

L'APERITIVO

BELLINI (purée fraîche de pêches blanches et prosecco) 10€

BELLINI CHAMPAGNE 13€

SPRITZ (apérol et prosecco) 10€

AMERICANO 10€

CHAMPAGNE la coupe 11€ - La bouteille brut 50€

LAURENT PERRIER BRUT 70€

LAURENT PERRIER ROSE 85€

RUINART BLANC DE BLANC 95€

PROSECCO la coupe 7€ - La bouteille 40€

KIR 6€

VERRE DE VIN

FRIOUL (Blanc) 6€

PERLE DE ROSELINE (Rosé clair) 6€

CHIANTI (Rouge de Toscane frais et fruité) 6.5€

BARBARA D'ALBA (Rouge du Piemont, structuré et soyeux) 8€

MAREMMA TOSCANA (Rouge de Toscane frais et fruité) 10€

BIERE PERONI pression 6€

BIERE HEINEKEN Bouteille 6€

WHISKY

JB - FOUR ROSES 8€

DALMORE - PUR MALT JAPONAIS «BLACK» 13€

JACK DANIEL'S - GLENFIDDICH 10€/12€

VODKA ABSOLUT - BELVEDERE 8€/12€

MOJITO/ COSMOPOLITAN 11€

GIN GORDON'S - TANQUERAY 8€/12€

CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA 11€

PICCOLO TAGLIARE DA DIVIDERE (EN-CAS À PARTAGER À L'APÉRITIF)

SAN DANIELE E SALAME E PECORINO (charcuterie Italienne et pecorino pour 2) 20€

PASTE

PENNE IN CREMA DI SCAMPI E VODKA (penne à la crème, langoustines flambés à la vodka) 26€

SPAGHETTI ALLE VONGOLE CLASSICI (pâtes, palourdes fraîches, tomates et ail) 20€

GNOCCHI CON PESTO DI RUCOLA, POMODORO MARINATO E BURRATA

(gnocchi avec un pesto de roquette, tomates marinés et burrata 18€

RIGATONI ALLA CARBONARA (pâtes, pancetta, crème, œuf) 17€

FETTUCCHINE AL TARTUFO (pâtes aux truffes) 29€

LASAGNA CON RAGU DI VITELLO E MELANZANA (lasagne, lamelles de veau et aubergines) 18€

RAVIOLI AL FORMAGGIO CON GORGONZOLA, NOCI E PERE (ravioli aux fromages, sauce gorgonzola, noix et poire) 22€

LINGUINA CON POMODORO (pâtes aux tomates fraîches) 15€

PENNE SICILIANA (penne aux légumes, burrata, roquette, aubergines) 19€

PENNE ALL' ARRABIATA (pâtes accompagnés d'une sauce tomate mijotée à l'ail et au piment) 16€

RISOTTO CON TALEGGIO, BALSAMICO E SAN DANIELE (risotto au Taleggio « fromage de vache » balsamique, San Daniele) 22€

SPAGHETTI SENZA GLUTINE ALL'ORTOLANA (spaghetti sans gluten aux légumes, sauce tomate, basilic) 18€



CARNE

MILANESE CON MISTICANZA E TIMBALLO DI ZUCCHINE GIALLE (milanaise de veau, mesclun, gratin de courgettes jaunes) 20€

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO AL ROSMARINO CON POLENTA AL FORMAGGIO (emincé de filet de bœuf au romarin avec une polenta au fromage) 25€

COSTOLETTE DI AGNELLO IMPANATO AI PISTACCHI (côtelettes d'agneau en croute de pistaches, pommes de terre écrasées) 22€

OSSO BUCO E PENNE (jarret de veau et sauce tomate, penne) 20€

PESCE

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA CON VONGOLE (filet de bar, sauce tomate, ail, olives, capres et palourdes) 24€

TONNO IN CROSTA DI OLIVE CON CARCIOFI (filet de thon en croûte d'olive, artichauts) 24€

FROMAGGIO

PECORINO E GORGONZOLA 14€

ANTIPASTI

BURRATA E POMODORO O VERDURE GRIGLIATE (burrata « fromage italien au cœur crémeux originaire des Pouilles » servi avec des tomates ou des légumes grillés, huile d'olive et basilic) 15€

BRUSCHETTA (tartine de pain grillé à la tomate-basilic, buffalo, capres) 12€

BRUSCHETTA AL TARTUFO E BURRATA (tartine de pain grillé, burrata crémeuse, tomate et truffes noires) 16€

CALAMARI FRITTI (calamars frits) 13€

TARTARE DI TONNO CON PESTO DI RUCOLA (tartare de thon et son pesto de roquette) 14€

PARMIGIANA DI MELANZANE (aubergines à la parmigiana, mozzarella) 14€

INSALATA DI POLPO, PATATE E OLIVE (salade de poulpe, concassée de tomate, olives et pommes de terre) 14€

SAN DANIELE (jambon San Daniele affiné 12 mois) 13€

CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA E PARMIGIANO (carpaccio de bœuf, roquette, parmesan) 16€

CAPRESE CON POMODORI MISTI E OLIO AL BASILICO

(tomates d'antan rouge, jaune et verte, buffalo, huile au basilic) 15€

GRANDE ANTIPASTI (légumes, buffalo, San Daniele, roquette, parmesan, bruschetta) 20€

DESSERT

INSALATA DI FRUTTI FRESCHI (salade de fruits frais) 9.50€

PANETTONE DI FAUSTO BERTOLINI (panettone, glace vanille, quenelle de mascarpone, framboises) 11€

TIRAMISU (tiramisu café) 9.50€

FONDENTE AL CIOCCOLATO (moelleux au chocolat) 11€

BABA AL RUM (BABA AU RHUM) 12€

PANNA COTTA AI LAMPONI (pannacotta au coulis de framboises) 8.50€

CREMA AL LIMONE (crème au citron et fruits de la passion) 9€

CAFFE GOLOSO / TE GOLOSO (café ou thé gourmand, verrine de fruits, tiramisu, glace café) 10/12€

GELATI E SORBETTI (café, chocolat, vanille, praliné et noisette et sorbets, mangue et citron vert) 9€

AFFOGATO (glace vanille et café expresso) 12€

NOS VINS

le verre / la bouteille

VINO BLANCO

“Tendres et ronds“

SICILIA - INSOLIA - PRINCIPI DI BUTERA DOC 2014, Sicile 7/28€

CHARDONNAY - JAMELLES, OC 2014, vins du pays d'oc 5/20€

“Vifs et fruités“

FRIULI AQUILEIA - TENUTA CA'BOLANI DOC 2014, Frioul 6/26€

PETIT CHABLIS - LAROCHE AOC 2014 35€

BIANCA PAESTUM - SAN SALVATORE DOC 2013 34€

POUILLY FUME - DE LA DOUCETTE AOC 2012 54€

“Un nez complexe, floral et épicé, volume et structure magnifique“

ETNA BIANCO - Domaine Tenuta Delle Terre Nerre DOC 2014 55€

VINO ROSATO

PINOT GRIGIO RAMATO, IGT 2014, Frioul Venezia 22€

ETNA ROSATO, Domaine Tenuta delle Terre Nerre DOC 2014 22€

MINUTY PRESTIGE AOC 2015, Côtes de Provence 36€

PERLE ROSELINE AOC 2014, Côtes de Provence 6/22€

VINO ROSSO

“ROUGES FRAIS ET FRUITÉS“

VALPOLICELLA CLASSICO - ZONIN I CLASSICI DOC 2014, Vénétie 5/20€

VALPOLICELLA SUPERIORE - DOMAINE PIEROPAN AOC 2013, Vénétie 38€

BROUILLY - CHÂTEAU DES TOURS AOC 2014, Beaujolais 28€

MAREMMA TOSCANA - AMARENTO, DOMAINE PODERE SAN CRISTOFORO DOC 2014, Toscane (note Parker 90/100) 10/42€

COSTA TOSCANA - ALTROVINO, Domaine Duemani (vignoble en Biodynamie) IGP 2013, Toscane 69€

“ROUGES STRUCTURÉS ET SOYEUX“

CHIANTI CLASSICO - TERRE DEL PLACIO DOCG 2013, Toscane 6,5/28€

BARBERA D'ALBA - MARCHESI DI BAROLO DOC 2014, Piémont 8/36€

LANGHE NEBBIOLO « ANGELO » - MAURO VEGLIO - DOC 2014, Piémont 38€

DOLCETTO D'ALBA- DOMAINE ELIO ALTARE DOC 2014, Piémont 42€

CASTELLO D'ABOLA - CHIANTI LA RESERVA DOC 2009, Toscane 48€

MANGICANE- CHIANTI CLASSICO RISERVA DOC 2011, Toscane 65€

BAROLO - VIA NUOVA, CHIARA BOSCHIS DOCG 2011, Piémont 115€

(noté 17/20 à la revue des vins de France)

NOS VINS

“ROUGES DÉLICATS ET INTENSES, UNE SUPERBE CONCENTRATION“

AMARONE DELLA VALPOLICELLA - DOMAINE PIEROPAN DOC 2012, Vénétie

(note James Suckling 2009 : 96 points) 90€

BRUNELLO DI MONTALCINO - DOMAINE IL MARRONETO - MADONNA DELLE GRAZIE, DOCG 2008

(Vignoble en Biodynamie) 120€

“ROUGES CHARNUS ET ENSOLEILLÉS“

MONTEPULCIANO D'ABRUZO - UMANI RONCHI DOC, Abruzes 5/20€

PRIMITIVA PUGLIA-MONTEVERDI (famille de Claudio), les Pouilles 20€

SICILIA - NERO D'AVOLA - PRINCIPI DI BUTERA IGT 2013, Sicile 24€

MERCUREY - BOUCHARD AOC 2012, bourgogne 40€

“ROUGE UNIQUE À MINÉRALITÉ VOLCANIQUE, VIN D'UN ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE FRUITS ET BOIS“

BASILICATA- DOMAINE D'ELENA FUCCI, TITOLO DOC 2010, Basilicate (note Parker 93/100) 77€

“GRANDS CLASSIQUES“

ESPRIT DE CHEVALIER, PESSAC-LEOGNAN, AOC 2008 70€

LES HAUTS DE PONTET CANET, PAUILLAC 2000 110€

VIN PÉTILLANT

LAMBRUSCO - I QUERCIOLI, REGGIO EMILIA 20€

DIGESTIVO

GRAPPPA 8€

LIMONCELLO 7€

SAMBUCA 8€

AMARETTO 9€

FRANGELICO 8€

COGNAC 10€

ARMAGNAC XO 10€

BAILEYS - CALVADOS - GRAND MARNIER 8€