

## À partager

### Antipasti 14.90

Jambon blanc, jambon cru, mortadelle, olives, Aubergines grillées marinées, tomates confites, Mozzarella, toasts.

## Panozzo .

### Panozzo Al Prosciutto 12.90

Pâte à pizza, mozzarella, salade verte, jambon Cru, tomates confites, oignons rouges, Crème de balsamique

### Panozzo vegetariano 12.90

Pâte à pizza, mozzarrella, salade verte, légumes De saison, tomates confites, oignons rouges, Crème de balsamique

## Salades

### Insalata Italiana 11.90

Conchigli, tomates confites, salade verte, Petits pois, copeaux de parmesan, vinaigrette au citron, crème de balsamique

### Salade Stagionale 11.90

Salade verte, aubergine, jambon cru, Copeaux de parmesan, oignons rouges, vinaigrette.

### Salade du mois 12.90

Tous les mois, une salade différente pensée Par notre chef ! Retrouvez la salade du mois dans la section «suggestions du mois».

### Salade verte 3.00

## Plats du moment

### Osso Bucco All'Arancia 19.90

Osso Bucco à l'Orange  
Au Choix : frites ou légumes de saison ou pâtes

### Tagliata Di Manzo 18.90

#### Al Pesto Verde

Faux filet émincé nappé de pesto au basilic,  
Au Choix : frites ou légumes de saison ou pâtes

### Scaloppa alla Milanese 19.90

Escalope de veau panée à la Milanaise, citron,  
Au Choix : frites ou légumes de saison ou pâtes

### Burger Rustico Italiano 16.70

Pain burger, pesto rouge, tomate salade verte, Oignons rouges, steak haché, mozzarella, pesto basilic Jambon cru snacké, accompagné de frites.

### Plat du jour 12.90

### Supplément 3.00

## Pâtes

Tagliatelle ou Conchigli



Les conchigli sont des pâtes à base de blé dur, idéales pour les personnes sensibles au gluten et bonnes pour la santé !

### Pasta Alla Crema di Carbonara 11.90

Pâtes à la crème, lardons, jaune d'oeuf

### Pasta Alla Bolognese 11.90

Pâtes à la bolognaise

### Pasta Al Burro di Salvia 11.90

Pâtes au beurre de sauge

### Pasta Al Pesto Verde 11.90

Pâtes au pesto basilic

### Pasta del mese 🗓️ 11.90

Tous les mois, une pâtes différente pensée par notre chef ! Retrouvez la pâtes du mois dans la section «suggestions du mois».

### Cannelloni du mercredi 12.90

### Supplément sauce 1.50

## Formule déjeuner

SERVI LE MIDI EN SEMAINE, HORS JOURS FÉRIÉS

Plat du jour ou  
Pizza Regina ou  
Conchigli al pesto verde  
+  
Bacciolata ou  
Coupe de glace au choix ou  
Café gourmand

**15.90**

## Formule bambini

UN PLAT + UN DESSERT + UNE BOISSON

Pizza Regina ou  
Pizza 4 fromages ou  
Steak hâché frites ou  
Jambon frites ou  
Pâtes bolognaise  
+  
Bacciolata ou  
2 boules de glace  
+  
Eau 50cl ou jus de fruits ou soda

\*jusqu'à 12 ans

**10.90**

## Pizzas

- Marguarita**  **12.90**  
Base tomate, mozzarella, mozza fraîche,  
Pesto basilic, olives
- Regina** **12.90**  
Base tomate, jambon blanc, mozzarella,  
Champignons de Paris, olives
- Salumeria** **12.90**  
Base tomate, mozzarella, jambon blanc,  
Sortie de four : jambon cru, mortadelle, olives
- Calzone** **12.90**  
L'incontournable calzone, pizza en chausson  
Base tomate, champignons, mozzarella,  
jambon blanc et œuf !
- Siciliana** **13.90**  
Base tomate, mozzarella, thon, câpres,  
Anchois, olives
- Vegetariana**  **13.90**  
Base tomate, mozzarella, légumes provençaux,  
Jardinière de légumes, oignons, poivrons,  
Huile persillée, olives
- 4 Stagioni** **13.90**  
Base tomate, mozzarella, jardinière de légumes,  
Tomate fraîche, mozza fraîche, Artichauts,  
Jambon blanc, champignons de Paris, olives
- 4 Formaggi**  **13.90**  
Base crème, emmental, copeaux de parmesan,  
Chèvre, gorgonzola, olives
- Capra al miele** **13.90**  
Base tomate, jambon blanc, mozzarella, chèvre,  
miel, olives
- Adriatica** **14.90**  
Base crème, emmental, saumon fumé, mozza  
fraîche, oignons rouges, tranche de citron, olives
- La pizza du mois** **15.00**  
Tous les mois, une pizza différente pensée par  
notre chef ! Retrouvez la pizza du mois dans la  
section «suggestions du mois».
- Supplément** **3.00**

## Douceurs italiennes

<b>Tiramisu al limone</b>	<b>7.00</b>
Crème mascarpone, crème citron, biscuit imbibé de limoncello	
<b>Bacciolata</b>	<b>6.90</b>
Bâtonnets de pâte à pizza nappés de pâte à tartiner parsemés de noisettes torréfiées	
<b>Panna cotta</b>	<b>7.00</b>
fruits de la passion et de fruits exotiques	
<b>Café gourmand</b>	<b>8.50</b>
Tiramisu, panna Cotta, Boule de glace stracciatella, Café ou Thé	
<b>Dessert du mois</b>	<b>7.00</b>

## Coupes de glaces.

<b>Coupe Amarena</b>	<b>7.90</b>
2 boules de glace amarena, cerises amarena, crème fouettée, amandes effilées	
<b>Coupe Donna Bianca</b>	<b>7.20</b>
Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée	
<b>Coupe Stracciatella</b>	<b>7.90</b>
2 boules de glace stracciatella, crème fouettée, Éclats de chocolat	
<b>Coupe Castagna</b>	<b>7.90</b>
Glace vanille, crème de marrons, crème fouettée	
<b>Coupe caramélita</b>	<b>7.90</b>
Glace vanille, glace caramel, nougatine, sauce caramel, crème fouettée	
<b>Coupe Cioccolato</b>	<b>7.20</b>
Glace chocolat, chocolat chaud, crème fouettée	
<b>Coupe Affogato</b>	<b>5.80</b>
2 boules de glace vanille, expresso	
<b>Coupe limoncello</b>	<b>8.50</b>
Sorbet citron, limoncello 2cl	
<b>Les parfums</b>	<b>2.10 la boule</b>
<u>Glaces</u> : vanille, chocolat, café, caramel, verveine <u>Sorbets</u> : mangue, ananas, fraise, framboise, citron, cassis	
<b>Supplément crème fouettée</b>	<b>1.50</b>

---

*prix nets en euros T.T.C.. Chèques non acceptés. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.*

*Bon appétit !*

# LA CARTE

## DES BOISSONS

### Apéritifs

<b>Coupe de Prosecco</b> Pétillant sec d'Italie du Nord	10cl	<b>5.70</b>
<b>Coupe d'Asti spumante</b> Muscat naturellement pétillant d'Italie du Nord	10cl	<b>5.00</b>
<b>Marsala</b> Vin de liqueur de Sicile	4cl	<b>4.00</b>
<b>Martini rouge / Martini blanc</b>	4cl	<b>4.00</b>
<b>Maurin</b> Liqueur du Puy-en-Velay à la cerise noire et amande	4cl	<b>4.00</b>
<b>Suze</b>	4cl	<b>4.00</b>
<b>Birlou</b> Liqueur d'Auvergne à la pomme et châtaigne	4cl	<b>4.00</b>
<b>Kir</b> Cassis ou châtaigne	10cl	<b>4.00</b>
<b>Pastis 51 / Ricard</b>	2cl	<b>3.50</b>
<b>Whisky J&amp;B</b>	2cl <b>3.00</b> 4cl	<b>6.00</b>
<b>Whisky / Vodka / Rhum soda</b>	20cl	<b>7.50</b>
<b>Whisky Glenn Morray</b>	2 cl <b>3,50</b> 4 cl	<b>7.00</b>

### Cocktails

<b>Spritz original</b> Apérol, Prosecco, Perrier	15cl	<b>6.50</b>
<b>Amarena Amore Mio</b> Sirop amarena, prosecco, cerise amarena	12cl	<b>6.50</b>
<b>Bellini</b> Purée de pêche, prosecco	10cl	<b>6.50</b>
<b>Royal Prosecco</b> à la crème de cassis	10cl	<b>6.50</b>
<b>Negroni</b> Gin, Martini, Campari	6cl	<b>6.50</b>
<b>Gin Tonic</b>	12cl	<b>6.50</b>
<b>Campari Soda</b>	15cl	<b>6.50</b>

### Boissons fraîches

<b>Jus de fruits</b>	25cl	<b>3.80</b>
<b>Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro</b>	33cl	<b>3.90</b>
<b>Orangina</b>	25cl	<b>3.90</b>
<b>Schweppes / Schweppes agrum'</b>	25cl	<b>3.70</b>
<b>Thé glacé pêche</b>	25cl	<b>3.70</b>
<b>Limonade ou sirop</b>	20cl	<b>2.50</b>
<b>Diabolo</b>	25cl	<b>3.70</b>
<b>Perrier</b>	33cl	<b>3.70</b>
<b>Eau minérale plate ou gazeuse</b>	50cl	<b>3.80</b>
<b>Eau minérale plate ou gazeuse</b>	100cl	<b>4.80</b>

### Digestifs

<b>Grappa</b> Eau de vie italienne de marc de raisin	4cl	<b>5.90</b>
<b>Cognac</b>	4cl	<b>5.90</b>
<b>Armagnac</b>	4cl	<b>5.90</b>
<b>Get 27</b>	4cl	<b>5.90</b>
<b>Eau de vie</b>	4cl	<b>5.90</b>
<b>Amaretto</b>	4cl	<b>5.90</b>
<b>Verveine artisanale</b> Spécialité du Puy-en-Velay	4cl	<b>5.90</b>
<b>Limoncello</b> Liqueur de citron italienne	4cl	<b>5.90</b>

### Boissons chaudes

<b>Café, décaféiné</b>		<b>2.00</b>
<b>Café crème, décaféiné-crème</b>		<b>2.30</b>
<b>Double espresso, double décaféiné</b>		<b>3.80</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>4.80</b>
<b>Thé, infusion</b>		<b>3.00</b>
<b>Amaretto Coffee</b> Café, amaretto, crème fouettée		<b>6.50</b>

### Bières bouteille

<b>1664 · blonde 5.5%</b>	25cl	<b>4.00</b>
<b>1664 - Sirop</b>	25cl	<b>4.50</b>
<b>Panaché ou monaco</b>	25cl	<b>4.50</b>
<b>1664 - Picon</b>	25cl	<b>4.80</b>
<b>Hoegaarden · blanche 4.9%</b>	33cl	<b>5.70</b>
<b>Poretti · premium lager 5%</b>	33cl	<b>5.10</b>
<b>Chouffe · blonde 8%</b>	33cl	<b>6.80</b>
<b>Grimbergen · rouge 5.5%</b>	33cl	<b>5.80</b>
<b>La Bête ambrée · ambrée 8%</b>	75cl	<b>13.90</b>
<b>Bière éphémère - Chimay - Brune</b>	33 cl	<b>6.80</b>
<b>Tourtrel Twist sans alcool !</b>	33 cl	<b>4.50</b>

# LA CARTE

# DES VINS

## Vins italiens

12cl

75 cl

### Rouges

Puglia "Primitivo" IGT Intrigo	5.90	36.00
Terre Siciliane "Nero d'Avola" IGT Intrigo	5.80	34.50
Lambrusco - Vin rouge pétillant Giacobazzi - IGT Emilia	4.50	27.00

### Rosés

Pinot Grigio - agriculture biologique IGT Veneto - La Jara	5.50	32.00
---	------	-------

### Blancs

Marca Trevigiana "Pinot Grigio" IGT Ca' di Rajo	6.00	37.00
Prosecco "Frizzante" DOC Treviso La Jara · Vin pétillant d'Italie	5.70	37.50
Asti Spumante DOCG Ponte Villoni · Vin pétillant d'Italie	5.00	33.00

## Vins français

12cl

75 cl

### Rouges

Côtes du Rhône IGP Dom. Robert Vic	4.00	25.00
Libre Cours VDF-Pinot Noir - Grenache - S.Delafont	4.50	28.50
Mozaique AOP Languedoc - S.Delafont	5.90	36.00

### Rosés

Côtes de Gascogne Eros IGP Côtes de Gascogne - Domaine de Joy	3.90	24.00
Chant de Nuit AOP Côtes de Provence - Domaine de la Pastoure	4.90	30.00

### Blancs

Côte Gascogne IGP Dom. de joy - St André	5.00	30.00
---	------	-------

## Pichets

12cl

25 cl

50cl

IGP Ardèche "Merlot" Rouges	3.00	5.00	10.00
IGP Ardèche "Gris de Grenache"/Cabernet" Rosés	3.00	5.00	10.00
IGP Méditerranée "Viognier" · Blancs	3.00	5.00	10.00

*Taxes et services compris, prix nets en euros T.T.C..*

*Chèques non acceptés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

*À consommer avec modération.*