# La dolce pausa

FORMULE DISPONIBLE DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

| | |
|---|---|
| 19.90€ | ENTRÉE et PLAT ou PLAT et DESSERT |
| 23.90€ | ENTRÉE, PLAT et DESSERT |

*+ 3€ pour une boisson :*
*verre de vin blanc ou rouge, un demi de bièreOu une citronnade maison ou un thé glacé maison*

## Antipasti

CRISPY POLENTA
*Croquettes de polenta fries, sauce cacio e pepe*

CAN YOU SAY FINOCCHIONA ?
*Salami Toscan au fenouil, copeaux de pecorino*

LA SERENISSIMA
*Salade Trevise, crème de Gorgonzola, noisettes, crôutons aux herbes*

UOVO D'ALFREDO
*Oeuf mollet, crème de parmesan,croûtons*

ZUCCA MIA
*Velouté de Potimarron, espuma de châtaigne*

## Piatti & Pizze

GNOCCHI ARANCIA MECCANICA
*Gnocchi à la crème de potimarron gratinés au parmsean, graines de courge*

PASTA FUNGHI
*Pâtes à la crème de champignons & parmesan*

PIZZA CARBO
*crème de parmesan, mozza fior di latte, guanciale, jaune d'oeuf, parmesan*

PIZZA FUN GUY
*crème de champignons, mozza fior di latte, champignons portobello, stracciatella*

PIZZA MARGHERITA
*sauce tomate san marzano, mozza fior di latte, basilic*

## Dolce

PANNA-COTTA PEARFECT
*crème infusée à la vanille, agar-agar, coulis poire*

CANNOLO PISTACHIO
*Cannolo, crème de pistache, éclats de pistache*

IL CLASSICO TIRAMISÙ
*Au café Costadoro bio*

# Pepita

## SALLES PRIVATISABLES

7/7 SERVICE CONTINU

PEPITA-PARIS

WWW.PEPITA-PARIS.FR

# Aperitivo

## HAPPY HOURS

6.50

17h-19h30

### COCKTAIL

*Spritz Aperol, Gin Tonic, Italian Mule, Pepita sour, Mojito Limoncello*

### VERRE DE VIN 16cl

*Montepulciano (rouge)*
*Trebbiano d'Abruzzo (blanc)*
*Chiaretto di Bardolino (rosé)*

### BIÈRE BLONDE 50cl

*Capitale*

### MOCKTAIL

*Virgin Spritz, Virgin Mojito, Amaretto Sober*



## APÉRITIF

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| MARTINI ROUGE OU BLANC | 6cl | 8 | | |
| CHAMPAGNE MONTAUDON | | | 75cl | 85 |
| MOSCATO D'ASTI | | | 75cl | 36 |
| PROSECCO DOC Treviso | 10cl | 8 | 75cl | 38 |
| LAMBRUSCO Amabile IGT | | | 75cl | 36 |
| KIR DELLA CASA | 10cl | 7.5 | | |
| KIR ROYAL PROSECCO | 10cl | 9 | | |

# Cocktails

## SPRITZ

**APEROL SPRITZ** 11
*Aperol, prosecco, eau pétillante, orange*

**SAINT GERMAIN** 14.5
*Liqueur Saint Germain, prosecco, eau pétillante*

**HUGO** 12.5
*Liqueur de fleur de sureau, prosecco, menthe, eau pétillante*

**CAMPARI SPRITZ** 12
*Campari, prosecco, eau pétillante, orange*

**LIMONCELLO SPRITZ** 11
*Limoncello, prosecco, eau pétillante*

**ROYAL PEPITA** 13
*Crème de framboise, prosecco, liqueur d'Italicus, eau pétillante*

## SOUR

**PEPITA SOUR** 12
*Rhum, fruits de la passion, jus de citron, sirop de vanille maison, blanc d'oeuf*

**AMARETTO POWER** 12
*Amaretto, jus de citron, blanc d'oeuf, bitter Angustora*

## CLASSICO REVISITADO

**PORN STAR MARTINI** 14.5
*Vodka, liqueur passion Passoa, citron vert, jus de passion, sirop vanille & shot de prosecco*

**BELLINI** 11
*Nectar de pêches, prosecco*

**GIN TO OU TARD** 11.5
*Gin, tonic au concombre, citron jaune*

**ITALIAN MULE** 12
*Whisky, Amaretto, citron, ginger beer*

**LIMONCELLO MOJITO** 11.5
*Limoncello, rhum, menthe fraîche, eau petillante, citron vert*

**MOJITO ALLA PERA** 12.5
*Rhum, menthe fraîche,purée de poire eau petillante, citron vert*

## ORIGINALE

**TIRAMISU MARTINI** 13
*Vodka, café expresso, liqueur de café, liqueur de chocolat*

**CAMILLO NEGRONI** 13.5
*Gin, vermouth rouge, Campari, orange*

**ITALICUS MARGARITA** 13
*Tequila, liqueur d'Italicus, basilic, jus de citron*

# Mocktails

## SPRITZ

**VIRGIN SPRITZ** 8
*Virgin Venezzio spritz, eau pétillante, orange*

**HUGO INNOCENTE** 8
*Sirop de fleur de sureau, prosecco sans alcool, eau gazeuse, citron vert et menthe fraiche*

## SOUR

**PASSIONE SOUR** 8
*Jus fruits de la passion, rhum sans alcool, jus de citron, sirop de vanille maison, blanc d'oeuf*

**AMARETTO SOBER** 8.5
*Amaretto sans alcool, jus de citron, blanc d'oeuf*



## CLASSICO REVISITADO

**VIRGIN MOJITO** 9
*Captain Morgan °, menthe fraîche, eau pétillante, citron vert*

**NO E UN BELLINI** 8
*Nectar de pêches, prosecco sans alcool*

**GIN TO LIBERO** 9.5
*Gin français déshalcoolisé, sans sucre, herbacé avec des notes de genièvre, sirop de concombre, tonic, concombre frais*

**MILANO MULE** 9.5
*Vrai whisky 3 ans d'âge déshalcoolisé, jus de citron, ginger beer*

## ORIGINALE

**SKYWAR** 9.5
*Whisky sober, jus d'ananas, jus de cranberry, blanc d'oeuf*

**ESPRESSO SENZA MARTINI** 9.5
*Café Costadoro BIO, Amaretto sober, sirop de vanille maison*

# Birre

## EN PRESSION

| | 25cl | 50cl |
|---|---|---|
| LA CAPITALE<br>*Blonde légére* | 5 | 9 |
| NUVELO BIANCO<br>*Bière blanche avec des arômes de blé, de malt, des touches épicées et une pointe d'orange* | 6.5 | 11 |
| PERONI NASTRO AZZURO<br>*Bière blonde artisanale 100% pure malte* | 6 | 10.5 |
| CADETTE TROPICAL BLAST IPA<br>*IPA avec des notes de fruits jaunes, arômes houblonnés et fruités* | 6,5 | 11.5 |

## EN BOUTEILLE 33cl

| | |
|---|---|
| PORETTI ANGELO<br>*Lager italienne équilibrée, généreusement houblonnée, avec un corps lisse* | 7.5 |
| MORETTI L'AUTENTICA<br>*Bière blonde, mélange spécial de houblon, amertume équilibrée* | 7.5 |
| PERONI 0°<br>*Bière sans alcool italienne, légère et rafraîchissante* | 7.5 |

# Softs

| | | |
|---|---|---|
| CITRONNADE MAISON<br>*Citron, menthe et gingembre* | 25cl | 5.5 |
| THÉ GLACE MAISON<br>*Thé noir, écorces d'orange, sureau, menthe* | 25cl | 5.5 |
| JUS DE FRUITS<br>*Tomate, ananas, pomme, pêche, orange* | 25cl | 6 |
| COCA, COCA ZÉRO | 33cl | 6 |

## JUS DE FRUITS MAISON MINUTE

| | |
|---|---|
| LE DÉTOX<br>*pomme, céleri, concombre, citron, gingembre* | 8.5 |
| PIENO DI VITAMINE<br>*pomme, poire, citron, basilic* | 8.5 |
| SOLE D'INVERNO<br>*clémentine, pumpkin,pomme, cannelle* | 8.5 |
| FRUIT PRESSÉ SEUL<br>*pomme, poire,citron, orange* | 6.5 |

| | | |
|---|---|---|
| LIMONADE BIO<br>*Limonade aux citrons de Sicile, douceur et acidité* | 27,5cl | 6.5 |
| CHINOTTO<br>*Soda amer typique Sicilien* | 27,5cl | 6.5 |
| ARANCIATA BIO<br>*Orangeade pétillante, extrait d'orange Ribera AOP de Sicile* | 27,5cl | 6.5 |
| ARANCIATA ROSSA BIO<br>*Soda Italien à l'orange sanguine de Sicile IGP* | 27,5cl | 6.5 |

## ACQUE MINERALI

| | | |
|---|---|---|
| ACQUA PANNA | 25 cl | 4.5 |
| SAN PELLEGRINO | 25cl | 4.5 |
| SAN BENEDETTO* | 50cl/100cl | 5/7.5 |
| SAN PELLEGRINO* | 50cl/100cl | 5.5/8.5 |

** uniquement pour les repas*

# Antipasti

## PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE 16.5
*Jambon de Parme AOP, mortadelle de Bologne IGP, jambon aux herbes, speck*

## PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS 13.5
*Taleggio, pecorino au piment de Calabre, gorgonzola, confiture de figues*

## ANTIPASTI DE LÉGUMES 10.5
*potimarron, artichauts, carottes olives taggiasche, tomates*

## STRACCIATELLA IN ROSA 13.5
*Stracciatella des pouilles, carpaccio de betterave, éclats de pistaches, huile verte*

## CRISPY POLENTA 8.5
*Croquettes de polenta fries, sauce cacio e pepe*

## CROCCHE CARBONARA 6.5
*Croquette de pommes de terre fondante au pécorino et guanciale,*

## BURRATINA CRÉMEUSE 13
*radicchio croquant, pesto verde, huile verte, éclat de noisettes*

Liste des allergènes

sans gluten
végétarien

## BRUSCHETTE

### VEGGIE 12.5
*Pain focaccia, stracciatella, tomates confites, olives Taggiasche, potimarron, pickles d'oignons rouges*

### PARMA 13.5
*Pain focaccia, ricotta, jambon de Parme AOP, confiture de figues, pecorino râpé, huile verte*

### MORTADELLE 12.5
*Pain focaccia, stracciatella, mortadelle di Bologna, éclats de pistaches*

## PIZZA BIANCA 5
*Pain à pizza tout chaud au thym et huile d'olive, idéal pour accompagner vos entrées !*

## RAVIOLE SPECK-TACULAR 11
*Raviole farcies à la ricotta et au speck, crème de parmesan, huile verte*

## ZUCCA MIA 9
*Velouté de Potimarron, espuma de châtaigne, croûtons de focaccia*

## LOVE ME TENDERS 10.5
*filets de poulet frits, panure au parmesan, mayonnaise au basilic*

# Pasta

**PASTA À LA TRUFFE & CHAMPIGNONS** 20.5
*Pappardelle, crème de champignons & truffe, roquette, parmesan*
UN SUPPLÉMENT JAMBON TRUFFÉ +4€

**POMODORO DELLA NONNA** 15
*Riccioli, sauce tomates mijotée, basilic frais, huile d'olives*
UN SUPPLÉMENT STRACCIATELLA +3.5€

**RICCIOLI ALLA NORCINA** 18.5
*Riccioli à la crème de parmesan et champignon Portobello, saucisse italienne au fenouil "salsiccia", oignons*
UN SUPPLÉMENT ARTICHAUTS +3€

**LASAGNA AL FORNO** 20.5
*Lasagne de bœuf maison gratinées à la mozza fior di latte et parmesan, salade roquette*
UN SUPPLÉMENT PLUIE DE PECORINO +2.5€

**GNOCCHI ZUCCA** 18
*Gnocchi gratinés au four, crème de potimarron, ricotta fraîche, graines de courges, huile verte*
UN SUPPLÉMENT GUANCIALE +2.5€

*DE NOMBREUX SUPPLÉMENTS SONT DISPONIBLES, FAITES-NOUS PART DE VOS ENVIES, MÊME LES PLUS GOURMANDES !*

# Secondi Piatti

**MILANESE DI VITELLO** 26
*Escalope de veau 200G panée, parppadelle à la sauce tomate, citron jaune*

**FILET DE DAURADE** 23
*Filet de daurade rôti au four, polenta crousitllante au romarin, légumes de saison, sauce vierge*

# Insalata

**SALADE CAESAR** 19
*Sucrine, filet de poulet croustillant, tomates confites, olives Taggiasche, croûtons de focaccia, oeuf mollet parmesan AOP, sauce Caesar maison*

**SALADE TREVISO** 19
*Salade trevise "raddicchio", burrata des Pouilles, betterave rôtie, pommes, noisettes torréfiées, vinaigrette au miel*

# Focaccia

**CROQUE TARTUFO** 18
*Pain focaccia, crème de tartufata, pécorino, jambon à la truffe, béchamel au pécorino et tartufata, salade roquette*

**AVOCADO TOAST** 14
*Pain focaccia, crème d'avocat, œuf mollet, olives Taggiasche, tomates confites, pecorino râpé, huile aux herbes, salade roquette*

# PIZZE

## EMBLEMATICA

**MARGHERITA** 13
*Sauce tomate San Marzano AOP, mozza fior di latte, basilic*

**DIAVOLA** 15
*Sauce tomate San Marzano AOP, mozza fior di latte, saucisse napolitaine épicée*

**GROOVY CHEESY** 17.5
*Sauce tomate San Marzano AOP, mozza fior di latte, taleggio, gorgonzola et scamorza fumée*

**QUEEN OF PARIS** 17.5
*Sauce tomate San Marzano AOP, mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, champignons de Paris*

### UN SUPPLÉMENT ?

| | | | |
|---|---|---|---|
| SPECK | 2.5 | PLUIE DE PECORINO | 2.5 |
| JAMBON À LA TRUFFE | 4 | SCARMOZA FUMÉE | 2.5 |
| JAMBON AUX HERBES | 3 | BURRATA | 7 |
| JAMBON DE PARME | 3.5 | STRACCIATELLA | 3.5 |
| MORTADELLE | 2.5 | GORGONZOLA | 2.5 |
| NDUJA | 3 | SALADE ROQUETTE | 2 |
| OEUF | 2 | TOMATES CONFITES | 2 |
| THON | 3 | ARTICHAUTS | 3 |
| POULET | 3.5 | CHAMPIGNONS | 2.5 |
| SAUCISSE NAPOLITAINE | 2.5 | OLIVES TAGGIASHE | 2 |

## CREAZIONE

**PEPITA** 21.5
*Crème de truffe, mozza fior di latte, jambon à la truffe, stracciatella, huile de truffe*

**CARBONARA** 16
*Crème, guanciale AOP croquant, jaune d'oeuf, poivre du moulin*

**AUTUNNO AMORE** 18.5
*Crème de potimarron, scamorza fumée, salsiccia fenouil, ricotta, basilic*

**PARMA** 21.5
*Sauce tomate San Marzano AOP, mozza fior di latte, jambon de Parme AOP, stracciatella, copeaux de parmesan, roquette*

**BASILIC INSTINCT** 18
*Pesto verde de pistaches et basilic, mozza fior di latte, stracciatella, tomates confites, pignons de pin, basilic*

**PORTAFOGLIO MORTADELLA** 17
*Pesto verde, mortadelle di bologna, stracciatella, éclats de pistache*

**BURRATA LOVER** 19.5
*Sauce tomate San Marzano AOP, mozzarella fior di latte, tomates confites, olives taggiasche, pesto verde, burrata*

**FUOCO CALABRESE** 19
*Crème de potimarron, scamorza fumée saucisse épicée de Calabre Nduja, herbes, stracciatella, oignons pickles*

# Panuozzo

*Sandwich en pâte à pizza*

UNIQUEMENT DISPONIBLES LES MIDIS

**LE STARTRUFFE** 14

*Pesto, jambon à la truffe, roquette, stracciatella, tomates confites*

**LE VÉGÉ** 13.5

*Pesto, roquette, stracciatella, artichauts, potimaron, tomates confites*

---

# Menu Bambino 13

12 ANS MAXIMUM



*SIROP À L'EAU : GRENADINE, FRAISE, CITRON, MENTHE*

*MINI PIZZA MARGHERITA OU PASTA SAN MARZANO AOP*

*MINI MOUSSE AU CHOCOLAT OU UNE BOULE DE GLACE VANILLE OU FRAISE*

# Dolce



**IL CLASSICO TIRAMISÙ** 9
*Au café Costadoro bio, noisettes*

**PISTA-CHOU !** 10.5
*Chou maison, crème montée à la pistache, sauce chocolat coulante, éclats de pistache*

**MOUSSE CIOCCOLATO & NOCCIOLA** 9
*Mousse au chocolat noir, espuma au Nocciolata Bio, noisettes torréfiées*

**PANNA COTTA PEARFECT** 9
*Crème infusée à la vanille, agar-agar, purée de poire*

**CAFE GOURMAND** 10
*Tiramisù, mousse au chocolat et cannolo à la crème pistache et éclats de pistaches (Thé +1€)*

# Ghiaccio

**AFFOGATO LIMONCELLO** 11
*Liqueur de citron noyée sur 2 boules de sorbet citron*

**CAFE AFFOGATO** 9
*Café expresso noyé sur 2 boules de glace vanille*

**GLACES**
*Vanille, Stracciatella, Fraise, Citron*

*1 boule* 4
*2 boules* 7
*3 boules* 9



**UN SUPPLÉMENT ?**

| | | | |
|---|---|---|---|
| CHANTILLY | 1.5 | PISTACHES | 2 |
| PÉPITES DE CHOCOLAT | 1.5 | NOCCIOLATA BIO | 1.5 |

# Caffe & Te



| | | | |
|---|---|---|---|
| EXPRESSO COSTADORO BIO | 2.9 | MATCHA LATTE | 6.5 |
| DÉCAFÉINÉ | 2.9 | LATTE MACCHIATO | 6.5 |
| CAFÉ NOISETTE | 3.1 | THÉ/INFUSION BIO | 5.5 |
| DOUBLE CAFÉ BIO | 5.8 | CHOCOLAT CHAUD | 5.5 |
| CAFÉ CRÈME | 5.5 | CHOCOLAT VIENNOIS | 6.5 |
| CAPPUCCINO | 6.5 | CAFÉ VIENNOIS | 6.5 |
| SUPP LAIT/LAIT VÉGÉTAL | 0.5 | CAFÉ FRAPPÉ | 6 |

# Digestivi

## LIQUORE

AMARETTO SAN PIETRO 4cl — 7
*Liqueur aux amandes amères*

ITALICUS 4cl — 9
*Liqueur d'infusion de bergamote, cédrat, lavande*

LIMONCELLO SORRENTINO 4cl — 7
*Liqueur de citrons italiens*

APEROL 4cl — 7

## GRAPPA

GRAPPA MALVASIA 4cl — 11
*Notes florales et fruitées typiques. Corsée en bouche, élégante, finale persistante et ronde.*

# Alcol

## WHISKY 4cl

| | |
|---|---|
| RED LABEL | 8.5 |
| JACK DANIELS | 9.5 |
| NIKKA | 14 |

## VODKA 4cl

| | |
|---|---|
| SOBIESKI | 9 |
| BELVÉDÈRE | 14 |

## GIN 4cl

| | |
|---|---|
| GORDONS | 8.5 |
| ROKU | 13 |
| MARE | 14 |

## RHUM 4cl

| | |
|---|---|
| CAPTAIN MORGAN | 8.5 |
| DIPLOMATICO | 13 |

# Vini rossi

| | 12.5cl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP 2022<br>*doux, fruité et ample en bouche* | 6.5 | 21 | 31.5 |
| NERO D'AVOLA SILICIA DOC 2023<br>*vin sicilien intense aux notes de fruits confits* | 7.5 | 23 | 34.5 |
| LUCCARELLI PUGLIA IGT 2024<br>*vin fruité aux arômes de mûre myrtille, texture veloutée* | 8 | 24 | 36 |
| MONTEPIETROSSO SICILIA 2024<br>*vin puissant et sec, arômes fruits noirs, prunes, cersie, chêne* | 8 | 24 | 38 |
| NEPRICA PRIMITIVO PUGLIA IGT 2024<br>vin structuré et harmonieux, nez épicé, 100% cépage primitivo | | | 39 |
| FIULOT PRUNOTTO BARBERA D'ASTI DOCG 2022<br>*robe rubis avec des note de violettes et de cerises, 100% cépage barbera* | | | 40 |
| TOMMASI RAFAEL DOC VALPOLICELLA 2022<br>vin subtil et velouté, fruité, léger et élégant | | | 43 |
| VILLA ANTINORI TOSCANA IGT 2022<br>*vin puissant, tanins doux et veloutés, assemblage de merlot, sangiovese, syrah, petit verdot* | | | 50 |

# Vini bianchi

| | 12.5cl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|
| TREBBIANO D'ABRRUZZO TERRE DEGLI EREMI DOC 2024<br>*petites rondeurs acidulées sur un blanc sec et tonique* | 6.5 | 21 | 31.5 |
| ORTONESE CHARDONNAY MALVASIA DOC PUGLIA IGT 2024<br>*arômes frais et fruités, notes florales, équilibré* | 7.5 | 23 | 34.5 |
| SAUVIGNON BIOLOGICO SICILIA DOC 2023<br>*fruité et gourmand (arômes pêche & fruit de la passion)* | 8 | 24 | 36 |
| VITESE GRILLO BIOLOGICO SICILIA DOC 2023<br>*100% grillo, muscat sec, fruits blancs, abricots* | | | 38 |
| TORMARESCA CHARDONNAY PUGLIA IGT 2023<br>*chardonnay des Pouilles, structuré, fruité et sec* | | | 41 |
| GIUNCO VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2023<br>*100% Vermentino, vif et enveloppant, notes d'écorces d'agrumes* | | | 45 |

# Vini rosati

| | 12.5cl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|
| CHIARETTO DI BARDOLINO<br>*rosé floral & sec: notes d'agrumes* | 6.5 | 21 | 31.5 |
| SENSUALE BASILICATA IGP<br>*rosé élégant avec du corps, arôme de fleurs et des fruits* | 8 | 24 | 36 |
| CALALENTA FANTINI MERLOT IGT<br>*élégant et raffiné, aux saveurs gourmandes de fruits rouges* | | | 36 |

# Pepita

## PRIVATE HIRE SPACES AVAILABLE

NON-STOP SERVICE, 7 DAYS A WEEK

PEPITA-PARIS

WWW.PEPITA-PARIS.FR

# Aperitivo

## HAPPY HOURS

6.50

5 pm – 7:30 pm

### COCKTAIL

*Aperol Spritz, Gin Tonic, Italian Mule, Pepita Sour, Limoncello Mojito*

### GLASS OF WINE 16cl

*Montepulciano (red)*
*Trebbiano d'Abruzzo (white)*
*Chiaretto di Bardolino (rosé)*

### PALE LAGER 50cl

*Capitale*

### MOCKTAIL

*Virgin Spritz, Virgin Mojito, Amaretto Sober*



## APERITIF

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| MARTINI RED OR WHITE | 6cl | 8 | | |
| CHAMPAGNE MONTAUDON | | | 75cl | 85 |
| MOSCATO D'ASTI | | | 75cl | 36 |
| PROSECCO DOC Treviso | 10cl | 8 | 75cl | 38 |
| LAMBRUSCO Amabile IGT | | | 75cl | 36 |
| KIR DELLA CASA | 10cl | 7.5 | | |
| KIR ROYAL PROSECCO | 10cl | 9 | | |

# Cocktails

## SPRITZ

**APEROL SPRITZ** 11
*Aperol, prosecco, sparkling water, orange*

**SAINT GERMAIN** 14.5
*Saint Germain liqueur, prosecco, sparkling water*

**HUGO** 12.5
*Elderflower liqueur, prosecco, mint, sparkling water*

**CAMPARI SPRITZ** 12
*Campari, prosecco, sparkling water, orange*

**LIMONCELLO SPRITZ** 11
*Limoncello, prosecco, sparkling water*

**ROYAL PEPITA** 13
*Raspberry liqueur, prosecco, Italicus liqueur, sparkling water*

## SOUR

**PEPITA SOUR** 12
*Rum, passion fruit, lemon juice, homemade vanilla syrup, egg white*

**AMARETTO POWER** 12
*Amaretto, lemon juice, egg white, Angostura bitters*

## CLASSICO REVISITADO

**PORN STAR MARTINI** 14.5
*Vodka, Passoã passion fruit liqueur, lime, passion fruit juice, vanilla syrup & a shot of prosecco*

**BELLINI** 11
*Peach nectar, prosecco*

**GIN TO OU TARD** 11.5
*Gin, cucumber tonic, lemon*

**ITALIAN MULE** 12
*Whisky, amaretto, lemon, ginger beer*

**LIMONCELLO MOJITO** 11.5
*Limoncello, rum, fresh mint, sparkling water, lime*

**MOJITO ALLA PERA** 12.5
*Rum, fresh mint, pear purée, sparkling water, lime*

## ORIGINALE

**TIRAMISU MARTINI** 13
*Vodka, espresso, coffee liqueur, chocolate liqueur*

**CAMILLO NEGRONI** 13.5
*Gin, red vermouth, Campari, orange*

**ITALICUS MARGARITA** 13
*Tequila, Italicus liqueur, basil, lemon juice*

# Mocktails

## SPRITZ

**VIRGIN SPRITZ** 8
*Alcohol-free Venezzio spritz, sparkling water, orange*

**HUGO INNOCENTE** 8
*Elderflower syrup, alcohol-free prosecco, soda water, lime and fresh mint*

## SOUR

**PASSIONE SOUR** 8
*Passion fruit juice, alcohol-free rum, lemon juice, homemade vanilla syrup, egg white*

**AMARETTO SOBER** 8.5
*Alcohol-free amaretto, lemon juice, egg white*



## CLASSICO REVISITADO

**VIRGIN MOJITO** 9
*Captain Morgan 0°, fresh mint, sparkling water, lime*

**NO E UN BELLINI** 8
*Peach nectar, alcohol-free prosecco*

**GIN TO LIBERO** 9.5
*Alcohol-free French gin (sugar-free, herbal, with juniper notes), cucumber syrup, tonic, fresh cucumber*

**MILANO MULE** 9.5
*Alcohol-free 3-year-old whisky, lemon juice, ginger beer*

## ORIGINALE

**SKYWAR** 9.5
*Alcohol-free whisky, pineapple juice, cranberry juice, egg white*

**ESPRESSO SENZA MARTINI** 9.5
*Organic Costadoro coffee, alcohol-free amaretto, homemade vanilla syrup*

# Birre

## ON DRAUGHT

| | 25cl | 50cl |
|---|---|---|
| LA CAPITALE<br>*Light blonde beer* | 5 | 9 |
| NUVELO BIANCO<br>*Wheat beer with notes of wheat and malt, spicy touches and a hint of orange* | 6.5 | 11 |
| PERONI NASTRO AZZURO<br>*Craft blonde beer, 100% pure malt* | 6 | 10.5 |
| CADETTE TROPICAL BLAST IPA<br>*IPA with yellow-fruit notes, hoppy and fruity aromas* | 6,5 | 11.5 |

## BOTTLED 33cl

| | |
|---|---|
| PORETTI ANGELO<br>*Balanced Italian lager, generously hopped, with a smooth body* | 7.5 |
| MORETTI L'AUTENTICA<br>*Blonde beer, special hop blend, balanced bitterness* | 7.5 |
| PERONI 0°<br>*Alcohol-free Italian beer, light and refreshing* | 7.5 |

# Softs

| | | |
|---|---|---|
| HOUSE LEMONADE<br>*Lemon, mint and ginger* | 25cl | 5.5 |
| HOMEMADE ICED TEA<br>*Black tea, orange peel, elderflower, mint* | 25cl | 5.5 |
| FRUIT JUICE<br>*Tomato, pineapple, apple, peach, orange* | 25cl | 6 |
| COKE, COKE ZERO | 33cl | 6 |

## FRESHLY SQUEEZED JUICES

| | |
|---|---|
| LE DÉTOX<br>*apple, celery, cucumber, lemon, ginger* | 8.5 |
| PIENO DI VITAMINE<br>*apple, pear, lemon, basil* | 8.5 |
| SOLE D'INVERNO<br>*clementine, pumpkin, apple, cinnamon* | 8.5 |
| SINGLE FRUIT JUICE<br>*apple, pear, lemon or orange* | 6.5 |

| | | |
|---|---|---|
| ORGANIC LIMONATA<br>*Lemonade with Sicilian lemons, balancing sweetness and acidity* | 27,5cl | 6.5 |
| CHINOTTO<br>*Bitter soda, typical of Sicily* | 27,5cl | 6.5 |
| ORGANIC ARANCIATA<br>*Sparkling orange soda, made with Ribera PDO oranges from Sicily* | 27,5cl | 6.5 |
| ARANCIATA ROSSA<br>*Organic soda, Sicilian PGI blood orange* | 27,5cl | 6.5 |

## ACQUE MINERALI

| | | |
|---|---|---|
| ACQUA PANNA | 25 cl | 4.5 |
| SAN PELLEGRINO | 25cl | 4.5 |
| SAN BENEDETTO* | 50cl/100cl | 5/7.5 |
| SAN PELLEGRINO* | 50cl/100cl | 5.5/8.5 |

** only served with meals*

# Antipasti

## ITALIAN CHARCUTERIE BOARD 16.5
*Parma ham PDO, Bologna mortadella PGI, herb-roasted ham, speck*

## ITALIAN CHEESE BOARD 13.5
*Taleggio, Calabrian chili pecorino, gorgonzola, fig jam*

## VEGETABLE ANTIPASTI 10.5
*Red kuri squash, artichokes, carrots, Taggiasca olives, tomatoes*

## STRACCIATELLA IN ROSA 13.5
*Stracciatella from Puglia, beetroot carpaccio, crushed pistachios, herb oil*

## CRISPY POLENTA 8.5
*Fried polenta croquettes, cacio e pepe sauce*

## CROCCHE CARBONARA 6.5
*Melting potato croquette with pecorino and guanciale*

## CREAMY BURRATINA 13
*Crunchy radicchio, green pesto, herb oil, crushed hazelnuts*

Allergen list

gluten-free
vegetarian

## BRUSCHETTE

### VEGGIE 12.5
*Focaccia bread, stracciatella, confit tomatoes, Taggiasca olives, red kuri squash, pickled red onions*

### PARMA 13.5
*Focaccia bread, ricotta, Parma ham PDO, fig jam, grated pecorino, herb oil*

### MORTADELLA 12.5
*Focaccia bread, stracciatella, Mortadella di Bologna, crushed pistachios*

## PIZZA BIANCA 5
*Warm pizza bread with thyme and olive oil, perfect to go with your starters!*

## RAVIOLI SPECK-TACULAR 11
*Ravioli filled with ricotta and speck, parmesan cream, herb oil*

## ZUCCA MIA 9
*Red kuri squash velouté, chestnut espuma, focaccia croutons*

## LOVE ME TENDERS 10.5
*Fried chicken tenders in a parmesan crust, basil mayonnaise*

# Pasta

**TRUFFLE & MUSHROOM PASTA** 20.5
*Pappardelle, mushroom & truffle cream, rocket, parmesan*
*TRUFFLE HAM EXTRA +4€*

**POMODORO DELLA NONNA** 15
*Riccioli, slow-cooked tomato sauce, fresh basil, olive oil*
*STRACCIATELLA EXTRA +3.5€*

**RICCIOLI ALLA NORCINA** 18.5
*Riccioli in parmesan cream with Portobello mushrooms, Italian fennel sausage (salsiccia), onions*

*ARTICHOKES EXTRA +3€*

**LASAGNA AL FORNO** 20.5
*Homemade beef lasagna baked with mozzarella fior di latte and parmesan, rocket salad*
*PECORINO EXTRA +2.5€*

**GNOCCHI ZUCCA** 18
*Oven-baked gnocchi, red kuri squash cream, fresh ricotta, pumpkin seeds, herb oil*
*GUANCIALE EXTRA +2.5€*

*MANY EXTRAS ARE AVAILABLE, TELL US WHAT YOU'RE CRAVING, EVEN THE MOST INDULGENT!*

# Secondi Piatti

**MILANESE DI VITELLO** 26
*Breaded veal escalope (200 g), pappardelle in tomato sauce, lemon*

**SEA BREAM FILLET** 23
*Oven-roasted sea bream fillet, crispy rosemary polenta, seasonal vegetables, sauce vierge*

# Insalata

**CAESAR SALAD** 19
*Little gem, crispy chicken, confit tomatoes, Taggiasca olives, focaccia croutons, soft-boiled egg, parmesan PDO, homemade Caesar dressing*

**TREVISO SALAD** 19
*Treviso radicchio, burrata from Puglia, roasted beetroot, apples, toasted hazelnuts, honey vinaigrette*

# Focaccia

**CROQUE TARTUFO** 18
*Focaccia bread, tartufata cream, pecorino, truffle ham, pecorino & tartufata béchamel, rocket salad*

**AVOCADO TOAST** 14
*Focaccia bread, avocado cream, soft-boiled egg, Taggiasca olives, confit tomatoes, grated pecorino, herb oil, rocket salad*

# PIZZE

## EMBLEMATICA

**MARGHERITA** 13
*San Marzano PDO tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil*

**DIAVOLA** 15
*San Marzano PDO tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy Neapolitan sausage*

**GROOVY CHEESY** 17.5
*San Marzano PDO tomato sauce, mozzarella fior di latte, taleggio, gorgonzola and smoked scamorza*

**QUEEN OF PARIS** 17.5
*San Marzano PDO tomato sauce, mozzarella fior di latte, herb-roasted ham, Paris mushrooms*

### EXTRAS?

| | | | |
|---|---|---|---|
| SPECK | 2.5 | GRATED PECORINO | 2.5 |
| TRUFFLE HAM | 4 | SMOKED SCAMORZA | 2.5 |
| HERB HAM | 3 | BURRATA | 7 |
| PARMA HAM | 3.5 | STRACCIATELLA | 3.5 |
| MORTADELLA | 2.5 | GORGONZOLA | 2.5 |
| NDUJA | 3 | ROCKET SALAD | 2 |
| EGG | 2 | CONFIT TOMATOES | 2 |
| TUNA | 3 | ARTICHOKES | 3 |
| CHICKEN | 3.5 | MUSHROOMS | 2.5 |
| SPICY SAUSAGE | 2.5 | TAGGIASCA OLIVES | 2 |

## CREAZIONE

**PEPITA** 21.5
*Truffle cream, mozzarella fior di latte, truffle ham, stracciatella, truffle oil*

**CARBONARA** 16
*Cream, crispy guanciale PDO, egg yolk, freshly ground pepper*

**AUTUNNO AMORE** 18.5
*Red kuri squash cream, smoked scamorza, fennel salsiccia, ricotta, basil*

**PARMA** 21.5
*San Marzano PDO tomato sauce, mozzarella fior di latte, Parma ham PDO, stracciatella, parmesan shavings, rocket*

**BASILIC INSTINCT** 18
*Pistachio and basil green pesto, mozzarella fior di latte, stracciatella, confit tomatoes, pine nuts, basil*

**PORTAFOGLIO MORTADELLA** 17
*Green pesto, Mortadella di Bologna, stracciatella, crushed pistachios*

**BURRATA LOVER** 19.5
*San Marzano PDO tomato sauce, mozzarella fior di latte, confit tomatoes, Taggiasca olives, green pesto, burrata*

**FUOCO CALABRESE** 19
*Red kuri squash cream, smoked scamorza, spicy Calabrian 'nduja sausage, herbs, stracciatella, pickled onions*

# Panuozzo

*Pizza-dough sandwich*

ONLY AVAILABLE AT LUNCHTIME

**LE STARTRUFFE** 14

*Pesto, truffle ham, rocket, stracciatella, confit tomatoes*

**THE VEGGIE** 13.5

*Pesto, rocket, stracciatella, artichokes, red kuri squash, confit tomatoes*

---

# Menu Bambino 13

*UP TO 12 YEARS OLD*



*SYRUP WITH WATER: GRENADINE, STRAWBERRY, LEMON OR MINT*

*MINI MARGHERITA PIZZA OR SAN MARZANO PDO PASTA*

*MINI CHOCOLATE MOUSSE OR ONE SCOOP OF VANILLA OR STRAWBERRY ICE CREAM*

# Dolce



**IL CLASSICO TIRAMISÙ** 9
*With organic Costadoro coffee, hazelnuts*

**PISTA-CHOU !** 10.5
*Homemade choux bun, whipped pistachio cream, warm chocolate sauce, crushed pistachios*

**MOUSSE CIOCCOLATO & NOCCIOLA** 9
*Dark chocolate mousse, organic Nocciolata espuma, toasted hazelnuts*

**PANNA COTTA PEARFECT** 9
*Vanilla cream set with agar-agar, pear purée*

**CAFE GOURMAND** 10
*Tiramisù, chocolate mousse and a pistachio-cream cannolo with crushed pistachios (Tea +€1)*

# Ghiaccio



**AFFOGATO LIMONCELLO** 11
*Lemon liqueur poured over two scoops of lemon sorbet*

**CAFE AFFOGATO** 9
*Espresso poured over two scoops of vanilla ice cream*

**ICE CREAMS**
*Vanilla, Stracciatella, Strawberry, Lemon*

*1 scoop* 4
*2 scoops* 7
*3 scoops* 9

**EXTRAS?**

| | | | |
|---|---|---|---|
| WHIPPED CREAM | 1.5 | PISTACHIOS | 2 |
| CHOCOLATE CHIPS | 1.5 | NOCCIOLATA | 1.5 |

# Caffe & Te

| | | | |
|---|---|---|---|
| COSTADORO ESPRESSO | 2.9 | MATCHA LATTE | 6.5 |
| DECAF | 2.9 | LATTE MACCHIATO | 6.5 |
| MACCHIATO | 3.1 | TEA / HERBAL TEA | 5.5 |
| DOUBLE ORGANIC COFFEE | 5.8 | HOT CHOCOLATE | 5.5 |
| WHITE COFFEE | 5.5 | VIENNA CHOCOLATE | 6.5 |
| CAPPUCCINO | 6.5 | VIENNA COFFEE | 6.5 |
| EXTRA MILK / PLANT MILK | 0.5 | ICED COFFEE | 6 |

# Digestivi

## LIQUORE

AMARETTO SAN PIETRO 4cl 7
*Bitter almond liqueur*

ITALICUS 4cl 9
*Bergamot, citron and lavender infusion liqueur*

LIMONCELLO SORRENTINO 4cl 7
*Italian lemon liqueur*

APEROL 4cl 7

## GRAPPA

GRAPPA MALVASIA 4cl 11
*Typical floral and fruity notes. Full-bodied on the palate, elegant, with a persistent, rounded finish.*

# Alcol

## WHISKY 4cl

| | |
|---|---|
| RED LABEL | 8.5 |
| JACK DANIELS | 9.5 |
| NIKKA | 14 |

## VODKA 4cl

| | |
|---|---|
| SOBIESKI | 9 |
| BELVÉDÈRE | 14 |

## GIN 4cl

| | |
|---|---|
| GORDONS | 8.5 |
| ROKU | 13 |
| MARE | 14 |

## RUM 4cl

| | |
|---|---|
| CAPTAIN MORGAN | 8.5 |
| DIPLOMATICO | 13 |

# Vini rossi

| | 12.5cl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP 2022<br>*Soft, fruity and generous on the palate* | 6.5 | 21 | 31.5 |
| NERO D'AVOLA SILICIA DOC 2023<br>*Sicilian wine with intense notes of candied fruit* | 7.5 | 23 | 34.5 |
| LUCCARELLI PUGLIA IGT 2024<br>*Fruity wine with blackberry and blueberry aromas, velvety texture* | 8 | 24 | 36 |
| MONTEPIETROSSO SICILIA 2024<br>*Powerful and dry, with black-fruit aromas, plums, cherry, oak* | 8 | 24 | 38 |
| NEPRICA PRIMITIVO PUGLIA IGT 2024<br>*Structured and harmonious, spicy nose, 100% Primitivo grape* | | | 39 |
| FIULOT PRUNOTTO BARBERA D'ASTI DOCG 2022<br>*Ruby colour with notes of violets and cherries, 100% Barbera grape* | | | 40 |
| TOMMASI RAFAEL DOC VALPOLICELLA 2022<br>*Subtle and velvety wine, fruity, light and elegant* | | | 43 |
| VILLA ANTINORI TOSCANA IGT 2022<br>*Powerful, with soft, velvety tannins; a blend of Merlot, Sangiovese, Syrah and Petit Verdot* | | | 50 |

# Vini bianchi

| | 12.5cl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|
| TREBBIANO D'ABRRUZZO TERRE DEGLI EREMI DOC 2024<br>*A dry, lively white with a touch of zesty roundness* | 6.5 | 21 | 31.5 |
| ORTONESE CHARDONNAY MALVASIA DOC PUGLIA IGT 2024<br>*Fresh, fruity aromas, floral notes, well balanced* | 7.5 | 23 | 34.5 |
| SAUVIGNON BIOLOGICO SICILIA DOC 2023<br>*Fruity and indulgent (peach and passion-fruit aromas)* | 8 | 24 | 36 |
| VITESE GRILLO BIOLOGICO SICILIA DOC 2023<br>*100% Grillo, dry muscat style, white-fruit notes, apricot* | | | 38 |
| TORMARESCA CHARDONNAY PUGLIA IGT 2023<br>*Puglian Chardonnay, structured, dry and fruity* | | | 41 |
| GIUNCO VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2023<br>*100% Vermentino, lively and enveloping, citrus-peel notes* | | | 45 |

# Vini rosati

| | 12.5cl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|
| CHIARETTO DI BARDOLINO<br>*Floral, dry rosé with citrus notes* | 6.5 | 21 | 31.5 |
| SENSUALE BASILICATA IGP<br>*Elegant, full-bodied rosé with floral and fruity aromas* | 8 | 24 | 36 |
| CALALENTA FANTINI MERLOT IGT<br>*Elegant and refined, with indulgent flavours of red fruits* | | | 36 |