

Nos Boissons

Nos Apéritifs



Martini (Blanc/Rouge)	7,00€
Whiskey Jameson	9,00€
Gin GENESI (Sardaigne)	9,00€
Rhum Blanc Havana Club	9,00€
Rhum Brun Captain Morgan	10,00€
Vodka Blanche Eristoff	8,00€
Apéritif Maison	9,00€
Bitter Rossella (sans alcool)	5,00€
Campari	8,00€
Pisang	8,00€
Ricard	7,00€
Apérol Spritz	13,00€
Coupe de Prosecco/Kir Royal	9,00€
Kir (Classique /Cardinal)	7,00€
Pineau des Charentes	8,00€
Porto (Rouge/Blanc)	7,00€
Picon Vin Blanc	9,00€

Nos Boissons

Nos Softs

Eau 33 cl (Plate/Pétilante) DOLOMIA	4,00€
Eau 75 cl (Plate/Pétilante) DOLOMIA	7,00€
Cola Italien	4,00€
Coca Cola Zéro	4,00€
Bianca Gazzosa	4,00€
Arranciata, arranciata rossa, mandarino verde	4,00€
Acqua Tonica Chiara	4,00€
Jus d'orange, pêche, poire, abricot	2,50€

Nos Bières

Birra Nazionale (Piémont) blonde avec écorces d'agrumes 6,5°	7,00€
Birra L'ippa (Piémont) ambrée 5,5°	7,00€
Birra Super Bitter (Piémont) ambrée 8°	7,00€
Birra Leon (Piémont) brune 8,5°	7,00€
Inchnusa al limone (Sardaigne) blonde 2°	6,00€
Inchnusa Classica (Sardaigne) blonde 4,7°	6,00€
Inchnusa Non Filtrata (Sardaigne) blonde 4,9°	6,00€
Inchnusa Cruda (Sardaigne) blonde 5°	6,00€

Notre Carte

Nos Assiettes à partager (minimum pour 2 personnes)

Antipasto italien	25€
Stracciatella di Burrata, huile d'olive D.O.C., tomates caviar et pane Guttiau	25€

Nos Entrées

Tartare de bœuf, pesto roquette, tomates séchées et tuile de pain	17€
Fritto Misto (scampi, calamars et sardines)	18€
Croquette de parmesan, guanciale, salade de roquette aux fruits secs	16€
Poulpes grillés, pesto à l'ail, citons confits et coulis de persil	17€

Nos Risotti

	En entrée	En plat
Risotto ricotta, pesto roquette et pignons de pin grillés	12€	17€
Risotto aux gambas et 'Nduja	13€	18€
Risotto aux champignons du moment	13€	18€
Risotto alla Puttanesca (câpres, tomates, olives et anchois)	12€	17€

Notre Carte

Nos Pâtes

	En entrée	En plat
Tagliatelle Amatriciana (tomates, guanciale, pecorino et vin blanc)	12€	17€
Penne 4 formaggi et Porchetta (taleggio, parmesan, pecorino et gorgonzola)	11€	16€
Spaghetti Carbonara (jaune d'œuf, guanciale, pecorino et poivre noir)	12€	17€
Malloreddus alla Campidanese (tomates, safran et saucisses au fenouil)	12€	17€

Nos Plats

Epaule d'agneau au vin rouge, légumes glacés, patates rissolées et caviar d'aubergines	26€
Osso Buco de veau, risotto au safran et gremolata	24€
Calamar farci, sauce bisquée, écrasé de pommes de terre et crevettes grises	25€
Saumon en croûte d'origan, caponata siciliana et frites de polenta	25€

Notre Carte

Nos Desserts

Baba au Rhum comme un pain perdu, coulis fruits rouges et chantilly	10€
Tiramisu	10€
Panna cotta à la vanille, crumble cacao amer et méli-mélo de fruit rôtis	11€
Moelleux au chocolat et glace vanille	11€
Café/Thé gourmand	11€
Assiette de fromages italiens	12€

Notre service traiteur

Box "APERITIVO" pour deux personnes (plateau antipasto et deux bières italiennes au choix)	25€
Box "PRANZO" pour deux personnes (400gr de pâtes fraîches à cuire, une des sauces du moment au choix et une bouteille de vin maison)	35€

Nos Boissons chaudes

Espresso / Ristretto	3,00€
Café / Déca	3,50€
Cappuccino mousse de lait	4,00€
Cappuccino chantilly	5,00€
Irish/Italian coffee	11,00€
Café corretto (Amaretto, Grappa ou Sambuca)	5,00€
Thé / Infusion	4,00€

Nos Digestifs

Amaretto "ROXIURA"	11,00€
Sambuca Lazzaroni	9,00€
Limoncello di Sorrento	9,00€
Grappa bariquée "903"	11,00€
Grappa blanche de Sardaigne "Filu'e Ferru"	10,00€
Mirto Rosso/Bianco (Sardaigne)	9,00€
Liquirizia (Sardaigne)	9,00€
Averna (Sicile)	9,00€
Baileys	9,00€