

## 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, mozzarella, 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 !

### Salade verte 3.00

## Plats du moment

### Vitello Tonnato 19.90

Quasi de veau cuit à basse température tranché finement. Servi froid, accompagné d'une sauce tonnato et d'un bol de frites.

### Calamari alla Romana 18.90

Au choix : frites ou légumes de saison ou pâtes Calamars à la romaine, sauce pesto vert

### Scaloppa alla Milanese 19.90

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

### Manzo al Gorgonzola 19.90

Faux Filet de Boeuf accompagné sauce gorgonzola 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

### 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 Alla Caprese 11.90

Pâtes à la sauce tomate, mozza Buffalo, Touche de pesto basilic

### 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 !

### 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 à deux

À PARTAGER !

Une pizza à partager  
au choix  
&  
Une salade légère  
au choix chacun

*À vous de choisir, composez  
votre mix parfait !*

**13.00**

par personne

## 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

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



## Douceurs italiennes

<b>Tiramisu al limone</b>	<b>7.00</b>
Crème mascarpone, crème citron, biscuit imbibé de limoncello	
<b>Baciolata</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>Cheese cake al cioccolato bianco</b>	<b>7.90</b>
Cheesecake au chocolat blanc & spéculoos	
<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, espresso	
<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>Tourtel Twist sans alcool !</b>	33 cl	<b>4.50</b>



# LA CARTE

# DES VINS

## Vins italiens

12cl

75 cl

### Rouges

Puglia "Primitivo" 5.90 36.00  
IGT Intrigo

Terre Siciliane "Nero d'Avola" 5.80 34.50  
IGT Intrigo

Lambrusco - Vin rouge pétillant 4.50 27.00  
Giacobazzi - IGT Emilia

### Rosés

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

### Blancs

Marca Trevigiana "Pinot Grigio" 6.00 37.00  
IGT Ca' di Rajo

Prosecco "Frizzante" <sup>AB</sup> 5.70 37.50  
DOC Treviso La Jara · Vin pétillant d'Italie

Asti Spumante 5.00 33.00  
DOCG Ponte Villoni · Vin pétillant d'Italie

## Vins français

12cl

75 cl

### Rouges

Côtes du Rhône 4.00 25.00  
IGP Dom. Robert Vic

Libre Cours 4.50 28.50  
VDF-Pinot Noir - Grenache - S.Delafont

Mozaïque 5.90 36.00  
AOP Languedoc - S.Delafont

### Rosés

Côtes de Gascogne Eros 3.90 24.00  
IGP Côtes de Gascogne - Domaine de Joy

Chant de Nuit 4.90 30.00  
AOP Côtes de Provence - Domaine de la Pastoure

### Blancs

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

## Pichets

12cl

25 cl

50cl

IGP Ardèche 3.00 5.00 10.00  
"Merlot" Rouges

IGP Ardèche 3.00 5.00 10.00  
"Gris de Grenache"/Cabernet" Rosés

IGP Méditerranée 3.00 5.00 10.00  
"Viognier" · Blancs

*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.*