

SPRITZ



SIGNATURES

12,00 €

Nonna

Marendry, bitter cerise, sirop amarena, pétillant italien, eau gazeuse.

Nonno

Amaretto, sirop de pomme, jus de citron, pétillant italien et eau gazeuse.

Sarti Rosa

Liqueur de mangue, fruit de la passion et orange sanguine, pétillant italien et eau gazeuse.

Italicus

Italicus, pétillant italien, eau gazeuse.

CLASSICI

11,00 €

Apérol

Apérol, pétillant italien, eau gazeuse.

Hugo

Fiorente, pétillant italien, eau gazeuse.

Limoncello

Limoncello, pétillant italien, eau gazeuse.

Salvia & Limone

Liqueur sauge-citron, pétillant italien et eau gazeuse.

Campari

Campari, pétillant italien, eau gazeuse.

MOCKTAILS

Giuliana

10,00 €

Framboises et myrtilles fraîches, jus de citron, sirop d'hibiscus, limonade eau gazeuse et feuille de menthe.

Spritz Crodino

Crodino, limonade et eau gazeuse.

Sour Frutta di Stagione

Sour à base de purée de fruits frais maison et de saison, inspiré des saveurs du moment.

COCKTAILS

SIGNATURES

13,00 €

Massimo

Aromatique, frais.

Rhum italien, jus d'abricot, sirop de romarin et vanille maison, bitter romarin.

Ottavio

Velouté, épicé.

Vodka vanille maison, jus de pomme maison, jus de citron vert, blanc d'œuf, poudre de cannelle et sirop caramel.

Vincenzo

Gourmand, chaleureux.

Rhum brun, jus de poire maison, zeste de citron vert, caramel beurre salé maison, bitter café et pointe de sel.

Caterina

Délicat, aromatique.

Gin romarin, sirop de violette et tonic nature.

Alessio

Amer, fruité, vibrant.

Negroni revisité maison en fût de chêne, gin citron, marendry et vermouth rouge.

CLASSICI

12,00 €

Basil Smash

Herbacé, citronné, rafraîchissant.

Gin citron, jus de citron, basilic, bitter basilic et sirop de basilic.

Espresso Martini

Intense, raffiné.

Vodka, kahlua, sirop de sucre de canne et un espresso.

Americano

Amer, élégant.

Campari, vermouth rouge et eau gazeuse.

GIN TONIC

À COMPOSER

11,00 €

Gin

Nature, citron, framboise, amarena botanique, pamplemousse, orange sanguine

Soda

Tonic, gingembre, rose, limonade



APERITIVI

Campari 5cL 5,80 €

Sambuca 4cL 5,80 €

Marsala 5cL 6,00 €
Nature, œuf ou amande.

Martini Riserva 5cL 6,00 €
Blanc ou rouge.

Verre de Prosecco 8,50 €

Bellini 9,90 €
Prosecco et purée de pêche.

Rossini 9,90 €
Prosecco et purée de fraise.

BEVANDE FRESCHE



Eau gazeuse 25cL 3,50 €

Eau plate / gazeuse 50cL 3,90 €

Eau plate / gazeuse 1L 6,00 €

Sirop 25cL 3,30 €
Fraise, grenadine, amarena, citron,
menthe, pomme verte, framboise,
pêche, orgeat.

Diabolo 25cL 3,60 €

Molecola 33cL 4,10 €
Classique ou zéro.

Estathé 25cL 4,10 €

Liste allergènes disponible page 10

BIRRE

PRESSIONS

25cL

50cL



Peroni 4,00 € 7,70 €

Peroni Sirop 4,10 € 7,80 €

Panaché 4,10 € 7,80 €

Monaco 4,10 € 7,80 €

BOUTEILLES

Peroni 33cL 4,50 €
Sans alcool.

Blou 33cL 6,90 €
Blanche.

Balance 33cL 6,90 €
Ambrée.

Via Francigena 33cL 6,90 €
Bitter.

Crodino 17,5cL 4,10 €

Bitter San Pellegrino 10cL 4,10 €

Limonata 26cL 4,10 €
Citronnade

Chinotto 26cL 4,10 €

Gazzoza 26cL 4,10 €
Limonade

Jus de fruits 20cL 4,10 €
Mangue, ananas, abricot, fraise, tomate.

Soda 25cL 4,10 €
Tonic, gingembre, rose.

Supplément 0,80 €
Sirop ou tranche



ANTIPASTI

Aglio e Olio

Pizza à partager à l'ail et huile d'olive.



Salame al Tartufo Nero

Saucisson tranché à la truffe.

14,00 €

Burrata di Bufala al Tartufo Nero

Burrata de 150g avec condiment truffé.

15,00 €

PIATTO DI SALUMI

*Minimum pour
2 personnes*

IL TAGLIERE

Assortiment de charcuterie.

10,90 € / personne

L'APERITIVO

Assortiment de charcuterie et antipasti.

12,50 € / personne

LA VEGETARIANA

Assortiment d'antipasti.

12,50 € / personne

INSALATE

Uccelletti

Scarmozza bardée de speck, olives, tomates séchées et salade.

17,00 €

Insalata della Nonna Angela

Salade, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, jambon cru, et grana padano.

18,50 €

Insalata Cesare

Salade, poulet pané, œufs, croûtons maison, tomates cerises et sauce césar authentique.

19,00 €

PER BAMBINI

JUSQU'À 10 ANS

14,90 €

Sirop au choix

Fraise, grenadine, amarena, citron, menthe, pomme verte, framboise, pêche, orgeat.

Linguine alla Bolognese ou Pizza Margherita

Linguine à la bolognaise ou Pizza Margherita avec ou sans jambon.

Coupe de Glace Artisanale 1 Boule au choix

Vanille, citron, fraise, café, pistache, stracciatella, chocolat, poire, noisette.



PRIMI

Gnocchi con Pomodorini e Mozzarella

Rigatoni, tomates cerises rôties, ail, sauce tomate cerise, persil et mozzarella.



Lumaconi alla Carbonara

Lumaconi à la carbonara, guanciale, pecorino, poivre et jaune d'œuf.

Lasagne

Lasagne maison au bœuf et tomate.

Ravioli con Ricotta e Asparagi

Raviolis farcis à la ricotta et aux asperges et bouillon d'asperges.

Linguine alle Vongole

Linguine aux palourdes, ail, persil et piment.

Risotto con Polpo

Risotto au poulpe grillé.

SECONDI

POISSONS

Tartare di Salmone

Tartare de saumon frais et fumé, ricotta, citron, oignon et oignon frit.

Orata in Crosta

Filet de dorade en croûte à l'italienne.

VIANDES

ACCOMPAGNEMENTS

Tartare all'Italiana

24,50 €

Tartare de bœuf à l'italienne et burrata de 50g.

Au choix : poissons et viandes

Ou en supplément : 3,00 €

Ballottina di Pollo Farcita

26,50 €

Ballottine de volaille farcie au poivron, tomates séchées, olives et sauce tomate cerise.

Légumes de saison

Polenta crémeuse et pecorino

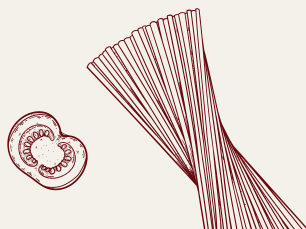
Scaloppina alla Milanese

27,00 €

Escalope de veau panée à la milanaise, linguine à la sauce tomate.

Pommes de terre au four

Liste allergènes disponibles page 10



Meta Pizza

Demi-pizza (au choix), accompagnée d'une salade.
Même prix que la pizza entière.

Margherita

Base tomate et fior di latte,

Cotto e Funghi

Base tomate, fior di latte, jambon cuit et champignons.

Napoletana

Base tomate, fior di latte, anchois et câpres.

Calabrese

Base tomate, fior di latte, saucisse nduja et olives.

Vegetariana

Base tomate, fior di latte, aubergine, courgette, artichauts,
poivrons et sauce verte.

Quattro Formaggi

Base tomate, fior di latte, gorgonzola, taleggio et grana padano.

Il Capo

Base blanche, fior di latte, saucisse piquante gorgonzola, taleggio et grana padano.

Quattro Stagioni

Base tomate, fior di latte, olives, artichauts, jambon cuit et champignons.

Calzone

Base tomate, fior di latte, champignons, jambon cuit et œuf.

Armonia

Fior di latte, courgette, tomate, saumon fumé, basilic, citron
et sauce basilic.

Nonna Angela

Base tomate, fior di latte, mozzarella de bufflonne, tomates cerises,
jambon cru, roquette, grana padano et crème de balsamique.

Mia

Base blanche, fior di latte, mortadelle à la pistache, burrata 100g et éclats de pistache.

Supplément : 2,50 €

Supplément huile de truffe : 2,90 €

Supplément burrata : 3,90 €

Liste allergènes disponibles page 10



DOLCE

Piatto di Formaggi

Assiette de fromages du moment.



12,50 €

Brioche Siciliana

Brioche sicilienne, sirop d'agrumes, une boule de glace pistache et sauce chocolat maison.

11,00 €

Limoncino

Deux boules de sorbet citron avec limoncino (4cL).

10,00 €

Fondante ai Cioccolato Bianco e Pistacchio

Fondant à la pistache et chocolat blanc avec une boule de glace à la vanille.

9,80 €

Torta dello Capocuoco

Tartelette du chef.

9,50 €

Tiramisù

Tiramisù.

9,50 €

Panna Cotta

Panna cotta au parfum du moment.

8,50 €

Affogato

Espresso Caffè Costadoro di Torino coulé sur une boule de glace vanille artisanale.

7,50 €

Grande Crema di Caffè

Grande Crème de Café.

6,50 €



GELATI

ARTIGIANALI

1 Boule

3,00 €

Vanille Citron Fraise Café

2 Boules

5,50 €

Pistache Stracciatella

3 Boules

7,50 €

Chocolat Poire

Supplément

1,50 €

Basilic Noisette du Piémont

Chantilly, sauce chocolat, coulis fruits rouges ou coulis mangue.



Liste allergènes disponibles page 10

CAFETERIA



Espresso della Nonna 4,80 €
Espresso avec petite crème de café.

Espresso, Ristretto 2,00 €

Decafeinato 2,10 €

Lungo 2,30 €
Espresso ou décaféiné.

Espresso Macchiato 2,50 €
Espresso noisette.

Lungo con Crema 3,20 €
Allongé au lait.

Piccola Crema di Caffè 3,50 €

Grande Crema di Caffè 6,50 €

DIGESTIVI

4cL

Liqueur Myrte, Fraise 8,00 €

Limoncello 8,00 €

Amaretto 8,00 €

Crema d'Amaretto 8,00 €

Fernet-Branca 8,00 €
Classique ou Menthe.

GRAPPA

Grappa di Lamborghini di Moscato Bianca 8,00 €
Grappa de Moscato blanche.

Grappa di Lamborghini Morbida 1 Anno 10,00 €
Grappa Morbida vieillie 1 an en fût de chêne.

Grappa di Lamborghini Patrimonio 2 Anni 12,00 €
Grappa Patrimonio vieillie 2 ans en fût de chêne.

Affogato 7,50 €
Espresso Caffè Costadoro di Torino coulé sur une boule de glace vanille artisanale.

Doppio Espresso 3,90 €

Tè & Infuso 3,90 €
Noir earl grey, thé vert, rooibos, thé vert menthe, verveine et fruits rouges.

Doppio con Crema 4,40 €
Double espresso avec lait.

Cappuccino 4,50 €

Latte Macchiato 4,50 €

Cioccolato Caldo 4,50 €

Marochino 4,90 €
Espresso avec pâte à tartiner noisette et mousse de lait.

DIGESTIFS

Liqueur Menthe, Noisette 8,00 €

Génépi italien 8,00 €

Whisky 5 ans 10,00 €

Rhum 5 ans 10,00 €

VINI ROSSI

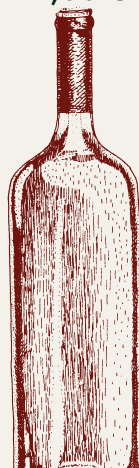
	Région	Verre 12cL	Bouteille 75cL
Aglianico Terre Borboniche	Vénétie	5,50 €	26,00 €
Montepulciano d'Abruzzo	Abruzzes	7,00 €	34,00 €
Primitivo Pepe Nero	Pouilles	8,00 €	35,00 €
Nero d'Avola Camene	Sicile	8,00 €	36,00 €
Negroamaro Messapi	Pouilles	8,00 €	36,00 €
Chianti Quadro Grande	Toscane	8,00 €	43,00 €
Barbera d'Alba Pelissero	Piémont	8,00 €	48,00 €
Rubio	Toscane	9,00 €	55,00 €
6 Anime Cignomoro	Pouilles		58,00 €

PRESTIGIOSI

	Région	Bouteille 75cL
Achille Baroli 2015	Piémont	60,00 €

BIANCHI

	Typicité	Région	Verre 12cL	Bouteille 75cL
Chardonnay Domus	Sec	Vénétie	5,50 €	26,00 €
Vermentino Saragat	Sec et Fruité	Sardaigne	8,00 €	35,00 €
Allegrini Lugana	Sec	Vénétie	8,00 €	42,00 €



VINI

ROSATI

Typicité

Région

Verre

Bouteille

12cL

75cL

Trevezie

Fruité

Vénétie 6,00 € 25,00 €

Primitivo

Sec

Pouilles 7,00 € 25,00 €

VINI

FRIZZANTI

Lambrusco

Rouge Pétillant

Émilie-Romagne 7,00 € 27,00 €

Moscato d'Asti Pétillant Moelleux

Piémont 7,50 € 29,00 €

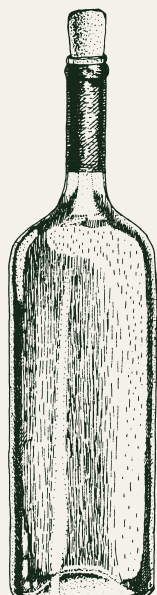
Prosecco Diamas Pétillant Sec

Trévises 8,50 € 35,00 €

Lamborgini

Pétillant Premium

Émilie-Romagne 65,00 €



Liste allergènes disponibles page 10