

ANTIPASTI

Classico → 9€

légumes d'été grillés,
huile de basilic, copeaux
de parmesan et roquette

Burrata → 7€

servie avec huile de basilic,
copeaux de parmesan et roquette

**Assiette de charcuterie
italienne** → 9€

**Involtini
d'aubergines** → 7€

SALADES

Divina → 14€

salade mêlée, légumes grillés, jambon cru,
tomates cerises, copeaux de parmesan

Caprese → 15€

tomates, burrata, huile de basilic,
copeaux de parmesan et roquette

Poulet → 14€

salade mêlée, poulet, tomates cerises,
mozzarella, huile de basilic, copeaux
de parmesan et roquette

Carciofo → 14€

salade mêlée, cœurs d'artichauts,
guanciale, copeaux de parmesan

PASTA PENNE OU SPAGHETTI

Nos classiques

Arrabiata → 11€

sauce tomate pimentée,
copeaux de parmesan et roquette

Carbonara → 13,5€

jaune d'œuf, parmesan, guanciale,
copeaux de parmesan et roquette

Pesto de basilic → 12€

copeaux de parmesan et roquette

Nos spéciales

Truffe → 17€

crème de truffe, parmesan, roquette

Zucchini → 13€

crème de courgette, courgettes
grillées, anchois, roquette

Divina → 15,5€

huile de basilic, jambon cru,
tomates cerises, burrata, copeaux
de parmesan, roquette

Poulet → 14€

huile de basilic, poulet,
tomates cerises, mozzarella, copeaux
de parmesan et roquette

Verdura → 15€

huile de basilic, légumes d'été grillés,
copeaux de parmesan et roquette

Puttanesca → 12€

sauce tomate, anchois, câpres,
olives, roquette

Pesto de pistache → 17€

guanciale, burrata,
copeaux de parmesan et roquette



supplément
burrata 5€

VIANDES

& POISSONS

Milanaise

escalope de veau panée

→ 22€

Carpaccio de bœuf → 15€

Volaille sauce Arrabiata → 16€

Poulpes grillés à l'ail → 21€



Accompagnements

salade, pâtes,
pommes de terre
ou légumes

PIZZAS

BASE TOMATE

Margarita → 11 €

sauce tomate, mozzarella, basilic, origan

Napolitaine → 11 €

sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan

Reine → 13,5 €

sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives, origan

Quatre fromages → 14 €

sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan, olives, origan

Calzone → 14 €

sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, œuf, origan

Végétarienne → 14 €

sauce tomate, mozzarella, légumes d'été, olives, origan

Straciatella → 15 €

sauce tomate, mozzarella, légumes d'été, straciatella, olives, origan

Charolaise → 13,5 €

sauce tomate, mozzarella, viande hachée, câpres, œuf, origan

Parme → 14,5 €

sauce tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan, origan

Carnivore → 15,5 €

sauce tomate, mozzarella, viande hachée, poulet, merguez, spianata, olives, origan

Orientale → 13,5 €

sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, œuf, olives, origan

Calabraise → 14 €

sauce tomate, mozzarella, spianata, poivrons, œuf, olives, origan

Capriciosa → 15 €

sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, spianata, câpres, origan

Quatre saisons → 15 €

sauce tomate, mozzarella, jambon, poivrons, artichauts, champignons, olives, origan

Burrata → 14,5 €

sauce tomate, mozzarella, burrata, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan, origan

Prosciutto e burrata → 16 €

sauce tomate, mozzarella, burrata, jambon, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan, origan

Thon → 13,5 €

sauce tomate, mozzarella, thon, poivrons, œuf, oignons, olives, origan

Rucola → 12 €

sauce tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, origan

Bolognaise → 16 €

pesto de pistache, mozzarella, mortadelle, copeaux de parmesan

Parmigiana → 15 €

sauce tomate, aubergines, jambon cru, copeaux de parmesan

Poulet → 14 €

sauce tomate, mozzarella, poulet, tomates cerises, roquette, olive, origan

Zucchini → 13 €

crème de courgette, mozzarella, courgettes grillées, tomates cerises, copeaux de parmesan

BASE CRÈME

Salmone → 14,5 €

crème fraîche, saumon fumé, mozzarella, roquette, tomates cerises

Gorgonzola → 14 €

crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, champignons, jambon cru

Chèvre et miel → 14 €

crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, poivrons

Truffe → 15 €

crème fraîche truffée, huile de truffe, mozzarella, champignons, roquette

Monte bianco → 14 €

crème fraîche, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan, olives, origan

Carbonara → 13,5 €

crème fraîche, mozzarella, oignons, pancetta, jaune d'œuf (après cuisson)

Coronne → 14 €

crème fraîche, mozzarella, jambon blanc, gorgonzola. Servie avec roquette et tomates cerises

FORMULE
midi 16€

entrée + plat
ou
plat + dessert

FORMULE
midi 19€

entrée
+ plat
+ dessert

entrées
involtini
ou antipasti classique

plats
plat du jour
ou
pasta
Arrabiata, puttanesca ou pesto
ou
pizzas
Margarita, napolitaine ou rucola

desserts à l'ardoise
café gourmand supplément 1€

Les formules sont disponibles
les midis de semaine uniquement

APÉRITIFS

Martini rosso, bianco, rosato 6CL → 4 €

Pastis, Ricard 2CL → 4 €

Amaretto 6CL → 7 €

Marsala, porto 6CL → 5 €

Kir, communard 12CL → 4,5 €

Kir royal au prosecco 12CL → 6,5 €

BIÈRES

pression

Peroni 25CL → 3,8 €

Peroni 50CL → 7 €

Saint Stéfanus 25CL → 4,9 €

Saint Stéfanus 50CL → 9 €

bouteilles

Desperados 33CL → 6 €

Edelweiss 33CL → 5,3 €

(Supplément sirop 0,20€
Supplément Picon 0,50€)

COCKTAILS

AMERICANO → 7 €

Martini rosso, Campari, eau pétillante, orange

NEGRONI → 8 €

Martini rosso, Campari, gin, orange

AMARETTO SOUR → 10 €

Amaretto, citron vert, sucre de canne, jus de pomme

SPRITZ → 8 €

Apérol, prosecco, orange, eau pétillante

VODKA BASILIC → 10 €

vodka, basilic, citron vert, sucre de canne

SOFTS

Coca-cola, Coca- zéro → 3,8 €

Ice tea → 3,8 €

Orangina → 3,8 €

Limonade → 3 €

Diabolo → 3,2 €

Sirop à l'eau → 1,8 €

Jus de fruits → 2,2 €

EAUX

Eau PUREZZA plate ou gazeuse
3€ par table (max 4 personnes)

→ à volonté ←

Badoit rouge 33CL → 3,5 €

ALCOOLS (4cl)

VODKA ERISTOFF → 6 €

VODKA BELVEDERE → 9 €

GIN GORDON → 6 €

GIN BOMBAY SAPPHIRE → 8 €

TEQUILA CAMINO → 6 €

TEQUILA PATRÓN → 9 €

WHISKY WILLIAM LAWSON'S → 6 €

WHISKY JACK DANIEL'S → 8 €

WHISKY CARDHU → 10 €

WHISKY TALISKER → 12 €

RHUM BACARDI CARTA BLANCA → 6 €

RHUM BACARDI CARTA ORO → 6 €

RHUM ZACAPA → 12 €

RHUM DIPLOMATICO → 10 €

COGNAC → 10 €

ARMAGNAC → 9 €

DIGESTIFS (4cl)

GRAPPA → 10 €

POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE → 8 €

LIMONCELLO → 6 €

CHARTREUSE → 8 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso → 1,7 €

Double espresso → 2,4 €

Café allongé → 1,7 €

Café noisette → 2 €

Café crème → 2,4 €

Thé ou infusion → 2 €

(Supplément
lait 0,20€)

VINS (au verre)

BLANCS

Zabu grillo IGT

Sicile – 12CL → 4,2 €

Dulcis Fundo Moscato

Pouilles – 12CL → 6,4 €

ROUGES

Montepulciano d'abruzzo

Abruzzes – 12CL → 4,2 €

Vigneti Zabu Il Passo

Sicile – 12CL → 6,4 €

ROSÉ

Bardolino charetto

Veneto – 12CL → 4,2 €

(Nos vins au verre sont disponibles
« à la ficelle », n'hésitez pas à nous le demander !)

LES BULLES

CHAMPAGNES

Paul Romain - 75CL → 40 €

Ruinard blanc de blanc - 75CL → 100 €

SPUMENTI

Prosecco - 75CL → 18 €

Prosecco - 12CL → 6 €

Moscato d'Asti Piemont

Fraîcheur aromatique, notes de fleurs de sureau
et de bergamotes.

75CL → 19 €

VINS (bouteille 75cl)

BLANCS

Pinot Grigio Colline Pescaresse IGT – *Farnèze Abruzzes* → 17€

Vin blanc à la robe très claire. Arômes de fruits frais et fraîcheur aromatiques, très naturel »

Zabu Grillio IGT – *Sicile* → 18€

Vin issu du cépage autochtone Grillio. Arômes floraux et de fruits exotiques. Vin structuré, presque tannique.

Vesevo Greco di Tufo DOCG – *Campanie* → 22€

Vin de l'antique cépage Greco. Vigoureux et minéral. Fruité intense, vin dynamique et rafraîchissant.

Dulcis Fundo Moscato di Trani DOC

Domaine Torrevento – Pouilles → 24€

Vin blanc moelleux naturellement doux.

ROUGES

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Domaine Farnèse – Abruzzes → 17€

Vin dense, fruité, équilibré. Vin emblématique de la région des Abruzzes avec les qualités du cépage indigène Montepulciano.

Chianti Rufina DOCG – *Toscane* → 23€

Vin consistant, bien structuré, tannins souples et harmonieux. Fruit noir et nuances florales.

Bardolino DOC Classico Vigne Alte Zeni – *Veneto* → 18€

Aglianico del Vulture DOC Pipoli – *Basilicate* → 20€

Robe rubis profond. Arômes d'épices, de fruits rouges et noirs, minéralité. Souplesse en bouche, tannins bien fondus.

Vigneti Zabu Il Passo Nero Mascalse-Nero d'Avola IGT – *Sicile* → 22€

Robe rubis profond. Bouquet de fruits rouges très mûrs. Attaque et belle longueur fruitée.

Casina Bric- Gianluca Viberti- Barolo – *Piemont* → 41€

Robe dense. Nuances de violette et de balsamique dans un ensemble très complexe. Vin persistant, savoureux avec de la finesse.

Primitivo di Manduria DOC « Sessantanni » – *Pouilles* → 36€

Vin provenant de vignes de plus de 60 ans. Robe grenat pourpre. Nez ample et complexe, fruité. Arôme de confiture de prune et de cerise, légèrement épicé. Saveur épicée de café, cacao et vanille.

ROSÉ

Bardolino Chiaretto Classico Vigne Alte Zeni – *Veneto* → 19€

Robe claire et brillante. Fleurs de pêcher, rose et violette.