



Ouverture du Lundi au Samedi

12h15/14h

19h30/22h

Formules déjeuner

Du lundi au vendredi

(Hors week end et jours fériées)

E/P ou P/D 25 €

E/P/D 30 €

Fabrizio Ferrara

vous présente son équipe

Directrice

Sara Arguedas

Aux vins...

Gonzalo Halliday

En salle...

Auguste Devoise, Aude Gionta

En cuisine...

Giulio Bronzino, Amedée Anthonioz,

Simone Di Giandomenico,

Elie Batalla Linhart, Nils Roulleau, Julien Lopes Taboada,,

Islam Raisul, Ahammad Nessaruddin

COCKTAILS & sans alcool

IESSI / IL FRIZZANTE / Apéritif sans alcool	7
VERMOUTH BIANCO / TURI / SALVATORE MARINO / SICILIA	9
AMERICANO / Campari, Vermouth rouge, eau gazeuse	9
SBAGLIATO / Campari, Vermouth rouge, Prosecco	9
NEGRONI / Campari, Vermouth rouge, Tanqueray Dray Gin	12
SPRITZ / Select, Prosecco, eau gazeuse, zeste d'orange	9
CYNAR-SPRITZ / Cynar, Prosecco, eau gazeuse, citron	9
GIN&TONIC / Tanqueray Dray Gin / tonic water	10
VODKA&TONIC / Vodka / tonic-water	10
BLOODY MARY / Jus de tomate « Alain Milliat », Vodka	12

VINS AU VERRE

EFERVESCENTS

12 cl / 50 cl

BELLENDIA / Prosecco DOCG Valdobbiadene / Veneto	8
MATTEO FURLANI / ALPINO / Trentino Alto Adige / 2024	7

VINS BLANCS... et macérations

CORRADO DOTTORI / TERRE SILVATE / Verdicchio / Marche / 2024	7	28
VINB / VIAGGIO AD OVEST / Catarratto / Sicilia / 2024	8	32
ZIDARICH / GREEN / Vitovska / Friuli Venezia Giulia / 2023	9	36

VINS ROUGES

ANTONIO CAMILLO / Ciliegiole / Toscana / 2023	7	28
CANTINE OLIVELLA / VIPT / Piediroso / Campania / 2023	8	32
FATALONE / GIOIA DEL COLLE / Primitivo / Puglia / 2021	9	36

VINS D'EXCEPTION

MONTE DALL'ORA / SAUSTO / Valpolicella Ripasso / Veneto / 2023	15
COS / RAMI / Inzolia, Grecanico / Sicilia / 2017	20

Remerciements

Notre pain à la semoule, au levain naturel et baguettes sont produits par les boulangeries « Brigat » @brigat.paris et « Les copains du Faubourg »

Nos thés et tisanes du « Le Parti du thé »

Notre huile d'olive extra vierge de l'Azienda Agricola VINB « Citrale » 100% Tonda Iblea, Chiaramonte Gulfi, Sicilia, 500ml 22€

Nos vinaigres balsamiques « Société Agricola Aceto Modena »
 - Aceto Balsamico di Modena IGP 250 ml 31€
 - Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP 100 ml 25 ans d'affinage 92 €

ALCOOLS ET DIGESTIFS

STEFANO AMERIGHI / Syrah Scented Gin / Toscana	15
MATUSALEM / RON / Gran Réserve / Rep. Dominicaine	10
PUNI / The Italian Malt Whisky / Piemonte	16
SVN SENSES / Bloom Speciality Coffee / Veneto	10
LA CASA FERRARO / Limoncello / Calabria	8
ROGER Amaro / Vecchio Magazzino Doganale / Calabria	9
INTERVALLO Amaro / Vecchio Magazzino Doganale / Calabria	10
Distilleria Aquileia / Grappa Friulana / Friuli	8
Nastro D'Oro / Liqueur de Fenouil / Campania	8
Nastro D'Oro / Sambuca / Campania	8
CLAIRIN COMMUNAL / Rhum Agricole / Haiti	9
DOMAINE DE CHARRON / Bas Armagnac '87, '89, 01/	30/ 28/ 21

BOLLICINE

MATTEO FURLANI / Alpino / Verderbara, Nosiola, Lagarino Trentino Alto Adige / 2024	35
LA STAFFA / Mai Sentito / Verdicchio Marche / 2024	36
VIGNETO SAETTI / Rosso Viola / LAMBRUSCO DOC / 2023 Emilia Romagna	36
BELLENDIA / Prosecco DOGC Valdobbiadene Veneto	48
SILVANO FOLLADOR / Prosecco Brut Nature / Glera Veneto / 2022	60
ALESSANDRO VIOLA / Blanc de Blanc, metodo Classico pas dosé Sicilia	140
ALESSANDRO VIOLA / Fu Rosè, metodo Classico pas dosé Sicilia	140

BIÈRE

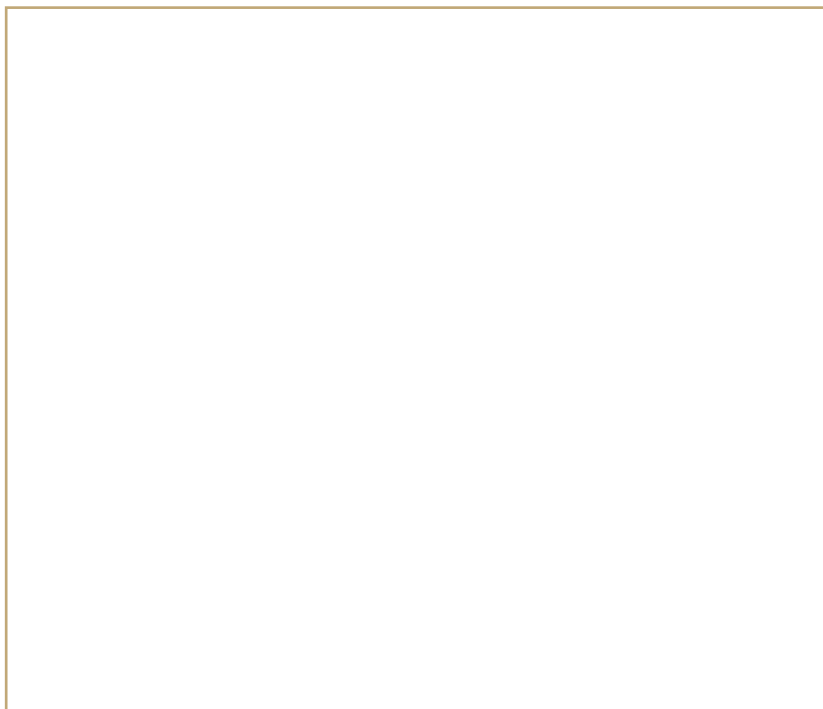
MENABREA / Blonde / Piemonte 33 cl / Piemonte	5
--	---

SOFTS

Jus de fruits Bio ALAIN MILLIAT, 25 cl / France	6
Sodas italiens, 33cl / Friuli Venezia Giulia	4.5
Eau microfiltrée « Fresh » 0,75 cl	3
Eau minérale Mangiatorella 0.75 cl / Calabria	6
Café « Da Zavola » 100% Arabica (Kenya, Nicaragua, Messico)	3

ORIGINE DES VIANDES FRANCE ET ITALIE
LISTE D'ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

Le livre des amis Théo et Bertrand de chez « Septime » 49.95 €



ENTRÉES

Burrata des Pouilles, salade de brocoli de « Creazzo », 'nduja calabraise	17
Focaccia au poulpe et blettes en aigre doux, herbes fraîches	18
Artichauts à la juive, poutargue de thon, zestes de citron	17
« Brodetto » de boeuf aux oeufs, marjolaine, citron, pecorino, truffe noire Melanosporum de Jérôme Galis	24
Plateau de charcuteries italiennes	17

PLATS

Risotto à la truffe noire « Melanosporum » de Jérôme Galis	45
Linguine aux palourdes et cima di rapa, piment	28
Calamarata à la saucisse aux grains fenouils, artichauts de Sardaigne, pecorino et menthe fraîche	24
Ravioli farcis au grondin, pommes de terre, olives et fenouils, jus d'arêtes réduit	28
Encornet snacké minute, riz « venere », radicchio tardivo, oignons de Tropea, citron	32
Pigeon rôti, cuisses confites, topinambours, puntarelle, jus de pigeon	38

FROMAGES ET DESSERTS

Fromages affinés, « mostarda » de fruits « Lazzaris »	17
Baba au sirop de camomille, crème fouettée, gel de citron	12
Ganache au chocolat au lait de Nicolas Berger, sorbet clémentines, agrumes confits	12
« Cartellate » de Bari, miel aux fleurs d'oranger, glace à la vanille	12