

Antipasti

FOCACCIA FINE STRACCIATELLA , pesto verde (Supplément chiffonnade San Daniele ou Bresola 3,50 €)	9
PICCOLINO CAMEMBERT RÔTI au miel fior di arancia, focaccia	15
GAMBERONI EN TEMPURA , persillade et sauce tartare fumée	13
BEIGNETS D'AUBERGINES , sauce napolitaine	11
CROUSTILLANTS DE TALEGGIO ALLA PARMIGIANA , aubergines, sauce tomate "Louis Martin"	13
GROSSES RAVIOLES CACIO E PEPE crème à la sauge et poêlée de girolles	12
ARANCINI DI MANZO MELANZANA et bresaola	13
SAUMON GRAVLAX À L'ITALIENNE ET GREMOLATA betterave de chioggia	15
PLANCHE DE CHARCUTERIE 2 pers. / 19 4 pers. / 32 et fromages italiens	

Mozzarella

BURRATA ET TOMATES D'ANTAN basilic, huile d'olive vierge extra	17
BURRATA ET LÉGUMES MARINÉS GRILLÉS asperges, courgettes, poivrons, aubergines, artichaut	18
DUO DE BURRATA (nature et truffée), focaccia et poire pochée au prosecco - bien pour deux	24
PLANCHA OLIVIA MONTAGNA truffade à l'italienne, légumes marinés, piquillos, burrata, spianata, jambon San Daniele, focaccia, roquette et noix	32

Panuzzo Sandwich traditionnel de Naples à base de pâte à pizza

TARTUFO jambon aux herbes, stracciatella, truffe, roquette, parmesan et mozzarella	20
SALMONE saumon, ricotta, fines herbes, tomates confites, roquette, stracciatella et mozzarella	21

Pasta di Olivia

RAVIOLES RICOTTA ÉPINARDS // 19 crème de sauge, parmesan	
LASAGNA BOLOGNESE ALLA STRACCIATELLA // 20 roquette, parmesan	
GRATIN DE LUMACONI AUX MORILLES // 25 alla stracciatella, bresaola, roquette, crème d'amaretto poivre	
RISOTTO SORRENTE AUX GAMBAS // 26 parfumé à la sauge et gremolata	
LINGUINES AUX DEUX SAUMONS // 22 crème d'aneth et parmesan	
LINGUINE ALLE VONGOLE // 25 coques, huile d'olive, ail et persil	
TORTELLONI AUX CÈPES // 23 crème de truffe, stracciatella et speck grillé, roquette	
LINGUINE CARBONARA // 19,5 guanciale	
PENNE AUX 3 FROMAGES ET SAN DANIELE // 22 roquette, noix et parmesan	
PENNE ALL'ARRABBIATA // 19 quenelle de stracciatella	
RISOTTO ARANCIONE // 22 crème de potimarron, filet de poulet croustillant, châtaignes, champignons et asperge	
LUMACONI AL TARTUFO I PARMIGGIANO // 28 burrata truffée des Pouilles	

Insalate SUPPLÉMENT BURRATA 6 €

L'OLIVIA tomates d'antan, artichaut, avocat, bocconcini di bufala, vitello tonnato, trévis et roquette, basilic	19,5
TALEGGIO nems de taleggio alla parmigiana, tomates d'antan, piquillos, ricotta, San Daniele, arancini, mesclun, miel et noix	20
GRAZIA CÉSAR cœur de romaine, poulet croustillant, œuf, focaccia en persillade, parmesan, tomates d'antan et confites	20
POLPO ET GAMBERI pommes de terre vitelotte, oignons rouges, mesclun, poulpe et gambas en tempura, saumon fumé, tomates cerises, trévis et roquette	21

Carpaccio et Tartare SUPPLÉMENT BURRATA 6 €

CARPACCIO DE BŒUF roquette et parmesan OU légumes marinés	19/22
VITELLO TONNATO aux légumes marinés	21
TARTARE DES POUILLES bœuf, parmesan, stracciatella, roquette, sauce tartare, frites, salade	19,5

Nos Burgers Signature

LE MONTAGNA poulet croustillant, mesclun, oignons confits, crème aux 3 fromages, pommes de terre vitelotte, frites, salade	20
LE MONTI bœuf grillé, crème aux 3 fromages, oignons confits, tomates d'antan, roquette, frites, salade, sauce tartare	19,5
LE GORGIO MAMMA bœuf grillé, gorgonzola, spianata, tomates d'antan, oignons rouges, roquette, frites, salade	21

Piatti

LA MILANAISE VITELLO EXTRA TENDRE belle tranche dans la noix, linguine	22
FONDANT DE BŒUF EN TOURNEDOS confit miel et romarin, truffade à l'italienne et guanciale, champignons rôtis	24
FILET DE BŒUF FLAMBÉ À L'ELEGIA et gros sel de Sicile, sauce gorgonzola, garniture au choix	33
MILANAISE DI POLLO ET GREMOLATA sauce tartare, caponata	19,5
FAUX-FILET DE BŒUF GRILLÉ AUX GIROLLES 1 pers. ± 250 g 24 sauce trois fromages, truffade à l'italienne, mesclun 2 pers. ± 500 g 46	
SALTIMBOCCA À LA SAUGE ballotine de veau, jambon San Daniele, mozzarella, crème de sauge, linguine	23

Pesce

POLPO GRILLÉ À LA PLANCHA risotto parfumé à la sauge	26
MI-CUIT DE THON AUX DEUX SÉSAMES coriandre fraîche et basilic, caponata de légumes	25
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ SORRENTE risotto crémeux aux légumes et potimarron	22

Garniture au choix : caponata légumes / risotto Sorrente
frites fraîches / linguines / penne / salade trévis / mesclun / roquette

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE	5
---------------------------------	---

Pizza

rosse

MARGHERITA tomate, mozzarella, basilic // 13

NAPOLITAINE // 15

tomate, mozzarella, anchois, câpres siciliennes, basilic

VÉGÉTARIENNE // 16,5

mozzarella, tomates fraîches, poivrons, artichauts romana, courgettes, aubergines, champignons

REGINA CLASSICA // 16,5

tomate, mozzarella, jambon aux herbes, champignons frais, basilic

DIAVOLA TOMATE // 17

mozzarella, spianata, oignons rouges, roquette

SAN DANIELE // 18

mozzarella, tomates cerises, jambon San Daniele, roquette, basilic

QUATRE SAISONS // 18

tomate, mozzarella, jambon, légumes marinés, asperges, artichauts romana

CALZONE // 16,5

tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, œuf

DOLCE MONICA // 18,5

tomate, mozzarella, ricotta, aubergines, filet de poulet, roquette, parmesan, tomates confites, persillade

BURRATA // 19

tomate, mozzarella, burrata, roquette, crème balsamique

CAMPIONE // 18,5

tomate, mozzarella, oignons, bœuf, poivrons marinés, origan, œuf

TONNATA // 18,5

tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, œuf, origan, olives noires

VALENTINA // 23

tomate, mozzarella, Bresaola, burrata, poêlée de girolles, tomates confites, roquette et parmesan pesto verde

bianche

STRACCIATELLA VERDE // 20

crème de basilic, speck, tomates confites, stracciatella, roquette, parmesan, crème balsamique

RUSTICA // 16,5

crème, mozzarella, chèvre, miel, roquette, tomates cerises

QUATTRO FORMAGGI // 17

crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan

GRAZIA // 18,5

crème fraîche persillée, filet de poulet, poivrons, oignons, œuf, roquette

NORVEGESE // 20

crème, saumon frais, saumon fumé, oignons et roquette

TALEGGIO // 18,5

crème fraîche, pommes de terres, oignons, taleggio, pancetta, œuf, persillade

TRUFFO // 28

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

Ingrédients supplémentaires

+ 1.5 / jambon aux herbes + 2.8 / jambon San Daniele + 4.5 / saumon fumé + 5 / burrata + 6

Menu enfant Pizza bambino ou penne tomate 14
sirop à l'eau 25 cl et 1 boule de glace

Dolci

SALADE DE FRUITS FRAIS À L'ITALIENNE 9
glace passion

TIRAMISÙ TRADIZION OLIVIA 1 pers. 9 / 2 pers. 15

MOELLEUX AU CHOCOLAT 9
glace stracciatella, crème vanillée, crumble d'amandes

CHEESECAKE À LA POIRE 10
poire pochée au prosecco, caramel beurre salé

CRUMBLE « FACON TATIN » 10
de pommes caramélisées à l'amaretto, crème vanillée et cannelle

MOUSSE AU CHOCOLAT « TORRONE », 9
éclats de nougat

PANNA COTTA PISTACHE 9
coulis de fruits rouges et cassis frais

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

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

MAISON "ANTONIN"

Glaces Artisanales depuis 1916

2 BOULES / 3 BOULES 6 / 8

café, chocolat, vanille, passion, pistache, fraise, stracciatella, citron basilic, mandarine

Topping : sauce chocolat ou café, crumble d'amandes

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 9

DOLCE VITA 10
vanille, stracciatella, poire pochée, éclats de nougat, miel fior di arancia, crème fouettée

MINETTA 10
stracciatella, vanille, fondant de chocolat et noisettes torréfiées, sauce chocolat, crème fouettée

GIULIA 10
mandarine, passion, citron basilic, cassis frais, coulis de fruits rouges, crème fouettée

AMARENA 10
glace vanille & cerises amarena, crème fouettée

LIMONCELLO 9
sorbet citron basilic et liqueur de limoncello

TIRAMISÙ GLACÉ 10
café, vanille, sauce café amaretto, biscuit, crème fouettée, chocolat, crumble d'amandes

Formaggi

DUO DE FROMAGES (bien pour 2) 13
taleggio et gorgonzola, poire pochée

TALEGGIO 7

GORGONZOLA 7

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

Vins

ITALIENS	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
----------	-------	-------	-------	-------

Rouges

PUGLIA IGT Diverso bio	6,5	12	19	29
REGGIANO LAMBRUSCO DOC Amabile	-	-	-	29
SICILIA DOC Nero d'Avola - Amira	7,5	13	21	34
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Valle d'Oro	8	14	24	38
CHIANTI DOCG	9	16	28	39
Sangiovese, Governo all'Uso Toscano				
VALPOLICELLA classico DOC, Bertani	-	-	-	42
SALENTO IGT	-	-	-	49
Castello Monaci Coribante				
BOLLA	-	-	-	78
Le Poiane, Valpolicella				
BAROLO DOCG	-	-	-	95
Ca'Bianca Piémont				
BRUNELLO DI MONTALCINO	-	-	-	130
Sangiovese, Toscano				

Blancs

UMBRIA IGT	6,5	12	19	29
Bigi - Vipra bianca				
TOSCANA DOC "J. CORTI"	7	13	22	32
100 % Chardonnay				
ORVIETO DOC	8	14	26	38
Bigi - Vigneto Torricella				

Rosés

LAMBRUSCO ROSATO DOC	-	-	-	28
Eretico - Vin rosé pétillant				
VENEZIA DOC	6,5	12	19	29
Pinot Grigio Blush				
CHIARETTO DI BARDOLINO, INFINITO	8	14	26	38
Corvina, Rondinella, Molinara				

FRANÇAIS	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
----------	-------	-------	-------	-------

Rouges

CÔTES-DU-RHÔNE AOC Recati	5.5	9	16	28
LUSSAC SAINT-ÉMILION AOC	-	-	-	34
Grand Ricombre				

Blancs

PAYS D'OC IGP Chardonnay	5.5	9	16	28
POUILLY-FUMÉ AOC de Ladoucette	14	24	46	62

Rosés

CÔTES-DE-PROVENCE AOP	7	13	22	32
Saint-Roc - Les Vignes - Presqu'île de Saint-Tropez				
CÔTES-DE-PROVENCE AOP	8	14	26	38
Côté Presqu'Île par Minuty				

Bulles

CHAMPAGNE AOC LANSON	12 cl
Black Label	11
PROSECCO	7

Apéritifs

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

Bières

bouteille	33 cl
VEDETT BLANCHE	6.5
MORETTI	6.5
LA CHOUFFE	6.5

pression	25 cl	50 cl
PERONI	4.8	8.5
ST STEFANUS AMBRÉE	5.5	9.5
BIÈRE DU MOMENT	4.7	8.2

Digestifs 4 cl

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

Eaux

	50 cl	100 cl
SAN BENEDETTO	5.5	7.5
plate ou gazeuse		