

# Antipasti & Aperitivi

---

## BRUSCHETTE

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Bruschetta tomates cerise<br>& basilic            | 10 |
| Bruschetta tomates cerise<br>& jambon San Daniele | 12 |
| Bruschetta tomates cerise<br>& mozzarella         | 14 |

## VERDURE

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Roquette & parmesan                       | 8  |
| Roquette, tomates cerise<br>& mozzarella  | 12 |
| Légumes grillés de saison                 | 11 |
| Légumes grillés de saison<br>& mozzarella | 16 |

## COCKTAILS

|                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------|------|
| Spritz Campari                                                         | 10   |
| Spritz Aperol                                                          | 10   |
| Spritz Aperol Abricot                                                  | 10   |
| Spritz Airone Poli                                                     | 10   |
| Spritz St Germain                                                      | 10   |
| Americano                                                              | 11   |
| Martini Rosso & Campari                                                |      |
| Negroni                                                                | 11   |
| Martini Rosso, Campari & Gin                                           |      |
| Gin & Tonic                                                            | 12,5 |
| Gin Isola di Favignana, tonic water<br>Fever Tree & herbes aromatiques |      |
| Moscow Mule                                                            | 12,5 |
| Vodka Stolichnaya, ginger beer Fever<br>Tree & citron vert             |      |



# Antipasti

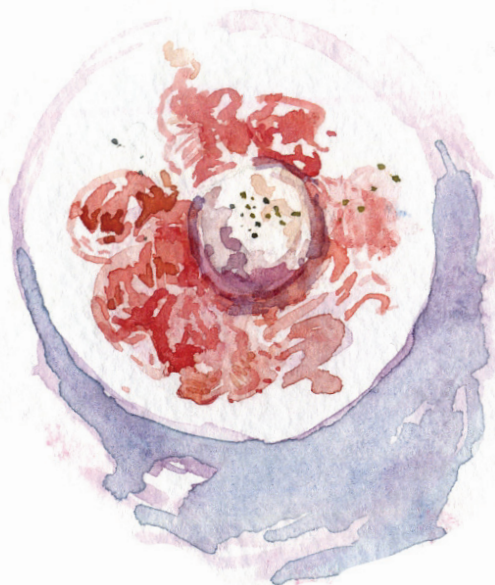
---

## AFFETTATI

|                                                             |             |
|-------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Carpaccio de poisson</b> <i>(selon arrivage)</i>         |             |
| <b>Carpaccio de bœuf roquette<br/>&amp; parmesan</b>        | <b>16,5</b> |
| <b>Carpaccio de bœuf légumes grillés<br/>&amp; parmesan</b> | <b>16,5</b> |
| <b>Jambon San Daniele</b>                                   | <b>15</b>   |
| <b>Jambon San Daniele &amp; mozzarella</b>                  | <b>20</b>   |

## MISTI

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Antipasti misti Vitelloni</b>             | <b>20</b> |
| <b>Affettati misti</b> <i>(Charcuteries)</i> | <b>20</b> |



**Mangiare**

# Piatti

---



## PRIMI

**Linguine tomate & basilic** 16,5

**Linguine aglio, olio e peperoncino** 16,5  
(ail, huile & piment)

**Linguine alle vongole** (selon arrivage) 26

Au choix :

vin blanc, ail & tomates cerise

ou vin rouge, ail & 'Nduja Calabrese

**Pâtes du jour** (voir menu du jour)

## SECONDI

**Calamar ou poulpe grillé** (selon arrivage) 27  
& salade de roquette

**T-bone steak de veau façon « Fiorentina »** 27  
& pommes de terre au romarin (300g)

**Tagliata de filet de bœuf au parmesan** 27  
sur lit de roquette (180g)



# Mangiare

# Dolci

---

**Panna cotta & cerises amarena** 9

**Pastiera Napoletana** 9

**Gelato fior di latte affogato al caffè** 9  
(Glace fleur de lait noyée dans un café chaud)

**Tiramisù** 10

**Babà au rhum** 10

**Caffè Goloso** 10

**Thé Goloso** 11

**Desserts du jour**  
(voir menu du jour)



**Mangiare**

# Bibite

---

## FREDDE

|                                                  |            |
|--------------------------------------------------|------------|
| <b>Sodas</b> (33cl)                              | <b>5,5</b> |
| <b>Limonata, Aranciata bio</b> (27,5cl)          | <b>5,5</b> |
| <b>Tè Limone freddo bio</b> (27,5cl)             | <b>5,5</b> |
| <b>Fever tree tonic &amp; ginger Beer</b> (20cl) | <b>5,5</b> |
| <b>Nectars &amp; jus de fruits</b> (25cl)        | <b>5,5</b> |
| <b>Bitter Iessi sans Alcool</b> (18 cl)          | <b>7,5</b> |

## CALDE

|                                                                                                                |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Caffè &amp; Decaffeinato</b>                                                                                | <b>3</b> |
| <b>Caffè macchiato</b>                                                                                         | <b>4</b> |
| <b>Verveine &amp; Canarino</b>                                                                                 | <b>5</b> |
| <b>Cappuccino &amp; Latte macchiato</b>                                                                        | <b>5</b> |
| <b>Thés &amp; infusions Mariage Frères</b><br>(Earl Grey, Marco Polo, Vert Fujiyama,<br>Dream tea et Verveine) | <b>5</b> |



**Bere**

# Salute !

---

## APERITIVI & DIGESTIVI

|                                                               |            |
|---------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Birra Theresianer alla spina</b> (33cl)                    | <b>5,5</b> |
| <b>Birra Theresianer IPA</b> (33cl)                           | <b>6</b>   |
| <b>Martini &amp; Campari</b> (5cl)                            | <b>8</b>   |
| <b>Ricard</b> (4cl)                                           | <b>6</b>   |
| <b>Coupe de moscato di pantelleria</b>                        | <b>11</b>  |
| <b>Vodka, gin, whisky, rhum...</b> (4cl)                      | <b>9</b>   |
| <b>Long Drink</b> (4cl d'alcool & soft)                       | <b>12</b>  |
| <b>Limoncello, Amaretto, Amaro</b> (5cl)                      | <b>8</b>   |
| <b>Grappa Poli</b> (5cl)                                      | <b>10</b>  |
| <b>Vieille Prune, Calvados, Cognac, Armagnac, Poire</b> (4cl) | <b>10</b>  |
| <b>Eau de vie de Laurent Cazottes</b> (4cl)                   | <b>12</b>  |



## BOLLE

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>Coupe de Prosecco</b> (12cl)     | <b>11</b> |
| <b>Bouteille de Prosecco</b> (75cl) | <b>50</b> |
| <b>Bouteille de Champagne</b>       | <b>75</b> |
| <b>Drappier zéro dosage</b> (75cl)  |           |
| <b>Coupe de Champagne</b> (12cl)    | <b>14</b> |

# Vini Rossi

---

## PIEMONTE

|                                          |           |
|------------------------------------------|-----------|
| <b>Barbera d'Asti vigna vecchia 2019</b> | <b>35</b> |
| Cossetti                                 |           |
| <b>Tumlin « Roero » 2021</b>             | <b>46</b> |
| Tenuta Laramè                            |           |
| <b>Barbaresco « Cavanna » 2021</b>       | <b>61</b> |
| Luigi Giordano                           |           |

## TOSCANA

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>Chianti 2022*</b>                | <b>34</b> |
| Donna Enrica                        |           |
| <b>Santa Cristina 2020</b>          | <b>35</b> |
| Antinori                            |           |
| <b>Pactio 2019</b>                  | <b>36</b> |
| Fertuna                             |           |
| <b>Chianti Riserva 2018</b>         | <b>41</b> |
| Donna Enrica                        |           |
| <b>Rosso di Montalcino 2022*</b>    | <b>39</b> |
| Col d'Orcia                         |           |
| <b>Brunello di Montalcino 2019*</b> | <b>76</b> |
| Col d'Orcia                         |           |

## UMBRIA

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| <b>Villa Barbi 2022*</b> | <b>39</b> |
| Decugnano                |           |

## EMILIA ROMAGNA

|                  |           |
|------------------|-----------|
| <b>Lambrusco</b> | <b>30</b> |
| Vecchio Moro     |           |

## VENETO

|                                          |           |
|------------------------------------------|-----------|
| <b>Valpolicella 2023</b>                 | <b>32</b> |
| Luigi Righetti                           |           |
| <b>Valpolicella Ripaso Classico 2021</b> | <b>45</b> |
| Delilbori                                |           |
| <b>Amarone della Valpolicella 2021</b>   | <b>61</b> |
| Luigi Righetti                           |           |

## MOLISE

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>Moli 2023</b>                      | <b>32</b> |
| Di Majo Norante                       |           |
| <b>Contado Aglianico Riserva 2019</b> | <b>39</b> |
| Di Majo Norante                       |           |

## ABRUZZO

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>Montepulciano 2021*</b> | <b>35</b> |
| Pietramore                 |           |

## PUGLIA

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| <b>Primitivo 2024</b> | <b>32</b> |
| Danese                |           |

## FRIULI

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| <b>Refosco 2020*</b>    | <b>32</b> |
| Conte Brandolini d'Adda |           |
| <b>Pinot Nero 2023</b>  | <b>32</b> |
| Borgo Dei Vassali       |           |

## SICILIA

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>Nero d'Avola 2023*</b>             | <b>32</b> |
| Ciello                                |           |
| <b>Nero d'Avola &amp; Syrah 2021*</b> | <b>37</b> |
| Feudo Luparello                       |           |
| <b>Etna Rosso - Alta Mora 2022*</b>   | <b>46</b> |
| Cusumano                              |           |

## SARDEGNA

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| <b>Grotta Rossa 2023</b> | <b>33</b> |
| Santadi                  |           |
| <b>Montessu 2021</b>     | <b>40</b> |
| Santadi                  |           |
| <b>Rocca Rubia 2021</b>  | <b>46</b> |
| Santadi                  |           |

# Vini Bianchi

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>UMBRIA</b>                      |           |
| <b>Orvieto Classico 2024</b>       | <b>32</b> |
| Antinori                           |           |
| <b>VENETO</b>                      |           |
| <b>Soave Classico 2024</b>         | <b>35</b> |
| Villabella                         |           |
| <b>ABRUZZO</b>                     |           |
| <b>Pecorino 2024</b>               | <b>32</b> |
| Tenuta Ulisse                      |           |
| <b>Passerina Superiore 2024*</b>   | <b>35</b> |
| Pietramore                         |           |
| <b>PUGLIA</b>                      |           |
| <b>Chardonnay 2024</b>             | <b>39</b> |
| Tormaresca                         |           |
| <b>FRIULI</b>                      |           |
| <b>Pinot Grigio 2024</b>           | <b>32</b> |
| Borgo Dei Vassali                  |           |
| <b>SICILIA</b>                     |           |
| <b>Catarratto 2023*</b>            | <b>32</b> |
| Ciello                             |           |
| <b>Grillo &amp; Viognier 2023*</b> | <b>37</b> |
| Feudo Luparello                    |           |

# Vini Rosati

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| <b>SARDEGNA</b>             |           |
| <b>Serra Lori 2024</b>      | <b>32</b> |
| Argiolas                    |           |
| <b>CÔTES DE PROVENCE</b>    |           |
| <b>Les Commandeurs 2024</b> | <b>34</b> |
| Peyrassol                   |           |

# Vin des copains

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>SUD-OUEST</b>                   |           |
| <b>Marcotte 2022*</b>              | <b>32</b> |
| Laurent Cazottes                   |           |
| <b>BORDEAUX SUPÉRIEUR</b>          |           |
| <b>Domaine de Courteillac 2015</b> | <b>35</b> |
| Meneret                            |           |
| <b>ARGENTINE</b>                   |           |
| <b>Colección 2015</b>              | <b>40</b> |
| Cuvelier Los Andes                 |           |
| <b>Grand Vin 2013</b>              | <b>56</b> |
| Cuvelier Los Andes                 |           |



\* Vin issu de l'agriculture biologique et/ou naturelle. Les millésimes que nous vous proposons sont susceptibles de changer. N'hésitez pas à consulter l'équipe.  
Prix net ttc en € - La maison n'accepte pas les chèques