

COCKTAILS

AMERICANO / Campari, Carpano classico, eau gazeuse	9
NEGRONI / Campari, Carpano classico, Isola di Favignana Gin	10
SPRITZ / Select, Prosecco, eau gazeuse	9
GIN&TONIC / Isola di Favignana Gin, Fever Tree	9
VERMOUTH LEVANTE Bianco / Friuli Venezia Giulia	8

BIERES

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

SOFTS

Jus de fruits Bio ou sodas italiennes	4.5
Eau microfiltrée « Fresh » 0,75	3
Eau minérale frizzante Mangiatorella 0.75	6
Café « Da Zavola »	3

VINS AU VERRE

EFFERVESCENTS

BELLENDIA / Prosecco di Valdobbiadene Supérieur / Veneto	8
ZANOTTO / RIVOLTO / Spumante extra dry / Veneto / 2022	7

VINS BLANCS... et macération

IL MORTELLITO / Grillo et Catarratto / Sicilia / 2022	7	28
TERRE SILVATE / Verdicchio / Marche / 2022	8	32
GINO PEDROTTI / Chardonnay / Trentino / 2020	9	36
LA STOPPA / AGENO / Emilia Romagna / 2015	15	

VINS ROUGES

IL MORTELLITO / Frappato et Nero d'Avola / Sicilia / 2021	7	28
NOELIA RICCI / Sangiovese / Emilia Romagna / 2021	8	32
ALDO VIOLA / Perricone, Nerello Mascalese / Sicilia / 2019	9	36

VINS D'EXCEPTION

MARCO De BARTOLI / Marsala Sup. Oro Riserva / 1988	6 cl	30
AZIENDA PIETRACUPA / Taurasi / Campania / 2015	12 cl	20

ORIGINE DES VIANDES FRANCE ET ITALIE

LISTE D'ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE

Notre pain au levain est produit par Thierry Breton,
« La pointe du groin »

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

ENTRÉES

Burrata des Pouilles, radicchio de la ferme de l'Envol, vinaigre balsamique de Modena, sésames grillés	17
--	----

Aubergine "m'buttunata", menthe, pecorino, condiment au piment d'Espelette	16
--	----

Maquereaux snacké, salade d'avoine, pêches jaunes, concombres, pignons de pin	16
---	----

Soupe tiède de céleri-rave de la ferme de l'Envol, poivre du Laos, noisette torréfiée, croûtons de pain au levain	13
---	----

Plateau de charcuteries italiennes	17
------------------------------------	----

PLATS

Risotto à l'encre de seiche, citron, courgettes jaunes frites	22
---	----

Linguine aux palourdes, persil, citron, piment	24
--	----

Calamarata au guanciale, girolles, catalogue, pecorino romano râpé	22
--	----

Ravioli à la courge « Delica » et mostarda di frutta, beurre à la sauge, vieux Parmesan	22
---	----

Seiche poêlée, riz noir venere, olives taggiasche, citron, haricots plat	26
--	----

Pigeon rôti sur coffre, girolles, coing caramélisé au miel, cuisses confites, sauce salmis	32
--	----

FROMAGES ET DESSERTS

Fromages affinés	17
------------------	----

Feuilleté à la pêche nectarine, sauce aux amandes	12
---	----

Figue caramélisée, glace aux feuilles de figuier, olives noires, sumac	12
--	----

Pannacotta au poivre sauvage, raisin « fragola », sbrisolona	12
--	----



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 20 €

E/P/D 25 €

Notre équipe

En salle : Giuseppe Ferrara, Gilles Azdir

Aux vins: Gonzalo Halliday

*En cuisine: Fabrizio Ferrara, Giulio Bronzino,
Andrea Carluccio, Pierre Choquet, Nils Roulleau,
Islam Raisul, Ahmad Nessaruddin*