TOMATE</b>	12
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b>	2 pers / 19 4 pers / 32
légumes et fromages italiens	

## Mozzarella

<b>BURRATA ET TOMATES D'ANTAN</b> basilic, huile d'olive vierge extra	16
<b>BURRATA ET LÉGUMES GRILLÉS</b> asperges, courgettes, poivrons, aubergines	17
<b>DUO DE BURRATA</b> focaccia et figues rôties (nature et truffée), bien pour deux	22

## Panuzzo

*Sandwich traditionnel de Naples à base de pâte à pizza*

<b>TARTUFO</b> jambon aux herbes, stracciatella, truffe d'été, roquette et parmesan	19
<b>CAPRICIOSA</b> jambon de parme, chèvre, miel, tomates confites, pousses d'épinards	18

## Pasta fresca

<b>RAVIOLI RICOTTA ÉPINARDS // 17</b> crème de sauge, parmesan
<b>LASAGNA ALLA STRACCIATELLA // 19</b> roquette, parmesan
<b>RISOTTO NOIR AUX ASPERGES ET GAMBAS // 24</b> citronnelle, olives taggiasca
<b>RAVIOLES AUX DEUX SAUMONS // 21</b> crème d'aneth
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE // 23</b> coques, huile d'olive, ail et persil
<b>LINGUINE CARBONARA // 18</b>
<b>LINGUINE AUX FRUITS DE MER // 26</b> gambas, moules, poulpe et palourdes
<b>RIGATONI ALL'ARRABBIATA // 18</b> quenelle de stracciatella
<b>RIGATONI AU GORGONZOLA // 21</b> roquette, noix & jambon de parme
<b>RIGATONI AL TARTUFO // 26</b> et sa burrata truffée

## Insalate SUPPLÉMENT BURRATA 5€

<b>L'OLIVIA</b> tomates d'antan, melon, artichaut, bocconcini di buffala, vitello tonato, roquette, basilic	19
<b>TALEGGIO</b> nems de taleggio, tomates d'antan, piquillos ricotta, jambon de parme, roquette, noix et miel	20
<b>LA PARMA</b> jambon de Parme, burrata, roquette, melon boule miel, focaccia aux olives et figues fraîches	21
<b>POLPO ET GAMBERONI</b> concombre, pommes roseval, oignons rouges, mesclun, poulpe et gambas grillées, spianata, tomate cerises	21

## Carpaccio et Tartare

<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> roquette et parmesan OU légumes marinés	17/19
<b>VITELLO TONATO</b> aux légumes marinés	21
<b>TARTARE DES POUILLES</b> pesto rouge, parmesan, stracciatella, roquette	19

## Piatti

<b>LA MILANAISE EXTRA TENDRE</b> belle tranche dans la noix	20
<b>SALTIMBOCCA À LA SAUGE</b> jambon de Parme et mozzarella	22
<b>BELLE ENTRECÔTE XL EN PERSILLADE</b> sauce gorgonzola, fumé au romarin, garniture au choix	32
<b>LE FRENCHY BURGER</b> bœuf grillé, reblochon, speck grillé, oignons, tomate, roquette, aioli maison	18
<b>L'ITALIEN BURGER AU GORGONZOLA</b> bœuf grillé, gorgonzola, pancetta, tomate, oignons rouges, roquette	19
<b>QUASI DE VEAU FONDANT</b> crème de sauge, poêlée verte à l'italienne	24
<b>SUPREME DE VOLAILLE</b> au citron confit et basilic, linguine	21

## Pesce

<b>POLPO À LA PLANCHA</b> crème de spianata, risotto noir aux asperges	25
<b>MI-CUIT DE THON AU SESAME NOIR</b> poêlée verte à l'italienne (pois gourmands, fèves, asperges, haricots verts)	22

*Garniture au choix : frites fraîches / rigatoni ou linguine/  
roquette / risotto noir aux asperges / poêlée verte italienne*

<b>SUPPLÉMENT GARNITURE</b>	5
-----------------------------	---

## Menu enfant

Pizza bambino ou rigatoni tomate boisson et boule de glace	14
---	----

# Pizze

Forno Pavesi Modena d'Italie 

## rosse

**MARGHERITA** tomate, mozzarella, basilic // 13

**NAPOLITAINE** // 15  
tomate, mozzarella, anchois, câpres siciliennes, basilic

**VÉGÉTARIENNE** // 16  
mozzarella, tomates fraîches, poivrons, artichauts romana, courgettes, aubergines, champignons

**REGINA CLASSICA** // 16  
tomate, mozzarella, jambon aux herbes, champignons frais, basilic

**DIAVOLA TOMATE** // 16  
mozzarella, spianata, oignons rouges, roquette

**PARMA TOMATE** // 17  
mozzarella, tomates cerise, jambon de Parme, roquette, basilic

**QUATRE SAISONS** // 18  
tomate, mozzarella, jambon, légumes marinés, asperges, artichauts romana

**CALZONE** // 16  
tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, oeuf

**RICOTTA** // 17  
tomate, mozzarella, ricotta, parmesan, aubergines, tomates cerise, basilic

**BURRATA** // 19  
tomate, mozzarella, burrata, roquette, crème balsamique

**CAMPIONE** // 17  
tomate, mozzarella, oignons, bœuf, poivrons marinés, origan

**TONNATA** // 18  
tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, oeuf, origan, olives noires

## bianche

**STRACCIATELLA VERDE** // 19  
crème de basilic, speck, tomates confites, stracciatella, roquette, parmesan, crème balsamique

**RUSTICA** // 16  
crème, mozzarella, chèvre, miel, roquette, tomates cerise

**QUATTRO FORMAGGI** // 16  
mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan

**PESCATORE** // 22  
crème, moules, poulpes, gambas, palourdes, persillade

**NORVEGESE** // 19  
crème, saumon frais, saumon fumé, oignons et roquette

**DONATELLA** // 18  
crème de pistache, mozzarella, mortadelle, figues, stracciatella et pousse d'épinard

**TRUFFO** // 26  
crème de truffe, mozzarella, burrata, jambon de Parme, roquette

(Ingrédients supplémentaires +1.50 / jambon de Parme + 3 / burrata +5)

# Dolci

**SALADE DE FRAISES À L'ITALIENNE** 9  
glace citron-basilic

**OLIVIA TIRAMISÙ** 9

**PIZZA NUTELLA** 9  
noisettes grillées, pralines

**MOELLEUX AU CHOCOLAT** 9  
glace stracciatella

**CHEESECAKE CITRON VERT ET FRAISES FRAÎCHES** 10

**LE GROS CHOU** 10  
profiterole géante, glace amande, sauce chocolat chaud et éclats de nougatine

**PANNA COTTA À LA PISTACHE** 9

**CAFÉ GOURMAND** 9  
tiramisù, panna cotta, salade de fraises

## MAISON "ANTONIN"

*Glaces Artisanales depuis 1916*

**2 BOULES / 3 BOULES** 6 / 8

*café, chocolat, vanille, pistache, amande, fraise, mandarine, citron basilic, stracciatella, mangue, pêche de vigne*

*Topping : sauce chocolat ou café, pistache, noisettes torréfiées*

**CAFÉ, CHOCOLAT LIÉGEOIS** 9

**DOLCE VITA** 10  
sorbets mandarine, pêche de vigne, melon frais & fraises fraîches

**MINETTA** 9  
glaces amande & chocolat, éclats de nougatine, coulis chocolat, crème fouettée

**FRAISE MELBA** 9  
glace vanille, fraises fraîches et crème fouettée

**AMARENA** 10  
glace vanille & cerises amarena, crème fouettée

**LIMONCELLO** 9  
sorbet citron basilic et liqueur de limoncello

# Formaggi

**ASSORTIMENT DE FROMAGES** 12  
taleggio, gorgonzola, camembert di bufala

**TALEGGIO** 7

**GORGONZOLA** 7

**CAMEMBERT DI BUFALA** 7

Prix nets en euros, taxes et service inclus. Chèques non acceptés.



# Vins

## ITALIENS

### Rouges

	12cl	25cl	50cl	75cl
PUGLIA IGT Diverso bio	6	11	19	29
REGGIANO LAMBRUSCO DOC	-	-	-	29
MONTEPULCANIO D'ABRUZZO Fontevecchia bio	-	-	-	32
SICILIA DOC Nero d'Avola - Amira	7	13	24	34
CHIANTI DOCG Sangiovese, Governo all'Uso Toscano	10	16	28	39
SALENTO IGT Castello Monaci Coribante	-	-	-	42
BOLLA Le Poiane, Valpolicella	-	-	-	78
BAROLO DOCG Ca'Bianca Piémont	-	-	-	95
BRUNELLO DI MONTALCINO Sangiovese, Toscano	-	-	-	130

### Blancs

UMBRIA IGT Bigi - Vipra bianca	6.5	12	19	29
ORVIETO DOC Bigi - Vigneto Torricella	8	14	26	38

### Rosés

LAMBRUSCO ROSATO DOC Eretico - Vin rosé pétillant	-	-	-	26
VENEZIA DOC Pinot Grigio Blush	6.5	12	19	29
CHIARETTO DI BARDOLINO, INFINITO Corvina, Rondinella, Molinara	-	-	-	38

## FRANÇAIS

### Rouges

CÔTES DU RHÔNE AOC Recati	5.5	9	16	26
HAUT-MÉDOC AOC Château Haut Madrac	-	-	-	39

### Blancs

PAYS D'OC IGP Chardonnay	5.5	9	16	26
POUILLY FUMÉ AOC de Ladoucette	14	24	46	62

### Rosés

CÔTES DE PROVENCE AOP Note Bleue	6.5	12	19	29
CÔTES DE PROVENCE AOP Côté Presqu'Île par Minuty	8	14	26	38

# Bulles

CHAMPAGNE LANSON Black Label	12cl	11
PROSECCO		7

# Apéritifs

MARTINI blanc ou rouge 6 cl	6.5
CAMPARI ORANGE 16 cl	6.5
APEROL SPRITZ 25cl Prosecco, Apérol, orange fraîche	9
BERGAMOTE SPRITZ 25cl Prosecco, Italicus, olives	12
NEGRONI 16 cl	9
AMERICANO 16 cl	9
CRODINO sans alcool 17.5 cl	6

# Bières

bouteille	33cl
VEDETT BLANCHE	6.5
MORETTI	6.5
CHOUFFE	6.5

pression	25cl	50cl
PERONI	4.8	8.5
ST STEFANUS AMBRÉE	5.5	9.5
BIÈRE DU MOMENT	4.6	8

# Digestifs

LIMONCELLO / AMARETTO	9
GRAPPA / SAMBUCA	9
CALVADOS	9
COGNAC / ARMAGNAC	9
COGNAC XO / ARMAGNAC XO	16

# Eaux

SAN BENEDETTO plate ou gazeuse	50cl	1l	5.5	7.5
-----------------------------------	------	----	-----	-----

