

## Antipasti

<b>FOCACCIA FINE</b> stracciatella, pesto verde	9
<b>GAMBERONI EN TEMPURA</b> , persillade et ricotta aux herbes	14
<b>CROUSTILLANT DE POLENTA</b> en patates douces et gorgonzola au jambon San Daniele	12
<b>BEIGNETS D'AUBERGINES</b> , sauce napolitaine	11
<b>ARANCINI DI PARMA PARFUMÉ À LA TRUFFE</b> , sauce napolitaine	13
<b>SAUMON GRAVLAX À L'ITALIENNE</b> , betterave chioggia en gremolata	14
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b> légumes et fromages italiens	2 pers / 19 4 pers / 32

## Mozzarella

<b>BURRATA ET TOMATES D'ANTAN</b> basilic, huile d'olive vierge extra	16
<b>BURRATA ET LÉGUMES MARINÉS GRILLÉS</b> asperges, courgettes, poivrons, aubergines	18
<b>DUO DE BURRATA (NATURE ET TRUFFÉE)</b> , focaccia et poire Rôtie, bien pour deux	23

## Panuzzo

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

<b>TARTUFO</b> jambon aux herbes, stracciatella, truffe, roquette et parmesan	19
<b>NORVEGESE</b> saumon, crème de sorrente et avocat, roquette, tomates confites	21

## Pasta di Olivia

<b>RAVIOLI RICOTTA ÉPINARDS // 17</b> crème de sauge, parmesan
<b>LASAGNA BOLOGNESE ALLA STRACCIATELLA // 19</b> roquette, parmesan
<b>RISOTTO AUX GAMBAS GRILLÉS EN GREMOLATA // 26</b> crème de spianata
<b>LINGUINES AUX DEUX SAUMONS // 21</b> crème d'aneth et parmesan
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE // 23</b> coques, huile d'olive, ail et persil
<b>LINGUINE CARBONARA // 19</b> chips de guanchale
<b>TORTELLONI AUX CÈPES // 22</b> crème de truffe, stracciatella et speck grillé, roquette.
<b>RIGATONI ALL'ARRABIATA // 18</b> quenelle de stracciatella
<b>RIGATONI AU GORGONZOLA // 21</b> roquette, noix & jambon San Daniele
<b>RIGATONI AL TARTUFO // 26</b> et sa burrata truffée
<b>RISOTTO AU HOMARD VIPRA BIANCA // 32</b> en persillade et asperges rôties

## Insalate SUPPLÉMENT BURRATA 5€

<b>L'OLIVIA</b> tomates d'antan, avocat, 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 SAN DANIELE</b> jambon San Daniele, arancini di parma, meclun, tomate confite, focaccia, pommes de terres en persillade, légumes marinés	21
<b>POLPO ET GAMBERONI</b> pommes vitelote, oignons rouges, mesclun, poulpe et gambas en tempura, spianata, tomate cerises	21

## Carpaccio et Tartare SUPPLÉMENT BURRATA 5€

<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> roquette et parmesan OU légumes marinés	18/20
<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 CROUSTILLANTE</b> sauce poivre, amaretto, jambon San Daniele et mozzarella	22
<b>FILET DE BŒUF CHÂTEAUBRILLAND</b> sauce gorgonzola, fumé au thym, 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>FOIE DE VEAU À LA VENITIENNE</b> persillade et caponata	22
<b>TAGLIATA DE VOLAILLE</b> crème de piquillos et spianata grillées, linguine	19
<b>SAUTÉ DE VEAU AU CITRON CONFIT ET OLIVES DE TAGGIASCHE</b> , croustillant de polenta à la patate douce	21

## Pesce

<b>POLPO À LA PLANCHA FAÇON TOSCANE</b> risotto en spianata	25
<b>MI-CUIT DE THON AU SESAME NOIR</b> sauce gremolata, caponata	23

*Garniture au choix : frites fraîches / rigatoni ou linguine / roquette / risotto à la crème de spianata / caponata*

<b>SUPPLÉMENT GARNITURE</b>	5
<b>SUPPLÉMENT SAUCE :</b> poivre amaretto, gorgonzola, napolitaine, arrabiatta	2.5

## Menu enfant 14

Pizza bambino ou rigatoni tomate  
boisson et boule de glace

# 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

**SAN DANIELE** // 17

mozzarella, tomates cerise, jambon San Daniele, 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

**COSA NOSTRA** // 21

crème de cèpes, champignons, jambon aux herbes, pommes de terre en persillade, tomates confites, parmesan

**NORVEGESE** // 20

crème, saumon frais, saumon fumé, oignons et roquette

**LA TALEGGIO** // 19

crème, taleggio, pancetta, pommes de terres en persillade, oignons, oeuf

**TRUFFO** // 26

crème de truffe, mozzarella, burrata truffée, jambon San Daniele, tomates confites

(Ingrédients supplémentaires +1.50 / jambon San Daniele + 3.50 / burrata +5)

# Dolci

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

**OLIVIA TIRAMISÙ TRADIZION** 9

**MOELLEUX AU CHOCOLAT** 9  
glace stracciatella

**CHEESE CAKE SPECULOOS,** 10  
poire et caramel beurre salé

**MOUSSE ALLA CICCiolINA,** 9  
chocolat et amaretto blanc

**PANNA COTTA VANILLE ET MYRTILLES** 9  
coulis de fruits rouges

**PIZZA NUTELLA** pour 1 pers : 9  
noisettes grillées, amandes pour 2 pers : 15

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

## MAISON "ANTONIN"

*Glaces Artisanales depuis 1916*

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

café, chocolat, vanille, cassis, parfum crème brûlée, fraise, citron basilic, stracciatella, mangue, pêche de vigne

Topping : sauce chocolat ou café, éclats de pistache, noisettes torréfiées

**CAFÉ, CHOCOLAT LIÉGEOIS** 9

**DOLCE VITA**

sorbets cassis, mangue, myrtilles fraîches, meringue, crème fouettée

**MINETTA** 10

stracciatella, vanille, croustillant de chocolat, sauce chocolat, crème fouettée

**LA BELLA HÉLÈNA** 10

chocolat, parfum crème brûlée, poire fraîche, sauce chocolat, crème fouettée

**AMARENA** 10

glace vanille & cerises amarena, crème fouettée

**LIMONCELLO** 9

sorbet citron basilic et liqueur de limoncello

**OLIVIA'S AFFOGATO** 9

vanille, parfum crème brûlée, amandes grillées arrosé d'un expresso florio.

# Formaggi

**ASSORTIMENT DE FROMAGES** 14  
taleggio, gorgonzola, cacciotta à la truffe

**TALEGGIO** 7

**GORGONZOLA** 7

**CACCIOTTA À LA TRUFFE** 8

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

# Vins

## ITALIENS

### Rouges

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

### Blancs

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

### Rosés

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

## FRANÇAIS

### Rouges

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

### Blancs

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

### Rosés

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



# Bulles

<b>CHAMPAGNE LANSON</b> Black Label	12cl	11
<b>PROSECCO</b>		7

# Apéritifs

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

# Bières

<b>bouteille</b>	33cl
<b>VEDETT BLANCHE</b>	6.5
<b>MORETTI</b>	6.5
<b>CHOUFFE</b>	6.5

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

# Digestifs 4cl

<b>LIMONCELLO / AMARETTO</b>	9
<b>GRAPPA / SAMBUCA</b>	9
<b>CALVADOS</b>	9
<b>COGNAC / ARMAGNAC</b>	9
<b>COGNAC XO / ARMAGNAC XO</b>	16

# Eaux

	50cl	1l
<b>SAN BENEDETTO</b> plate ou gazeuse	5.5	7.5