



ANTIPASTI

ASSIETTE DE
CHARCUTERIES
ITALIENNES 19.90€

ASSIETTE DE
FROMAGES ITALIENS 19.90€

ASSIETTE MIXTE
(CHARCUTERIE ET
FROMAGES) 27.90€



Notre pâte à pizza est
faite maison. Elle est
pétrée sur place et
façonnée à la main par
notre équipe.
Les produits sont
principalement
labellisés DOP, IGP ou
bio

FRESCA 18.90€

Salade, Mozzarella di Bufala Campana DOP, artichauts marinés, copeaux de Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage, tomates cerises, crème de Vinaigre Balsamique IGP di Modena, pesto de basilic et pignons de pin

CREMOSA 23.90€

Burrata 125g, salade, Jambon de Parme DOP 16 mois d'affinage, crème de Vinaigre Balsamique IGP di Modena, tomates séchées, artichauts marinés, pignons de pin, pasta orecchiette et pesto de basilic

PASTA, RISOTTO & PIATTI

RAVIOLI FARCIS ÉPINARD RICOTTA 17.90€

PASTA AL PESTO, RICOTTA ET ÉCLATS DE PISTACHE 19.90€

LINGUINE À LA TRUFFE 25.90€

Crème de parmesan à la truffe, lamelles de truffes et copeaux de Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage

LINGUINE AU SAFRAN & GAMBERONI 26.90€

Sauce safranée, gambas, Spianata (saucisse piquante), tomates confites et paprika doux fumé

RISOTTO GORGONZOLA 21.90€

Speck de montagne IGP fumé au bois de hêtre (charcuterie), Gorgonzola DOP et noix

RISOTTO À LA TRUFFE 25.90€

Crème de parmesan truffée, lamelles de truffes, Ricotta et noisettes torréfiées.

ESCALOPE DE VEAU SCAMORZA 27.90€

Escalope de veau milanaise nappée de sa crème parmesan et gratinée à la Scamorza (fromage fumé), Jambon de Parme DOP 16 mois d'affinage et écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe

PIZZA

MARGHERITA 11.90€

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge

CAPRA 13.90€

Mozzarella fior di latte, crème, fromage de chèvre, noix, miel

REGINA CLASSICA 14.90€

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit, huile d'olive extra vierge

VEGGIE 14.90€

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage, artichauts marinés, tomates cerises, crème de Vinaigre Balsamique IGP di Modena, huile d'olive extra vierge

4 FORMAGGI 15.90€

Mozzarella fior di latte, crème, Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage, Gorgonzola DOP, fromage à raclette

ALPINA 16.90€

Mozzarella fior di latte, crème, fromage à raclette, Speck de montagne IGP fumé au bois de hêtre (charcuterie), Scamorza (fromage fumé)

HOTTIMA 16.90€

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Spianata piccante (saucisse piquante), oignons rouges pickles maison, paprika doux fumé, olives vertes et tomates cerises

MORTAZZA 16.90€

Mozzarella fior di latte, crème, Mortadella di Bologna IGP, crème de Ricotta, éclats de pistaches, pesto basilic, huile d'olive extra vierge

PIZZA BURRATA 17.90€

Sauce tomate, Burrata 125g, Mozzarella fior di latte, roquette, crème de Vinaigre Balsamique IGP di Modena, copeaux de Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage

PARMA 17.90€

Sauce tomate, Mozzarella di Bufala Campana DOP (après cuisson), Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage, Jambon de Parme DOP 16 mois d'affinage, tomates cerises, crème de Vinaigre Balsamique IGP di Modena, huile d'olive extra vierge

REGINA MAGICA 18.90€

Mozzarella fior di latte, crème, jambon cuit, champignons, Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage, crème parmesan à la truffe

BURRATA TRUFFE 23.90€

Mozzarella fior di latte, crème, Burrata 125g, lamelles de truffes, crème de parmesan à la truffe

EN SUPPLÉMENTS :

oeuf, olives vertes (+1€), parmesan, spianata, gorgonzola, speck, jambon blanc, scamorza, thon (+3€), mozzarella di bufala, jambon de Parme (+4€), burrata (+6€)

BAMBINO (ENFANTS -12 ANS) 8.90€

Sauce tomate, jambon blanc, Mozzarella fior di latte

DESSERTS MAISON

TORTA CAPRESE 8.90€

Gâteau typique de l'Île de Capri au chocolat et amandes, caramel beurre salé maison et chantilly

NOFAMISÙ 8.90€

Tiramisù avec ses copeaux de chocolat gianduja maison

CITRON EN TROMPE L'ŒIL 11.90€

Mousse citron en deux textures, ganache montée et cœur citronné, crumble croquant

GLACES

2 BOULES 5.00€

3 BOULES 7.50€

PISTACCHIO 11.90€

Glace pistache, sauce chocolat, chantilly, éclats de pistache

AMARENA 11.90€

Glace vanille, cerises Amarena confites, chantilly, éclats de chocolat blanc, verveine

DAME BLANCHE 11.90€

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

AMALFITAINE 11.90€

Sorbet citron arrosé de limoncello, amaretti

STRACCIATELLA 12.90€

Glace stracciatella, chantilly, caramel beurre salé, éclats d'amandes caramélisées, copeaux chocolat gianduja maison

BABAS AU LIMONCELLO 11.90€

Sorbet citron, chantilly, éclats chocolat blanc verveine et minis babas infusés au limoncello

Les prix sont indiqués en euros TTC, taxes et service compris. Les chèques, tickets restaurant et chèques vacances ne sont pas acceptés.

Végétarien



APÉRITIFS

Lillet blanc / rouge	8 cl	5.90€
Martini blanc / rouge	8 cl	5.90€
Ricard	4 cl	5.90€
Kir cassis / pêche	12 cl	6.90€
Kir royal	12 cl	11.90€
Coupe de Champagne	12 cl	9.90€
Verre de Sauternes	12 cl	9.90€

BIERES BOUTEILLES 33 cl

PERONI NASTRO AZZURO(BLONDE)	4.90€
GRIMBERGEN (BLANCHE)	5.90€
BROOKLYN EAST IPA (AMBRÉE)	6.90€

BOISSONS FRAÎCHES

Sirops	2.90€
Jus d'orange / Jus de pomme	3.90€
Coca Cola / Coca Sans Sucres/ Sprite / Ice Tea / Schweppees	3.90€
Eau minérale plate Abatilles 50 cl	2.90€
Eau minérale plate Abatilles 1 L	3.90€
Eau minérale gazeuse San Pellegrino 50 cl	3.50€
Eau minérale gazeuse San Pellegrino 1 L	4.50€

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso, ristretto ou allongé	2.00€
Café noisette ou décaféiné	2.50€
Cappuccino / Latte Macchiato	4.90€
Café au lait / Chocolat chaud	4.90€
Sélection de thés et de tisanes bio	4.90€

DIGESTIFS 4 cl

Caffè coretto	6.90€
un espresso mélangé à la grappa	
Limoncello / Grappa / Marsala / Amaretto	7.90€
Gin Bacûr Bottega	10.90€
Rhum Dos Maderas	10.90€
Whisky Moon Harbour	10.90€
Cognac Hennessy	10.90€

COCKTAILS SANS ALCOOL 20 cl

VIRGIN CUBA LIBRE 8.90€

Coca-Cola, sirop de Vanille de Madagascar, jus de citron vert et quartiers de citron vert

VIRGIN SPRITZ 8.90€

Sirop d'orange spritz (sans alcool), jus de citron vert, bulles sucrées et sirop de grenadine

VIRGIN MOJITO 8.90€

Quartiers de citron vert et menthe au pilon, sucre roux et bulles sucrées

VIRGIN MOJITO FRAMBOISE 9.90€

Quartiers de citron vert et menthe au pilon, sucre roux, bulles sucrées et purée de framboise

LA CAVE

BORDEAUX ET FRANCE

CHÂTEAU LUDEMAN LES CÈDRES, AOC GRAVES (BORDEAUX)

Vin à la robe violine où les senteurs de fruits rouges et de cassis répondent à des touches de fumées et de poivre.

PRIEURÉ DE LA SOLITUDE, AOC PESSAC-LÉOGNAN (BORDEAUX)

Ce vin révèle de beaux arômes de fruits rouges, la robe est éclatante aux notes fuschia.

ÉTOILES DE MONDORION, AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU (BORDEAUX)

Agréable au nez, des notes de fruits rouges permettent au Merlot de s'exprimer pleinement. En bouche, un vin très souple et rond qui séduit par ses tanins intenses et relevés.

M DE MOULINET, AOC POMEROL (BORDEAUX)

Le nez, fin et expressif, est marqué par les fruits noirs confiturés et les notes torréfiées. La bouche affiche un équilibre abouti entre maturité du fruit, fraîcheur et élégance jusque dans sa longue finale ; elle s'adosse à des tanins mûrs mais bien présents. Un vin remarquable.

LA CHÂTAIGNERAIE, AOC ENTRE-DEUX-MERS (BORDEAUX)

Un vin minéral rafraîchissant avec quelques douces notes d'agrumes.

LA CROIX CARBONNIEUX, AOP PESSAC-LÉOGNAN (BORDEAUX)

Une fraîcheur subtilement imprégnée d'arômes de fruits exotiques et de pamplemousse. Une belle minéralité.

M DE MINUTY, AOC CÔTES DE PROVENCE

Un vin rosé rafraîchissant aux notes florales et minérales.

CHAMPAGNE VEUVE PELLETIER BRUT

De petites bulles fines et vives, un nez très aromatique sur les agrumes (le citron notamment) et les fruits blancs.

VINS ROUGES

	
12cl	75cl
5.90€	29.90€

7.90€ 39.90€

9.90€ 49.90€

11.90€ 59.90€

VINS BLANCS

4.90€ 24.90€

9.90€ 49.90€

VINS ROSÉS

7.90€ 39.90€

VINS PERLANTS ET PÉTILLANTS

9.90€ 49.90€

BARDOLINO DOCG (VENÉTIE)

Un vin léger sur les notes de fruits rouges.

PRIMITIVO IGP SALENTO (POUILLES)

Un vin de caractère aux arômes de fruits mûrs et d'épices.

VALPOLICELLA CLASSICO (VENÉTIE)

Un vin léger et subtil aux notes de cerises confites.

BAROLO (PIÉMONT)

Un vin délicat aux arômes de fruits rouges et de violette, avec de légères nuances boisées.

GRILLO DOC, (SICILE), CERTIFIÉ BIO

Un vin blanc sec bio sur des notes fruitées et minérales.

VERMENTINO DOP (SARDAIGNE)

Un vin blanc sec et fruité qui apporte de la fraîcheur.

DONNA MARZIA ROSATO (POUILLES)

Un rosé intense et gourmand.

LAMBRUSCO ROSATO (EMILIE-ROMAGNE)

Un rosé doux finement pétillant, sucré et fruité.

LAMBRUSCO IGT TERRA CALDA (EMILIE-ROMAGNE)

Un vin rouge sec pétillant et rafraîchissant.

MOSCATO D'ASTI (PIÉMONT)

Un vin doux très légèrement perlant sur des notes de pêche.

PROSECCO (VÉNÉTIE)

Un vin blanc finement pétillant rafraîchissant, avec une légère touche sucrée.