

**COCKTAILS**

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

**BIERES**

<b>MENABREA</b> / Blonde / <b>Piemonte</b> 33 cl	<b>5</b>
--	----------

**SOFTS**

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

**VINS AU VERRE****EFFERVESCENTS**

BELLENDA / Prosecco di Valdobbiadene Supérieur / <b>Veneto</b>	<b>12 cl / 50 cl</b>
ZANOTTO / RIVOLTO / Spumante extra dry / <b>Veneto</b> / 2022	<b>8</b>

**VINS BLANCS... et macération**

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

**VINS ROUGES**

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

**VINS D'EXCEPTION**

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

**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	<b>17</b>
Aubergine "m'buttunata", menthe, pecorino, condiment au piment d'Espelette	<b>16</b>
Maquereaux snacké, salade d'avoine, pêches jaunes, concombres, pignons de pin	<b>16</b>

Soupe tiède de céleri-rave de la ferme de l'Envol, poivre du Laos, noisette torréfiée, croûtons de pain au levain	<b>13</b>
Plateau de charcuteries italiennes	<b>17</b>

**PLATS**

Risotto à l'encre de seiche, citron, courgettes jaunes frites	<b>22</b>
Linguine aux palourdes, persil, citron, piment	<b>24</b>
Calamarata au guanciale, girolles, catalogne, pecorino romano râpé	<b>22</b>
Ravioli à la courge « Delica » et mostarda di frutta, beurre à la sauge, vieux Parmesan	<b>22</b>
Seiche poêlée, riz noir venere, olives taggiasche, citron, haricots plat	<b>26</b>

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

**FROMAGES ET DESSERTS**

Fromages affinés	<b>17</b>
Feuilleté à la pêche nectarine, sauce aux amandes	<b>12</b>
Figue caramélisée, glace aux feuilles de figuier, olives noires, sumac	<b>12</b>
Pannacotta au poivre sauvage, raisin « fragola », sbrisolona	<b>12</b>



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