

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 Buffala, 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

Marguarita 	12.90
Base tomate, mozzarella, mozza fraîche, Pesto basilic, olives	
Regina	12.90
Base tomate, jambon blanc, mozzarella, Champignons de Paris, olives	
Peperone	14.90
Base tomate, cossette, poivrons, chorizo, olives noires	
Salumeria	12.90
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, Sortie de four : jambon cru, mortadelle, olives	
Calzone	13.90
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 !	
Supplément	3.00

Douceurs italiennes

Tiramisu al limone	7.00
Crème mascarpone, crème citron, biscuit imbibé de limoncello	
Baciolata	6.90
Bâtonnets de pâte à pizza nappés de pâte à tartiner parsemés de noisettes torréfiées	
Panna cotta	7.00
fruits de la passion et de fruits exotiques	
Cheese cake al cioccolato bianco	7.90
Cheesecake au chocolat blanc & spéculoos	
Café gourmand	8.50
Tiramisu, panna Cotta, Boule de glace stracciatella, Café ou Thé	
Dessert du mois	7.00

Coupes de glaces.

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

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

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

Cocktails

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

Boissons fraîches

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

Digestifs

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

Boissons chaudes

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

Bières bouteille

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

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" ^{AB} 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.