

# MENU DU JOUR

*semaine midi*

PLAT DU JOUR.....	14	PLAT + DESSERT.....	19
ENTRÉE + PLAT.....	19	ENTRÉE + PLAT + DESSERT.....	24

## ENTRÉES

✓ **MIX DE VERDURE**  
légumes grillés, couleurs  
& parfum d'Italie  
supplément burrata +5€

**CALAMARI FRITTI**  
calamars croustillants,  
friture légère, citron

**VITELLO TONNATO**  
veau tendre, câpres  
& sauce tonnato soyeuse  
et citronnée

✓ **ZUPPA DEL GIORNO**  
la création chaude  
du jour

## PLATS

*mardi*  
✓ **TAGLIOLINI AL PESTO  
CON STRACCIATELLA**  
tagliolini, pesto basilic, stracciatella

*mercredi*  
**POLLO  
ALLA BOSCAIOLA**  
poulet, crème,  
cèpes poêlés, guanciale

*jeudi*  
**RAGÙ DI MANZO  
CON PATATE**  
ragoût de bœuf, pommes de terre

*vendredi*  
**MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA  
E SALSA PUTTANESCA**  
cabillaud méditerranéen  
& sauce puttanesca

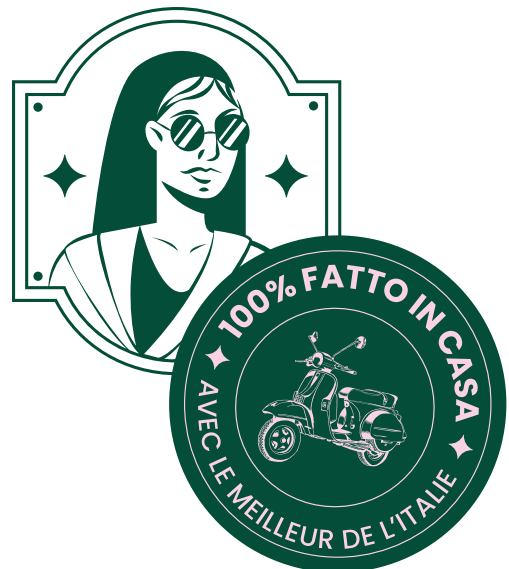
## DESSERTS

**TIRAMISU**  
crèmeux, gourmand

**MOUSSE AL CIOCCOLATO**  
aérienne, intense

**PANNA COTTA**  
vanille douce, coulis du chef

**MOUSSE AL MASCARPONE**  
poire rôtie au marsala,  
mousse de mascarpone  
légère, soyeuse



# ANTIPASTI *à partager*

✓ **BURRATA BOOM - 10**  
burrata chaude panée,  
crème de poivron et tomate,  
éclats de tuile de parmesan,  
amandes grillées

**TAGLIERE**  
**DI SALUMI ITALIANI - 12 / 22**  
mortadella al pistacchio,  
prosciutto di Parma,  
spianata

✓ **TRILOGIA**  
**DI MOZZARELLA - 21**  
trois mozzarellas artisanales :  
bufala, truffée, fumée

✓ **MIX DE VERDURE - 10**  
légumes grillés, couleurs  
& parfum d'Italie  
**supplément burrata +5€**

**VITELLO TONNATO - 12**  
veau tendre, câpres,  
& sauce tonnato soyeuse  
& citronnée

**CALAMARI FRITTI - 12**  
calamars croustillants,  
friture légère, citron

✓ **ZUPPA DEL GIORNO - 9**  
la création chaude  
du jour

*selon le  
marché*

## PIZZETTA

**MARGHERITA - 7**  
San Marzano, mozzarella, basilic

**REGINA - 10,5**  
jambon cuit italien, mozzarella,  
champignons

**BOSCO - 11**  
cèpes poêlés, mozzarella, herbes

✓ **NDUJA E BURRATA - 11**  
nduja relevée, burrata crémeuse

**BUFALINA - 12**  
tomate, jambon de Parme,  
bufala AOP, basilic

# PRIMI PIATTI

## LINGUINE

### ALLA CARBONARA - 16

carbonara authentique  
guanciale, pecorino  
& jaune d'œuf

### LINGUINE ALLE VONGOLE - 18

palourdes fraîches, ail,  
persil, vin blanc

### TORTELLONI CRABE

#### RICOTTA\* - 16

crème de saumon  
déglacée au vin blanc

## RIGATONI

### ALLA BOLOGNESE - 15

ragoût mijoté longuement,  
saveurs profondes

### RIGATONI ALLA BOSCAIOLA - 16

cèpes poêlés, crème  
& guanciale

### LASAGNA CLASSICA - 17

lasagne fondante, ragoût,  
parmigiano

### ✓ PARMIGIANA

#### DI MELANZANE - 12

aubergine fondante,  
tomate, mozzarella, basilic

### ✓ GNOCCHI ALLA

#### SORRENTINA GRATINATI - 14

tomate, provola gratinée au four

### ✓ RIGATONI AL TARTUFO - 16

crème de truffe

# SECONDI PIATTI

## *Pesce*

### TONNO COTTO AL PUNTO

#### ROSA E CAPONATA - 28,5

thon mi-cuit, légumes

### POLPO ALLA PLANCHA

#### E PATATE AL FORNO - 27,5

poulpe grillé, texture parfaite

## *Carne*

### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

#### E TAGLIOLINI - 19

veau tendre, Parme, sauge,  
& fondue de taleggio

### COSTATA DI VITELLO

#### ALLA MILANESE E TAGLIOLINI

#### AL POMODORO - 32

côte de veau croustillante  
& tagliolini à la sauce  
tomate maison

### TAGLIATA DI MANZO 300G

#### E PATATE AL FORNO - 32

bœuf tranché minute juteux  
et parfumé, parmesan, roquette  
& pomme de terre au four  
supplément truffe +6€

### OSSOBUCO E RISOTTO

#### ALLA MILANESE - 28

ossobuco fondant  
& risotto safrané

# DOLCI

**TIRAMISU - 10,5**  
crèmeux, gourmand

**MOUSSE AL CIOCCOLATO - 10,5**  
aérienne, intense

**PANNA COTTA - 8**  
vanille douce, coulis du chef

**MOUSSE AL MASCARPONE - 11**  
poire rôtie au marsala, mousse de mascarpone  
légère, soyeuse

**PALLINA DI GELATO**  
1 BOULE - 4    2 BOULES - 7    3 BOULES - 9  
vanille Bourbon de Madagascar,  
chocolat noir 80% Maison Valrhona,  
pistache de Sicile avec éclats,  
café frappé 100% arabica,  
citron jaune de Sicile,  
fraise Sengana,  
Tagad'ice au goût de l'indémoudable bonbon

## MENU BAMBINO

12€

PIZZETA MARGHERITA  
*ou* LINGUINE AL POMODORO  
*ou* POLLO ALLA MILANESE  
E GNOCCHI

+  
UNA PALLINA DI GELATO  
*une boule de glace*

*ou* MOUSSE AL CIOCCOLATO

+  
SCIROPPO A SCELTA  
*sirap au choix*

PLATT

+ DESSERT

+ SIROP



# VINS ITALIENS



## Rosso



PIEMONTE	12CL	75CL
<b>BARBERA D'ASTI ROUGE</b> .....	-	38
ROSSO FUOCO <i>fruité, réglissé, souple</i>		
<b>DOLCETTO D'ALBA DOC</b> .....	-	35
LUGI PIRA <i>belle acidité, fruits noirs, complexe</i>		
<b>BAROLO CASTIGLIONE</b> .....	-	147
VIETTI <i>élégant, structuré, aromatique</i>		

## VENETO

<b>VALPOLICELLA ROUGE</b> .....	-	36
REGOLO SARTORI <i>floral, harmonieux, épicé</i>		
<b>BARDOLINO PRIMA PIETRA</b> .....	-	22
CANTINA DI MONTEFORTE <i>fruité, souple, frais</i>		

## TOSCANA

<b>CHIANTI DOCG</b> .....	-	20
VILLA COLLI DEI CIPRESSI <i>fruité, sec, équilibré</i>		
<b>CHIANTI RISERVA</b> .....	-	29
LA GUARDIOLA <i>doux, rond, équilibré</i>		
<b>CHIANTI WHEN WE DANCE</b> .....	10	41
STING - VIN BIODYNAMIQUE <i>structuré, frais, gourmand</i>		

## ABRUZZO, PUGLIA

<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b> .....	-	19
PIROVANO COSTANTINO <i>charnu, élégant, intense</i>		
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG RISERVA</b> .....	11	44
<i>élégant, rond, puissant</i>		
<b>PUGLIA «COSTANTINO PRIMITIVO»</b> .....	-	18
PIROVANO <i>concentré, structuré, doux</i>		
<b>PRIMITIVO DI MANDURIA</b> .....	-	65
62 ANNIVERSARIO <i>structuré, souple, puissant</i>		
<b>VIN D'ITALIE</b> .....	8	30
MEMORO PICCINI <i>complexe, long, ample</i>		

## SICILE

<b>CARNIATO MONTEPIETROSO</b> .....	-	19
NERO D'AVOLA <i>complexe, rond, structuré</i>		

## Bianco



TOSCANA	12CL	75CL
<b>LA GUARDIOLA BIANCO</b> .....	-	26
<i>sec, frais, minéral</i>		
<b>VERMENTINO IGT</b> .....	-	28
«LA TRAVERSATA» BIO <i>texture gourmande, fruité</i>		
<b>VENETO</b>		
<b>SOAVE BLANC</b> .....	5	19
VILLA MURA <i>équilibré, gras, frais</i>		
<b>SOAVE CLASSICO</b> .....	-	21
CANTINA DI MONTEFORTE <i>fruité, belle tension, équilibré</i>		

## ABRUZZO, MARCHES

<b>TREBBIANO D'ABRUZZO</b> .....	-	33
CANTINA TOLLO BIO <i>savoureux, fruité, minéral</i>		
<b>VERDICCHIO DI JESI</b> .....	7	29
UMANI RONCHI - VILLA BIANCHI <i>vif, gourmand, belle acidité, minéral</i>		

## PUGLIA

<b>VERDECA TALÒ</b> .....	-	28
<i>frais, floral, minéral</i>		
<b>FIANO SALENTO</b> .....	-	24
NOTTE ROSSA <i>délicat, vif, belle acidité</i>		

## Rosato



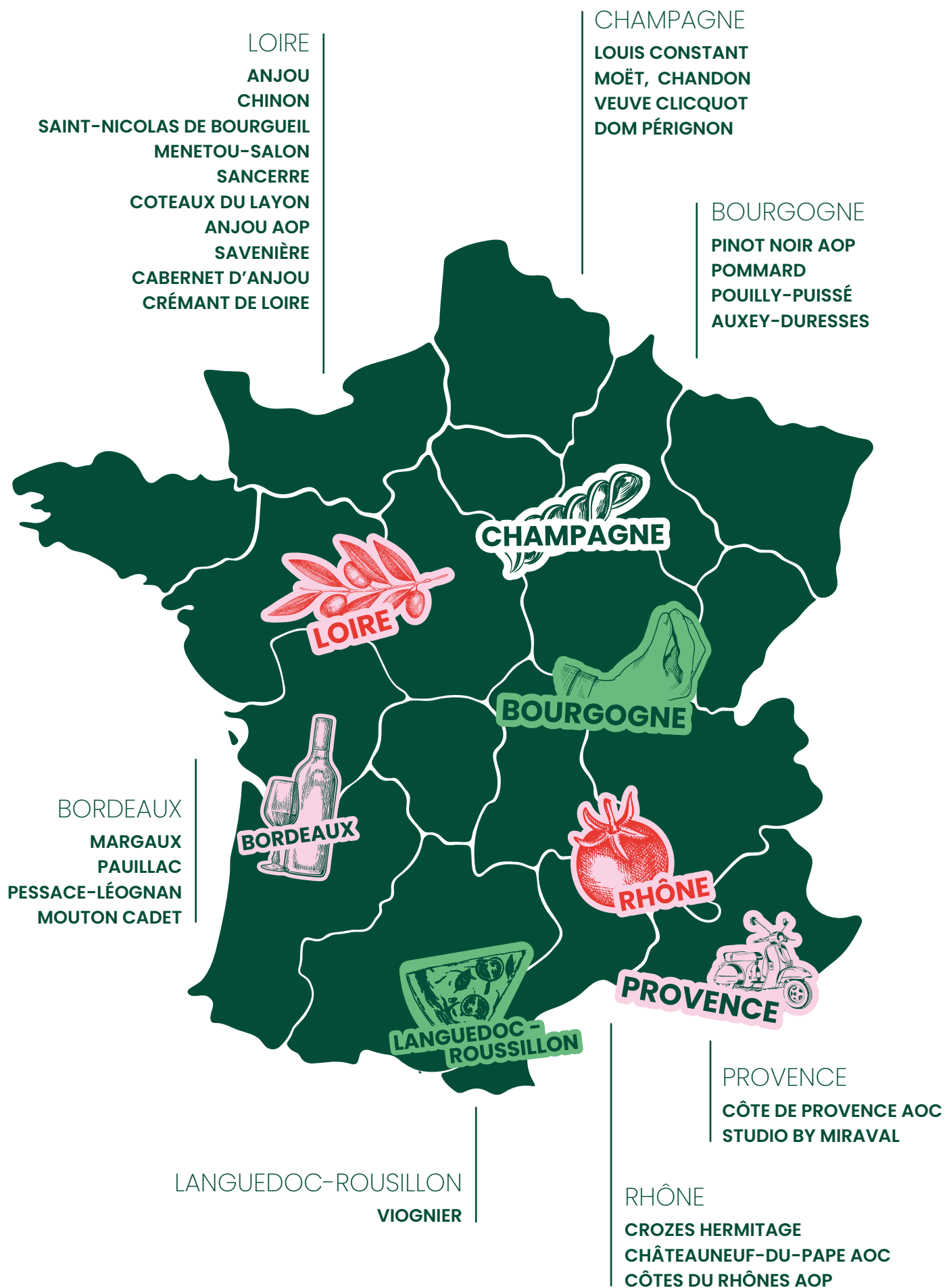
VENETO	12CL	75CL
<b>BARDOLINO CHIARETTO SARTORI</b> .....	-	24
<i>délicat, équilibré, frais</i>		
<b>TOSCANA</b>		
<b>FRESCOBALDI ALIÈ</b> .....	-	38
<i>ample, agrume, élégant</i>		

## Frizzante



PIEMONTE	12CL	75CL
<b>MOSCATO D'ASTI BLANC</b> .....	7,5	27
<i>fruité, floral, aromatique</i>		
<b>VENETO</b>		
<b>PROSECCO RICCADONNA «SIGNATURE»</b> .	8	29
<i>fruité, vif, bulles fines</i>		
<b>TRENTINO</b>		
<b>FERRARI BLANC DE BLANC BRUT</b> .....	-	69
<i>frais, minéral, raffiné</i>		

# VINS FRANÇAIS



## Rouge



	12CL	75CL
<b>BORDEAUX</b>		
<b>PETIT PAVEIL</b> ..... 6 ..... 25		
<i>fruité, souple, élégant</i>		
<b>MARGAUX</b> CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE ..... - ..... 54		
<i>fin, floral, raffiné</i>		
<b>PAUILLAC</b> BARON NATHANIEL ..... - ..... 55		
<i>puissant, structuré, boisé</i>		
<b>PESSAC-LÉOGNAN</b> LAGRAVE MARTILLAC... - ..... 59		
<i>harmonieux, fumé, soyeux</i>		

## BOURGOGNE

<b>PINOT NOIR AOP</b> ANDRÉ DUCAL ..... 8 ..... 32		
<i>léger, cerise, délicat</i>		
<b>POMMARD</b> «LES VIGNOTS» ..... - ..... 79		
DOMAINE CHANGARNIER		
<i>soyeux, épicé, intense</i>		

## RHÔNE

<b>CROZES HERMITAGE</b> ..... 11 ..... 44		
DOMAINE DES 4 VENTS		
<i>épicé, velouté, gourmand</i>		
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC</b> ..... - ..... 71		
DOMAINE DU SEIGNEUR - CUVÉE MATTEO		
<i>puissant, solaire, ample</i>		
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC</b> ..... - ..... 99		
DOMAINE DU SEIGNEUR - LE SONGE DE CATHERINE		
<i>complexe, profond, envoûtant</i>		

## LOIRE

<b>ANJOU ROUGE</b> CHÂTEAU DU FRESNE ..... - ..... 25		
<i>fruits rouges, tendre, souple</i>		
<b>CHINON</b> «LES TROIS TERROIRS» ..... - ..... 26		
DOMAINE ANGELLIAUME		
<i>frais, poivré, authentique</i>		
<b>SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL</b> ..... - .. 27,5		
DOMAINE AUDEBERT, FILS		
<i>croquant, léger, juteux</i>		
<b>ANJOU VILLAGES</b> CHÂTEAU DU FRESNE ... - .. 46,5		
<i>structuré, épicé, généreux</i>		
<b>MENETOU-SALON</b> DOMAINE MINCHIN ... 13 ..... 52		
<i>fruité, fin, élégant</i>		

## Rosé



	12CL	75CL
<b>LOIRE</b>		
<b>CARBENET D'ANJOU</b> «ORGASMIK» ..... 5 ..... 16		
CHÂTEAU DES FRESNE		
<i>gourmand, fruité, tendre</i>		
<b>PROVENCE</b>		
<b>STUDIO BY MIRAVAL</b> ..... 8 ..... 34		
<b>STUDIO BY MIRAVAL</b> MAGNUM 150CL ..... - ..... 59		
<i>frais, fruité, lumineux</i>		
<b>CÔTES DE PROVENCE</b> MIRAVAL ..... 13 ..... 49		
<i>élégant, délicat, harmonieux</i>		

## Blanc



	12CL	75CL
<b>BOURGOGNE</b>		
<b>POUILLY FUISSÉ</b> «LES VIEUX MURS»..... - ..... 69		
JEAN LORON		
<i>élégant, beurré, fin</i>		
<b>AUXEY-DURESSÉS 1ER CRU</b> ..... - ..... 89		
«LES DURESSÉS» - DOMAINE CHANGARNIER		
<i>subtil, velouté, raffiné</i>		

## BORDEAUX

<b>MOUTON CADET</b> CUVÉE NATHAN BIO. .... - ..... 35		
<i>frais, fruité, bio</i>		

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

<b>VIOGNIER</b> «TERROIR D'ALTITUDE»..... - ..... 26		
FORTANT DE FRANCE		
<i>aromatique, floral, gourmand</i>		

## RHÔNE

<b>CÔTES DU RHÔNES AOP</b> CJVT..... - ..... 24		
<i>frais, floral, généreux</i>		

## LOIRE

<b>COTEAUX DU LAYON</b> ..... 6,5 ..... 26		
DOMAINE DE TERREBRUNE		
<i>doux, fruité, délicat</i>		
<b>ANJOU AOP BLANC</b> ..... - ..... 28		
<i>floral, rond, équilibré</i>		
<b>MENETOU-SALON</b> DOMAINE MINCHIN... 10,5 ..... 42		
<i>vif, citronné, élégant</i>		
<b>SANCERRE</b> «LES ORMEAUX»..... - ..... 45		
JOSEPH MELLOT		
<i>minéral, fin, expressif</i>		
<b>SAVENIÈRE</b> FAMILLE LAUREAU ..... 49		
<i>sec, minéral, puissant</i>		

## Pétillant

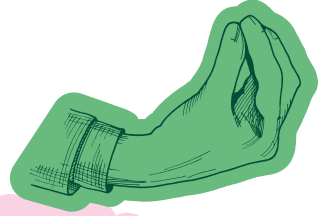


	12CL	75CL
<b>LOIRE</b>		
<b>CRÉMANT DE LOIRE</b> ..... 7,5 ..... 29		
DOMAINE DE MONTGILET		
<i>élégant, vif, fines bulles</i>		

## CHAMPAGNES

	COUPE	BT
<b>RÉMY MASSIN, FILS BRUT</b>	11	50
<i>bouche vive et équilibrée, raffiné</i>		
<b>MOËT, CHANDON BRUT IMPÉRIAL</b> ..... - ..... 85		
<i>fruité, harmonieux, mousse ample</i>		
<b>MOËT, CHANDON BRUT ROSÉ</b> ..... - ..... 110		
<i>vif, frais, juteux</i>		
<b>VEUVE CLICQUOT</b> ..... - ..... 108		
<i>puissant, structuré, fruits mûrs</i>		
<b>DOM PÉRIGNON</b> ..... - ..... 310		
<i>complexe, soyeux, minéral, floral</i>		

Grazie  
per la visita  
e a presto!





PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.  
L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

