

Entrées

Pain à l'ail	7,0
Arancini du jour	8,0
Caprese di mozzarella di bufala campana	9,0
Tomates parfumées, mozzarella de bufflonne et tuile de parmesan	
Involtini delizia	9,0
Rouleaux de courgettes au saumon, fromage frais, pistaches et roquette	
Burrata al tartufo	13,0
Burrata de 150 g fourrée à la truffe et garnie de tomate confite d'anchois de Sicile	
Antipasto all'italiano	14,0
Sélection de charcuteries et fromages italiens, légumes grillés, et marinade maison	
Carpaccio di manzo	15,0
Carpaccio de bœuf, roquette, tomate cerise et parmesan	
Carpaccio di pesce spada	16,0
Carpaccio d'espadon fumé, artichaut croquant, râpé et sauce parfumée framboise	

Salades

Salade verte Salade, tomate	7,0
Salade caprina	12,0
Croûton de chèvre pané parfumé à la cannelle, noisette et tomate confite, miel	
Salade César	14,0
La vraie César salade avec du poulet fermier cuit à la minute, croûtons de pain, copeaux de parmesan et sauce César	
Salade di mare	14,0
Tomate, avocat, œuf poché, saumon, croûton, pomme de terre, olive	

RISOTTOS & PÂTES

Risotto canale di Sicilia Risotto au basilic, espadon fumé de Sicile et straciatella	17,0
Risotto O sole mio Risotto à la crème de courge, burrata et romarin	16,0
Risotto nebroidi Risotto à la saucisse italienne, aromatisé au fenouil, brocolis et ricotta	16,0
Linguine alla carbonara	12,0
La vraie carbonara avec du guanciale (joue de porc), pecorino Romano, jaune d'œuf et poivre	
Lasagne alla bolognese	12,0
Paccheri alla norma	12,0
Aubergine, tomates cerise, basilic	
Gnocchi al pesto genovese	13,0
Gnocchi au vrai pesto, basilic, tomates confites, amandes et tuile de Parmesan	
Paccheri alla boscaiola	14,0
Paccheri aux cèpes, saucisse italienne parfumée au fenouil, tomates cerises et pecorino Romano	
Linguine alla vongole	15,0
Linguine aux palourdes, brocolis et tomates cerises	
Ravioli alla tartufo	16,0
Ravioli farci au speck et burrata, sauce à la truffe	

Prix nets en euros - Taxes et service compris - La maison n'accepte pas les chèques

ESCALOPES

Scaloppina alla milanese	15,0
Escalope de veau panée	
Picatta al lilmone	16,0
Escalope de veau au citron	
Scaloppina gorgonzola	16,0
Escalope de veau sauce gorgonzola	
Saltimbocca golosi	17,0
Escalope de veau au jambon de Parme, aubergines et Parmesan	

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix.

LES PIZZAS

LES CLASSIQUES

Margarita tomate, fior di latte, origan	10,0
* Al Tonno Tomate, fior di latte, thon, origan	11,0
* Regina Tomate, fior di latte, champignon, jambon, origan	11,0
* Pepperoni Tomate, fior di latte, chorizo, origan	11,0
* Calzone Tomate, fior di latte, jambon, œuf, origan	11,0
* Paysanne Tomate, lardons, fior di latte, oignon, œuf, origan	11,0
* Texane Tomate, émincé de poulet, champignon, œuf, origan	11,0
* Orientale Tomate, fior di latte, merguez, poivron, œuf, origan	12,0
Salmone Tomate, fior di latte, saumon fumé, crème fraîche, ciboulette	13,0
* Real Tomate, fior di latte, poivron, champignon, œuf, jambon, artichaut, origan	13,0
Parma Tomate, fior di latte, Parme, origan	13,0
* Campione Tomate, fior di latte, viande hachée, champignon, oignon, œuf, origan	13,0
* Quatre Fromages Tomate, fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan, origan	13,0
Chèvre Tomate, fior di latte, chèvre, roquette, miel, origan	13,0
* gardinetto Tomate, fior di latte, oignon, poivron, champignon, aubergine, origan	13,0
Savoyarde Crème fraîche, fior di latte, oignon, lardons, Reblochon, pomme de terre, origan	13,0
Quatre Jambons Tomate, fior di latte, lardons, jambon, Parme, salami, origan	14,0
Margarita Fresca Tomate fraîche, fior di latte, basilic, origan	14,0

Prix nets en euros - Taxes et service compris - La maison n'accepte pas les chèques

Poissons

Salmone alla siciliana	17,0
Ail, tomates cerise, basilic	
Timballo di branzino	18,0
Timbale de bar au fenouil et tomate confites	

Garnitures

pâtes, pomme de terre, risotto, mélange de légumes, salade

SPÉCIALITÉ CULINAIRE RONDE PLACÉE DANS UN EMBALLAGE CARRÉ POUR ÊTRE DÉGUSTÉE EN TRIANGLE

SIGNATURES DU PIZZAIOLO

Del Paese Tomate, fior di latte, roquette, jambon de Parme, copeaux de Parmesan, origan	15,0
Valtellina Tomate, fior di latte, roquette, Bresaola, copeaux de Parmesan, origan	15,0
Pugliese	15,0
Tomate, fior di latte, tomate séchée, roquette, copeaux de Parmesan, crème balsamique, origan	
Spianata Tomate, fior di latte, scamorza, roquette, spianata	16,0
Italienne légendaire	17,0
Tomate, fior di latte, boulette de veau, oignon caramélisé balsamique, crème épaisse, ciboulette, scamorza	
Carpaccio	17,0
Tomate, fior di latte, roquette, copeau de parmesan, crème balsamique, carpaccio de bœuf	
Tartufata	18,0
Crème de truffe, fior di latte, jambon de Parme, copeau de parmesan, roquette	

SUPPLÉMENT 2 € / SUPPLÉMENT VIANDE 3 €

Vivons d'amour et de pizzas

Prix nets en euros - Taxes et service compris - La maison n'accepte pas les chèques

Desserts

Panna cotta aux fruits rouges	6,0
Salade de fruits	6,0
Fondant au chocolat , crème anglaise et Chantilly	7,0
Salame del capo :	7,0
Salami de chocolat noir et cacao farci au noisette, pignons et orange	
Mousse au gianduja	7,0
Tarte au citron	7,0
Tiramisu du jour	8,0
Cheesecake aux fruits rouges	8,0

GLACES

Coupe 3 boules	6,0
Au choix : vanille, fraise, chocolat, noisette, café, rhum-raisin, pistache, menthe-chocolat, poire, cassis, fruits de la passion, citron, framboise	
Dame blanche vanille, chocolat chaud, crème fouettée	7,0
Café ou Chocolat liégeois	7,0
Coupe amarena vanille, cerise griotte, crème fouettée	8,0
Coupe limoncello citron, limoncello	8,0
Coupe iceberg menthe, Get 27	8,0
Profiteroles : choux maison, glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée	9,0

EAUX MINÉRALES

Vittel	50 cl 4,0
San Pellegrino	50 cl 4,0
Vittel	1 l 6,0
San Pellegrino	1 l 6,0

Boissons Chaudes

Café, décaféiné	2,0
Café crème	4,0
Thé	4,0
Cappuccino	5,0

Boissons Froides

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	4,0
Sprite	4,0
Orangina	4,0
Ice Tea	4,0
Jus de fruits	4,0

bières | Bouteille

Hoegaarden	5,0
Nastro Azzurro	5,0
Moretti	5,0
Heineken	5,0
Corona	6,0
Westmall	7,0

Vins



Nos Vins Rouges

Valpolicella			23,0
Montepulciano D'Abruzzo Cantina Tollo DCO	4,9	16,5	25,0
Lambrusco rouge secco/amabile DOC	-	-	21,0
Chianti biologique Fattoria Majnoni Guicciardini	5,8	17,5	27,0
Primitivo diPuglia San Marzano	5,8	17,5	27,0
Barbera	-	-	40,0

Nos Vins Blancs

Chardonnay La Marouette DOC Vin biologique	4,5	15,0	22,0
Ciro Labrandi DOC vino calabrese	5,8	17,5	25,0
Prosecco Riccadonna DOC	8,0	-	27,0

Nos Vins Rosés

Bardolino Chiaretto Classico DOC	4,8	15,5	23,0
Dell Estote sicilien	5,0	15,0	21,0

Nos Vins Italiens au Pichet

		25 cl	50 cl
Rouge, rosé D.O.C		4,9	8,9
Blanc D.O.C		6,0	10,0

CHAMPAGNE

Veuve Elisabeth 45,0 €



APÉRITIFS

Kir (cassis, mûre ou pêche)	5,0
Ricard	5,0
Marsalla (amande ou œuf)	5,0
Whisky (J&B)	7,0
Coupe de prosecco	8,0
Americano maison	8,0
Kir royal (cassis, mûre ou pêche)	9,0
Jack Daniel's	9,0

DIGESTIFS 6 cl

Amaretto	6,0
Limoncello	6,0
Sambuca	6,0
Grappa	6,0
Get 27	6,0
Cognac Rémy Martin	9,0

Cocktails

Spritz (Apérol, orange, prosecco, limonade)	8,0
Mojito (menthe, rhum, citron vert, sirop de canne, limonade)	9,0
Sexy Monica (citron vert, vodka, sirop de canne, limonade, Curaçao)	9,0
Limoncello night (limoncello, prosecco, citron, limonade)	9,0