



# BRUSCHETTA

**BRUSCHETTA DI PARMA** - PAIN FOCACCIA, TARTARE DE TOMATES, AIL, STRACCIATELLA, JAMBON CRU ET BASILIC **16€**  
*Focaccia bread, tomato tartare, garlic, stracciatella cheese, Parma ham, and basil*

**BRUSCHETTA ALL'AVOCADO** - PAIN FOCACCIA, CRÈME D'AVOCAT, ŒUF POCHÉ, STRACCIATELLA, JAMBON BLANC BRAISÉ AUX HERBES ET PARMESAN **16€**  
*Focaccia bread, avocado cream, poached egg, stracciatella cheese, braised herb-infused white ham, and Parmesan*

# LA PASTICCERIA

**FONDENTE AL CIOCCOLATO** - FONDANT AU CHOCOLAT ET GLACE STRACCIATELLA **7€**  
*Chocolate fondant and stracciatella ice cream*

**CIAMBELLE ALLA PIZZA** - BEIGNETS DE PIZZA FRITS, NUTELLA ET NOISETTES **8€**  
*Fried pizza doughnuts, Nutella, and fresh hazelnuts*

**PANNA COTTA** - PANNA COTTA ET COULIS DE FRUITS ROUGES **7€**  
*Red fruits panna cotta*

**CHEESECAKE AL PISTACCHIO** - CHEESECAKE FOUETTÉ À LA PISTACHE **7€**  
*Whipped pistachio cheesecake*

**TIRAMISÙ AL CAFFÈ** - TIRAMISU AU CAFÉ, CRÈME GOURMANDE AU MASCARPONE **7€**  
*Coffee Tiramisu, Mascarpone cream*

## Formule du midi

(DU LUNDI AU VENDREDI, LES MIDIS UNIQUEMENT HORS JOURS FÉRIÉS)

PLAT DU JOUR **9€50**

+ **DESSERT DU JOUR 3€50**

# ANTIPASTI À PARTAGER

**GNOCCHETTI DI PIZZA FRITTI** - BOULETTES DE PIZZA FRITES, STRACCIATELLA, OLIVES ET HUILE D'OLIVE **11€**

*Fried pizza balls, stracciatella, olives, and olive oil*

**ARRANCINI CACIO E PEPE** - 2 BOULETTES DE RISOTTO FARCIES FROMAGE ET AU POIVRE, PANÉES ET FRITES, PARMESAN **11€**

*Cheese and pepper risotto balls, breaded and fried, corn cream, grated Parmesan*

**MOZZA FRITI** - BEIGNETS DE MOZZARELLA FRITS, SAUCE DIAVOLA **9€**

*Fried mozzarella fritters, Diavola sauce*

**CALAMARI FRITI** - CALAMARS FRITS SAUCE TARTARE ET CITRON **12€**

*Fried calamari with tartar sauce and lemon*

**PIZZA VOLCANO** - CAMEMBERT DE BUFFLONNE ROTIE SUR UNE PIZZA, MIEL ET ORIGAN **16€**

*Roasted buffalo camembert on a pizza, honey, and oregano*

**SALUMI E FORMAGGI** - PLANCHE DE FROMAGES ET DE CHARCUTERIES ITALIENNES, LÉGUMES CONFITS **16€**

*Selection of Italian cheeses and cold cuts, confit vegetables*

**MOZZARELLA IN CARROZZA** - SANDWICH DE MOZZARELLA FRIT FAÇON CROQUE-MONSIEUR **11€**

*Fried mozzarella sandwich, croque-monsieur style*

**BURRATA CREMOSA XL** - BURRATA CRÉMEUSE XL, COMPOTÉE DE TOMATES CONFITES ET PESTO **15€**

*XL creamy burrata, sundried tomato compote and pesto*

**PANZEROTTI** - CHAUSSONS DE PÂTE À PIZZA, MOZZARELLA ET TOMATE **13€**

*Pizza dough turnovers, mozzarella, and tomato*

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.

Prix TTC Service compris

# PIZZA NAPOLETANA

**MARGHERITUS** 15€  
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATINA, BASILIC, PESTO  
*Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, burratina, Basil and Pesto*

**MAXIMUS** 17€  
SAUCE TOMATE JAUNE, FIOR DI LATTE, RICOTTA, PORCHETTA, OIGNONS  
CONFITS  
*Yellow tomato sauce, fior di latte, ricotta, porchetta, and caramelized onions*

**VENUS** 18€  
SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, JAMBON DE PARME, MOZZARELLA DE  
BUFFLONNE, PARMESAN ET BASILIC  
*Tomato sauce, fior di latte, Parma ham, buffalo mozzarella, parmesan, and basil*

**POLOLOPRIMUS** 17€  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, EFFILOCHÉ DE POULET, OIGNONS ROUGES,  
MIEL ET ROQUETTE  
*Fior di latte mozzarella, shredded chicken, red onions, honey, and arugula*

**BRUTUS** 18€  
SAUCE TOMATE ROUGE, VIANDE HACHÉE, SPIANATA PICCANTE DE PORC,  
POIVRONS CORNE DE BŒUF, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ET STRACCIATELLA  
*Red tomato sauce, ground meat, spicy pork spianata, horn peppers, fior di latte mozzarella, and stracciatella*

**SEXTUS** 17€  
4 FROMAGES FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, TALEGGIO, PECORINO  
*4 cheeses: fior di latte, gorgonzola, taleggio, and pecorino*

**ROMULUS** 17€  
CRÈME DE PESTO, FIOR DI LATTE, COURGETTE, MOZZARELLA DE  
BUFFLONNE, PIGNONS DE PIN  
*Pesto cream, fior di latte, zucchini, buffalo mozzarella, and pine nuts*

**MUTUNUS TUTUNUS** 18€  
FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS, BRESAOLA DE BŒUF, TALEGGIO, PERSILLADE  
*Fior di latte, mushrooms, beef bresaola, taleggio, and parsley garlic sauce*

## PERSONNALISEZ VOTRE PIZZA !

2€ : SPIANATA PICCANTE, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS, OEUF

3€ : JAMBON DE PARME

4€ : BURRATA ENTIÈRE

# PASTA E RAVIOLI

**LASAGNA - LASAGNES DE BŒUF ET BÉCHAMEL** 18€  
*Beef lasagna with béchamel sauce*

**PASTA AL TARTUFO - PICI, CRÈME DE TRUFFE, JAMBON BLANC ET BURRATA, PARMESAN** 19€  
*Pici, truffle cream, ham, burrata, and parmesan*

**RAVIOLI CACIO E PEPE - RAVIOLI CACIO E PEPE, SAUCE CRÈMEUSE GRANA ET POIVRE, PECORINO ET JAUNE D'OEUF** 18€  
*Cacio e pepe ravioli, creamy Grana sauce with pepper, pecorino, and egg yolk*

**RAVIOLI DELIZIA - RAVIOLI RICOTTA ET ÉPINARDS, CRÈME DE GRANA ET CHÈVRE FRAIS** 17€  
*Ricotta and spinach ravioli, Grana cream, and fresh goat cheese*

# GNOCCHI AL FORMAGGIO

**GNOCCHI AI FUNGHI - GNOCCHI FARCIS AU FROMAGE, CRÈME DE CHAMPIGNON** 17€  
*Cheese-filled gnocchi with mushroom cream*

**GNOCCHI ALLA CARBONARA - GNOCCHI FAÇON CARBONARA, GUANCIALE, CRÈME DE PARMESAN, POIVRE ET JAUNE D'OEUF** 17€  
*Gnocchi carbonara style, guanciale, parmesan cream, pepper, and egg yolk*

# SECONDI

**PALERON DI MANZO CONFIT - PALERON DE BŒUF CONFIT FAÇON RAGOÛT, POLENTA CRÈMEUSE AU MASCARPONE CROÛTONS À L'HUILE** 17€  
*Slow-cooked beef chuck stew, creamy polenta with mascarpone, and croutons in oil*

**PUCCIA E TALEGGIO - PINSA ROMAINE FAÇON BURGER, PORCHETTA, FROMAGE À RACLETTE, CORNICHONS, FRITES AU PARMESAN** 17€  
*Roman-style pinsa burger, porchetta, raclette cheese, pickles, and parmesan fries*

**COTOLETTA ALLA MILANESE - CÔTE DE PORC PANÉE, CITRON ET BASILIC SERVIÉ AVEC DES FRITES AU PARMESAN** 19€  
*Breaded pork chop with lemon and basil, served with parmesan fries*

# VINS

## Verres et pots

	12CL	46CL
ROUGE GAMAY AOP _____	4,50€	16€
BLANC CHARDONNAY AOP _____	4,50€	16€
JOY CÔTE DE GASCOGNE (MOELLEUX) _____	5,10€	18€
ROSÉ GAMAY AOP _____	4,50€	16€
PROSECCO SPUMANTE DOC _____	5,00€	-

## Bouteilles

### VINS ROUGES

SO FRENCHIE – GAMAY 75CL _____	23€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 75CL _____	25€
PRIMITIVO MUCCHIETTO IGP 75CL _____	30€

### VINS BLANCS

SO CHIC – CHARDONNAY AOP 75CL _____	23€
JOY CÔTE DE GASCOGNE (MOELLEUX) 75CL _____	24€
MUNIR CATARRATTO DOC 75CL _____	26€

### VINS ROSÉS

SO SEXY – GAMAY AOP 75CL _____	23€
--------------------------------	-----

### VINS EFFERVESCENTS

PROSECCO BORGIO IMPERIAL DOC 75CL _____	27€
LAMBRUSCO ROSATO GAVRIELLE E MARGHERITA 75CL _____	23€
LAMBRUSCO ROSSO GAVRIELLE E MARGHERITA 75CL _____	23€

# LA COCKTAILERIA

## **GIVE ME A KISS ! -16 CL 8€**

LIQUEUR DE FRAMBOISE, PROSECCO - EAU PERRIER

## **ROMANCE RUSH -16 CL 8€**

RHUM, ANANAS, VANILLE, CITRON - PROSECCO

## **PINK SOBER -16 CL 6€**

MANGUE, FRAISE, LITCHI, VANILLE - EAU DE PERRIER

## **ACID LOVE -16 CL 6€**

FRUITS DE LA PASSION, BASILIC, CITRON, KIWI - EAU TONIC

## **APÉRITIVO SPRITZ -16 CL 8€**

APÉRITIVO CINZANO, PROSECCO - EAU DE PERRIER

## **ITALICUS SPRITZ -16 CL 8€**

BERGAMOTTE AMER, PROSECCO - EAU DE PERRIER

## **HUGO SPRITZ -16 CL 8€**

LIQUEUR DE SUREAU, PROSECCO - EAU DE PERRIER

## **MOJITO -12 CL 8€**

RHUM BLANC, MENTHE, CITRON VERT, CASSONADE - EAU DE PERRIER

## **VIRGIN MOJITO -12 CL 6€**

MENTHE, CITRON VERT, CASSONADE - EAU DE PERRIER

## **CAÏPIRINHA -12 CL 8€**

CACHAÇA, CITRON VERT ET SUCRE

**PERSONNALISEZ VOTRE MOJITO OU VOTRE CAÏPIRINHA ! (+1€)**

FRUIT DE LA PASSION OU FRUITS ROUGES

**TRANSFORME TON MOCKTAIL EN COCKTAIL ! (+3€)**

GIN, VODKA, RHUM, WHISKY



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix TTC, service compris

## BOISSONS CHAUDES

TORRÉFACTEUR LYONNAIS LOS PRIMOS

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ _____	2,00€
DOUBLE EXPRESSO _____	3,90€
CAFÉ ALLONGÉ _____	2,90€
GRAND CRÈME _____	3,70€
CAPPUCCINO _____	4,90€
THÉ / INFUSION _____	3,50€

## SODAS

COCA-COLA 33CL _____	4,10€
COCA-COLA ZÉRO 33CL _____	4,10€
ICE-TEA 25CL _____	4,10€
ORANGINA 25CL _____	4,10€
FANTA 25CL _____	4,10€
LIMONADE 25CL _____	4,10€
SCHWEPES TONIC 25CL _____	4,10€
SCHWEPES AGRUMES 25CL _____	4,10€

## JUS DE FRUITS

POMME, TOMATE, FRAISE, ABRICOT, POIRE, ORANGE, PÊCHE 20CL _____	4,10€
--	-------

## APÉRITIFS

RICARD 3CL _____	3,90€
PASTIS 51 3CL _____	3,90€
KIR (CASSIS, FRAMBOISE, PÊCHE) 12CL _____	4,50€
KIR ROYAL 12CL _____	7,00€
MARTINI BLANC 5CL _____	5,00€
MARTINI ROUGE 5CL _____	5,00€
LILLET BLANC 5CL _____	5,00€
LILLET ROSÉ 5CL _____	5,00€
LILLET ROUGE 5CL _____	5,00€

## DIGESTIFS

GET 27 4CL _____	5,00€
GET 31 4CL _____	5,00€
LIMONCELLO 4CL _____	5,00€
AMARETTO DISARONNO 4CL _____	6,00€
LIQUEUR GALLIANO 4CL _____	7,00€
COGNAC HENESSY 4CL _____	7,00€

## EAUX

BADOIT ROUGE 33CL _____	4,10€
EVIAN 50CL _____	3,90€
SAINT PELLEGRINO 50CL _____	3,90€
EVIAN 1L _____	5,50€
SAINT PELLEGRINO 1L _____	5,50€

## BIÈRES

	25 CL	50 CL
BLONDE - BIRRA MORETTI _____	4,10€	7,10€
MORT SUBITE CERISE _____	4,50€	7,30€
PANACHÉ _____	4,10€	7,10€
MONACO _____	4,20€	7,20€
BLANCHE VO BOUTEILLE 33CL _____	6,50€	
BLONDE VO BOUTEILLE 33CL _____	6,50€	
AMBRÉE VO BOUTEILLE 33CL _____	6,50€	

## SIROPS

GRENADINE, FRAMBOISE, MENTHE, KIWI, CERISE, FRAISE, PASSION 50CL _____	3,50€
---	-------

## ALCOOLS

GIN BEEFEATER 4CL _____	6,00€
GIN MÉDITERRANÉEN MARE 4CL _____	7,00€
GIN ITALIEN MALFY LEMON 4CL _____	7,00€
GIN ITALIEN MALFY ROSA 4CL _____	7,00€
RHUM HAVANA 3 ANS 4CL _____	6,00€
RHUM HAVANA 7 ANS 4CL _____	7,00€
RHUM AMBRÉE DIPLOMATICO 4CL _____	7,00€
TEQUILA OLMECA 4CL _____	6,00€
EL JIMADOR SILVER 4CL _____	6,00€
EL JIMADOR REPOSADO 4CL _____	7,00€
VODKA WYBOROWA 4CL _____	6,00€
VODKA ABSOLUT 4CL _____	7,00€
VODKA BELVEDERE 4CL _____	7,00€
WHISKY BALLANTINE'S 4CL _____	6,00€
WHISKY JACK DANIEL'S 4CL _____	7,00€
WHISKY JACK DANIEL'S FIRE 4CL _____	7,00€
WHISKY JACK DANIEL'S APPLE 4CL _____	7,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à  
consommer avec modération.

Prix TTC, service compris