# **SOFTS**

| Eau plate Lisbe                      | th  | 50 cl                 | 3,50€                  |
|--------------------------------------|---|-----------------------|------------------------|
| Eau Pétillante S                     | San Pellegrino  | 1 lt<br>50 cl<br>1 lt | 6,90€<br>3,90€         |
| C C-1- C-1-                          | Ft- D   | 33 cl                 | 7,40€<br>4,00€         |
| Coca Cola, Cola zero, Fanta, Perrier |   |                       | 4,00€<br>4,00€         |
| Limonade San Pallegrino              |   | 20 cl                 | <b>4,00€</b>           |
| Chinò San Pelle                      |   | 20 cl                 | <b>4,00€</b>           |
| Thé Peche Lipto                      |   | 25 cl                 | 4,00€                  |
|                                      | Orange, Ananas ou Pomme   | 25 cl                 | 4,00€                  |
| Red Bull, Schwo                      |   | 25 cl                 | 5,00€                  |
|                                      | B <mark>I</mark> ÈRES *   |                       |                        |
| Heineken                             |   | 25 cl                 | 4,00€                  |
|                                      |   | 50 cl                 | 7,00€                  |
| Panaché                              |   | 25 cl                 | 3,20€                  |
|                                      |   | 50 cl                 | 6,00€                  |
| Cynar, Amer, Pi                      | con Bière   | 25 cl                 | 5,00€                  |
|                                      |   | 50 cl                 | 8,00€                  |
| Suppl. Sirop (C                      | itron, Grenadine, Fraise, Pêc <mark>h</mark> e , Men <mark>t</mark> he) |                       | +0, <mark>5</mark> 0 € |
|                                      | APÉRITIFS S <mark>ANS</mark> ALCO                                       | OOL                   |                        |
|                                      |   |                       |                        |
| Jus de Tomate                        |   | 25 cl                 | 4,50€                  |
| Bitter rouge Sai                     | n Pellegrino  | 10 cl                 | 4,50€                  |
| Virgin Mojito                        |   | 10 cl                 | <i>7,</i> 50€          |
| Virgin Colada                        |   | 16 cl                 | <i>7,</i> 50€          |
|                                      | APÉRITIFS AVEC ALCO   | OL *                  |                        |
| Ricard                               |   | 4 cl                  | 5,50€                  |
| Tomate ou Perr                       | oquet   |                       | + 0,20€                |
| Campari                              |   | 4 cl                  | 5,50€                  |
| Kir                                  | (crème de Ca <mark>ssi</mark> s)  | 12,5 cl               | 6,00€                  |
| Kir Royal                            | (crème de Cass <mark>is</mark> )  | 12,5 cl               | 6,50€                  |
| Martini                              | (blanc ou rouge)  | 6 cl                  | 6,00€                  |
| Martini Tonic                        | (blanc ou rouge)  | 16 cl                 | 8,50€                  |
| Martini Royal                        | (blanc ou rouge)  | 16 cl                 | 8,50€                  |
| Campari Tonic                        |   | 16 cl                 | 8,50€                  |
| Campari orange                       |   | 16 cl                 | 8,50€                  |
| Apérol Spritz                        |   | 16 cl                 | 9,00€                  |
| Mojito                               |   | 10 cl                 | 8,50€                  |
| Whisky coca                          |   | 10 cl                 | 8,50€                  |
|                                      | u Vodka pomme   | 12 cl                 | 8,50€                  |
| vouka orange o                       | u vodka pomine  | 12 (1                 | 0,500                  |
| Piña Colada                          |   | 16 cl                 | 8,50€                  |
| Vodka red bull                       |   | 12 cl                 | 9,00€                  |
| Vodka tonic                          |   | 16 cl                 | 8,50€                  |
|                                      |   | 16 1                  | 0.000                  |
| Gin tonic                            |   | 16 cl                 | 9,00€                  |
| Cuba libre                           |   | 16 cl                 | 8,50€                  |
|                                      | Gin, Cranberry, Prosecco, Myrtilles, Basil                              | ,                     | 6 cl 9,00€             |
| Moscow mule                          | (Ginger beer, jus de citron, Vodka)                                     | 10 cl                 | 9,50€                  |
| _                                    | cco Contarini DOC   | 12 cl                 | 6,00€                  |
| Coupe de Spum                        |   | 12 cl                 | 6,00€                  |
| Coupe de Mosca                       | ato d'Asti  | 12 cl                 | 6,00€                  |
|                                      |   |                       |                        |

| Salade verte  | petite           | 4,90€                 |
|---|------------------|-----------------------|
| French sauce ou Vinaigrette Italienne   | grande           | 8,90€                 |
| Salade mixte  | petite           | 5,90€                 |
| French sauce ou Vinaigrette Italienne   | grande           | 10,50€                |
| Bruschetta à l'ail et tomates fraiches  |                  | 8,50€                 |
| Parmigiana d'aubergines gratinée  | entrée           | 9,90€                 |
|   | plat             | 17,50€                |
| Cocktail de crevettes   | 1                | 9,90€                 |
| Caprese de Bufala   |                  | 10,20€                |
| Carpaccio de boeuf <sup>o</sup>   | entrée           | 13,00€                |
| avec roquette, Grana, tomates Cerise  | plat + frites    |                       |
| Tagliata de Bresaola roquette, tomates cerise, Burrata et Grana   | P-440 - 111100   | 16,20€                |
| Entrée "La Bufala"  | 1 pers           | 15,00€                |
| Charcuterie et fromages italiens  | 2 pers           | 28,00€                |
| Charcuterie et fromages manens  | 2 pers           | 20,000                |
|   |                  |                       |
| Pizza Pane  |                  | 8,00€                 |
| Ail, Huile EVO, Grana râpée, Romarin  |                  |                       |
| Queen Margherita  |                  | 12,50€                |
| Tomate S.M., Mozzarella FDL, Basilic  |                  |                       |
| Napoli  |                  | 14,50€                |
| Tomate S.M., Sardelle, Câpres, Olives noires  |                  | 15 500                |
| Parme Tomate S.M., Mozzarella FDL, Jambon de Parme  |                  | 15,50€                |
|   |                  | 17,50€                |
| Veggy<br>Tomate S.M., Mozzarella FDL, Légumes grillé, Tomates cerise, Gran                                | na               | 17,50€                |
| Maya  |                  | 17,50€                |
| Tomate S.M., Mozzarella FDL, Frites°, Wurstel   |                  | 17,000                |
| Caribe  |                  | 17,50€                |
| Mozzarella FDL, Jambon de Parme, Ananas frais   |                  |                       |
| Norma   |                  | 17,90€                |
| Tomate S.M., Aube <mark>rg</mark> ines frites, Ri <mark>c</mark> otta salée rapée, B <mark>a</mark> silic |                  |                       |
| Prosciutto e Fung <mark>hi</mark>   |                  | 1 <mark>7,</mark> 90€ |
| Tomate S.M., Mozzarella FDL, Jambon, Champignons  |                  |                       |
| Diavola   |                  | 1 <b>7,</b> 90€       |
| Tomate S.M., Mozzarella FDL, Ventricina, Poivrons, Olives noires  |                  | 1-000                 |
| Calzone   |                  | 17,90€                |
| Tomate S.M., Mozzarella FDL, Jambon, Champignons, Basilic, Gra  | na rapee         | 17.000                |
| Carbonara<br>Crème fraiche, Mozzarella FDL, Lardons, Parmesan, Jaune d'oeuf, I                            | Dairma maulu     | 17,90€                |
|   | roivre moulu     | 17 006                |
| Four Seasons Tomate S.M., Mozzarella FDL, Jambon, Artichauts, Champignons,                                | Olives noires    | 1 <b>7</b> ,90€       |
| Tonnara   | Onves nones      | 18,50€                |
| Tomate S.M., Mozzarella FDL, Thon, Oignon rouge, Tomates cerise   | . Olives noires  | •                     |
| Capricciosa   |                  | 18,50€                |
| Tomate S.M., Mozzarella FDL, Jambon, Oeuf dur, Champignons, P   | etits Pois°, Oli |                       |
| 4 Formaggi  |                  | 17,90€                |
| Mozzarella FDL, Gorgonzola, Crème fraiche, Fontina, Grana rapée   |                  |                       |
|   |                  |                       |

|   | Calzone Verde  | 18,90€   |
|---|--|----------|
|   | Tomate S.M., Mozzarella FDL, Epinards°, Ricotta, Olives noires, Grana rapée <b>Parmigiana</b>  | 19,90€   |
|   | Tomate S.M., Mozzarella FDL, Jambon, Aubergines, Oeuf dur, Basilic, Grana                      | 18,90€   |
|   | Trevigiana<br>Crème fraiche, Mozzarella FDL, Speck, Chicorée, Gorgonzola, Noix                 | 10,90€   |
|   | Williams   | 18,90€   |
|   | Mozzarella FDL, Gorgonzola, Poires, Miel, Noix   |          |
|   | Campana  | 19,90€   |
|   | Mozzarella de Bufala, Saucisse Italienne faite Maison, Brocoli°, Tomates cerise,               |          |
|   | Olives noires  |          |
|   | Bologna (avec bord farci à la Ricotta)   | 20,90€   |
|   | Mozzarella FDL, Mascarpone, Epinards, Tomates séchées, Mortadelle                              |          |
|   | Saumon   | 19,90€   |
|   | Crème fraiche, Mozzarella FDL, Saumon, Tomates cerise, poireau et Grana                        | 22.22    |
|   | Valtellina   | 20,90€   |
|   | Mascarpone, Mozzarella FDL, Tomates cerise, Bresaola, Grana                                    | 20.000   |
|   | LA BUFALA  | 20,90€   |
|   | Mozzarella de Bufala, Tomates c <mark>er</mark> ise, Jambon de Parme, Roquette, Grana          | 00.000   |
| / | Oro Verde  | 20,90€   |
|   | Crème fraîche, Mozzarella FDL, Pesto de Pistache de Bronte, Speck, Oignon cébe                 | tte,     |
|   | Pistache haché   | 10.006   |
|   | Gustosissima<br>Mozzarella FDL, Oignon, Cèpes°, Pommes de terre au Romarin, Saucisse Italienne | 19,90€   |
| \ | Bronte   | 22,90€   |
| ١ | Crème de Pistache, Mozzarella, Mortadella, Burrata fumé, Pistache hachée                       | 22,90€   |
|   | Tartufo  | 22,90€   |
|   | Crème de Truffe, Mozzarella FDL, Cèpes°, Jambon de Parme, Grana                                | 22,500   |
|   | Rose des vents   | 20,90€   |
|   | Tomate S.M., Mozzarella FDL, Ricotta, Olives; Tomates cerise, Burrata et Roquet                |          |
|   | Inferno  | 22,90€   |
|   | Tomate S.M., Mozzarella FDL, Ricotta, Saucisse, Oignon confit, Ventricina, Pimer               | nt       |
|   | La Bufala 2.0 (avec pâte aux 5 céréales)   | 21,90€   |
|   | Mozzarella de Bufala crue, Tomates cerise, Jambon de Parme, Roquette, Grana                    | ,        |
|   | Tartufo Bianca   | 22,90€   |
|   | Crème de Truffe blanche, Mozzarella FDL, Jambon blanc à la Truffe, Marrons, Gr                 | rana     |
|   | La Terrona   | 20,90€   |
|   | Tomate S.M., Oignon cébette, 'nduja calabrese, Olives noires, Burrata ouverte, Coj             | peaux de |
|   | Pecorino Romano  |          |
|   | Mari e Monti   | 23,90€   |
|   | Crème de Safran, Mozzarella FDL, Crevettes, Tomates séchées, mini Girolles,                    |          |
|   | Roquette, Grana  |          |
|   | PIZZA PESTO  | 21,90€   |
|   | Base creme de pesto Basilic frais, Mozzarella FDL, Tomates cerise, Bresaola, B                 | urrata,  |
|   | Grana  |          |
|   | + mozzarella de Bufala   | 6,00€    |
|   | + burrata  | 6,00€    |
|   | + bord farci à la Ricotta  | 5,00€    |
|   | + pâte aux 5 céréales uniquement pour les Pizzas sans Tomate.                                  | 2,00€    |
|   |  |          |

VOUS NE TROUVEZ PAS VOTRE PIZZA? COMPOSEZ-LA À VOTRE FAÇON!BASE MOZZARELLA 9,50€ BASE TOMATE 9,20€ BASE BUFALA 11,90€

# **PÂTES**

|   | TITLES  |                 |
|---|---|-----------------|
| 1 | Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino  | 14,50€          |
| - | Pennette all'arrabbiata   | 16,00€          |
|   | Spaghetti à la carbonara  | 17,00€          |
|   | Gnocchi aux 4 fromages gratiné  | 1 <b>7,00</b> € |
|   | Lasagna Bolognese (viande bovine)   | 19,00€          |
|   | Spaghetti à l'Amatriciana   | 17,50€          |
|   | Tagliatelle Tricolore   | 18,00€          |
|   | Pesto de Basilic fait maison, Aubergines, Tomates cerise et Amandes                         |                 |
|   | Gnocchi alla Sorrentina   | 1 <b>7,</b> 50€ |
|   | Farfalle au Saumon fumé   | 19,50€          |
|   | Orecchiette fraîches Primavera  | 19,50€          |
|   | Mozzarella de Bufala, Saucisse, Broccoli et Tomates cerise                                  | 10.000          |
|   | Paccheri au Thon  | 19,90€          |
|   | Sauce tomate, Olives, Oignon rouge, Chapelure grillé  | 10.000          |
|   | Gnocchi à la Crème de Pistache de Bronte et Lardons fumés<br>Orecchiette fraiches au Poulet | 19,90€          |
|   |   | 19,00€          |
|   | Sauce Curry, amandes et Courgettes  Deschariant Course Course de ANA                        | 10.006          |
|   | Paccheri aux Cèpes°, Gorgonzola et Noix   | 19,90€          |
|   | Tagliatelle fraîches aux Gambas°, Courgettes et Safran                                      | 22,50€          |
|   | Tagliatelle à la Truffe   | 23,50€          |
|   | Cèpes°, Burrata et Jambon de Parme  |                 |
|   | RAVIOLI   | 10 500          |
|   | Panciotti aux Aubergines et Scamorza  | 18,50€          |
|   | Sauce de Tomates cerises, dès d'Aubergines et Ricotta de brebis salé                        | 18,50€          |
|   | Panciotti aux pointes d'Asperges et Mascarpone Sauce au Parmesan et Speck croustillant      | 10,500          |
|   | Ravioli Ricotta et pousses d'Épinards   | 17,50€          |
|   | Concassé de Tomates cerise confites   | ,               |
|   | Agnolotti à la Truffe et fromage Stracchino   | 23,50€          |
|   | Sautés avec Cèpes° et Huile EVO sur lit de Bresaola et Grana                                |                 |
|   |   | 0/18 10.8       |
|   | Pizza margherita 9,50€  |                 |
|   | Pizza salami ou jambon 10,50€   |                 |
|   | Spaghetti à la crème ou sauce tomate 9,50€  | 44              |
|   | Gnocchi à la crème ou sauce tomate 10,50€   | petiti          |
|   | Escalope de poulet panée et frites° 12,90€  | <del>/</del>    |
|   | Bolognese   | 6,00€           |
|   | Norma aux Aubergines  | 6,00€           |
| / | Jambon Petits pois  | 6,00€           |
|   | Épinards  | 6,00€           |
| _ | Pistache et Speck   | <i>7</i> ,00€   |
|   | Truffe, Jambon de Parme, Cèpes et Tomates séchée  | s 7,00€         |
|   |   |                 |

DUO d'arancini au choix servi avec salade mixte

16,50€

| Tiramisu   | 8,90€         |
|--|---------------|
| Pannacotta coulis framboises                         | <i>7,</i> 90€ |
| Cannolo Siciliano à la Ricotta de brebis et pistache | 8,00€         |
| Profiteroles glace vanille et sauce chocolat         | 9,50€         |
| Brownie chaud et glace pistache                      | 8,90€         |
| Babà au Rhum   | 8,50€         |
| Tortino au chocolat et glace vanille                 | 10,90€        |
| Tortino à la Pistache de Bronte                      | 11,90€        |
| Pizza Nutella avec noisettes                         | 10,90€        |
| Crème Brulée   | 8,50€         |
| Tiramisu à la Pistache de Bronte                     | 9,90€         |
| Coupe Vanille avec fraises fraiches et chantilly     | 9,00€         |
| Coupe Citron Framboise avec fruits de bois frais     | 9,00€         |
| La boule de glace                                    | 3,50€         |
|  |               |
| + Chantilly  | 1,50€         |
| + Sauce chocolat                                     | 1,00€         |
| + Alcool* Vodka, Amaretto, Limoncello, Rhum          | 4,00€         |
|  |               |
| Ristretto  | 3,00€         |
| Espresso   | 3,00€         |
| Café   | 3,20€         |
| Double Espresso                                      | 4,70€         |
| Espresso macchiato                                   | 3,80€         |
| Espresso corretto* Sambuca ou Grappa                 | 5,80€         |
| Cappuccino   | 4,50€         |
| Latte macchiato                                      | 4,80€         |
| Irish coffee*  | 8,90€         |
| Thé  | 3,00€         |
| CRÈME  | +0,50€        |
| Limoncello, Amaro del Capo, Sambuca, Jagermeister    | 6,00€         |
|  | •             |
|  |               |

# PETITE ENVIE DE VIN

#### Montepulciano d'Abruzzo DOC Rouge

| 15 cl 6,00€ | 1/4 10,50€ | 1/2 20,90€ |
|-------------|------------|------------|
|             |            |            |

# Cerasuolo IGT Abruzzo-Montepulciano Rosé

15 cl 5,50€ 1/4 10,00 € 1/2 20,00€

### Chardonnay IGT MARCHE Blanc

15 cl 6,00€ 1/4 10,50€ 1/2 20,50€

### NOS ROUGES

| Lambrusco DOC Pétillant                                 | 37,5 cl<br>75 cl | Emilia Romagna  | 12,50€<br>19,90€ |
|---|------------------|---|------------------|
| Negroamaro Salento IGP                                  |                  | Puglia - 100%Negroamaro                               | 29,00€           |
| Valpolicella classico DOC 2020                          | 75 cl            |   | 32,00€           |
| Chianti IGT 2021<br>Sangi                               | ovese,Cabe       | Toscana -<br>ernet Sauvignon,Canaiolo                 | 31,00€           |
| Nero D'Avola DOC  | 1                | Sicilia - 100%Nero d'Avola                            | 30,00€           |
| Ettamiano DOP 2020                                      |                  | Puglia - Primitivo di Manduria                        | 35,00€           |
| Edizione Cinque Autoctoni NC<br>Montepulciano, Primitiv | o, Negroan       | Abruzzo/Puglia<br>naro, Sangiovese et Malvasia Nera   | 45,00€           |
| Barolo DOC 2018   | <b>A</b>         | Piemonte - Nebbiolo                                   | 55,00€           |
| Amarone della Valpolicella DO                           | CG 2015          | Veneto  | <b>70,00€</b>    |
| Brunello di Montalcino DOCG                             | 2012             | Corvina, Rondinella, Molinara<br>Toscana - Sangiovese | 85,00€           |
|   | NOS F            | ROSÉS   |                  |
| Cerasuolo IGT 2019                                      |                  | Abruzzo - Montepulciano                               | 27,50€           |
| Lacryma Christi DOC 2018                                |                  | Campania - Piedirosso                                 | 28,00€           |
| Corerosa IGP 2019                                       |                  | Puglia - Primitivo di Manduria                        | 32,00€           |
|   | NOS B            | LANCS   |                  |
| Chardonnay IGT 2022                                     |                  | arche -100% Chardonnay                                | 27,50€           |
| Ciró Bianco DOC 2020                                    |                  | alabria - 100% Greco Bianco                           | 28,00€           |
| Sauvignon DOC 2022                                      |                  | riuli - 100% Sauvignon                                | 32,00€           |
|   |                  |   |                  |
|   | NOS B            | ULLES   |                  |
| Contarini Prosecco Millésime T                          | reviso           | <b>75</b> cl  | 30,00€           |
| Contarini Prosecco Rosé Treviso                         | O                | 75 cl   | 32,00€           |
| Moscato d'Asti  |                  | 75 cl   | 25,00€           |
| Ruinart Champagne Brut                                  |                  | 75 cl   | 110,00€          |