



NOUVEAUX HORAIRES

LUNDI – SAMEDI : 12:00 – 14:00

MARDI – SAMEDI : 19:00 – 22:00

LA CURVA

COCKTAILS

Bellini	7,00€
Prosecco, purée de pêche, sirop de pêche. ⁶	
Spritz Classico	8,00€
Spritz, Prosecco, eau gazeuse. ⁶	
Spritz Bitter	8,00€
Bitter, Prosecco, eau gazeuse. ⁶	
Spritz La Curva	8,00€
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, sirop de basilic. ⁶	
Spritz sans alcool	8,00€
Crodino, Prosecco sans alcool, eau gazeuse. ⁶	
Negroni	8,50€
Bitter, Vermouth rouge, Gin. ⁶	
Mojito / Virgin Mojito	8,00€ / 7,00€
Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse. ⁶	
Moscow mule / Virgin mule	8,00€ / 7,00€
Vodka, Ginger Beer, jus de citron vert. ⁶	

BIÈRES

	25 cL 50 cL
La Curva	4,00€ 7,00€
Pils blonde et légère, 5,0%. ^{1,6}	
Moulin d'Ascq Blonde	5,50€ 8,00€
Fine mousse onctueuse, couleur dorée, amertume discrète, rafraîchissante, 6,2%. ^{1,6}	
St.Bernardus Tripel	6,00€ 8,50€
Blonde, haute fermentation, 8,0%. ^{1,6}	
Anosteké IPA	6,00€ 8,50€
IPA blonde dorée aux arômes de fruits, une pointe florale et légèrement épicee, 6%. ^{1,6}	
Kasteel	6,00€ 8,50€
Rouge rubis, veloutée, subtile et facile à boire, 8%. ^{1,6}	
LeFort Tripel	6,00€ 8,50€
Bière de haute fermentation au goût intense et complexe, 8,8%. ^{1,6}	
Jupiler 0,0%	6,00€
Blonde sans alcool (bouteille 25 cL). ^{1,6}	

SOFTS

Eau Plate 0,5L / 1L	3,00€ / 5,00€
San Pellegrino 0,5L / 1L	3,50€ / 5,50€
Jus de Fruits Bio	4,00€
Ananas / Orange / Poire / Pomme / Tomate	
Softs Classiques	4,00€
Coca Cola / Coca Zero / Coca Cherry / Orangina / Fuze Tea	
Limonade BIO	4,50€
Citron / Orange sanguine	

VINS ROUGES

	15 cL 75 cL
Montepulciano d'Abruzzo DOP	5,50€ 21,50€
Ample et bien structuré. Abruzzo, Cantina Tolla, 13,5%. ⁶	
Chianti DOCG	6,00€ 26,00€
Agréable et fruité. Toscane, Poderi Melini, 15,0%. ⁶	
Nero d'Avola DOC	6,50€ 27,00€
Équilibré et agréable. Sicilia, Tenuta Rapitalà, 13,5%. ⁶	
Salento IGT	6,50€ 27,50€
Fruité et minéral. Puglia, Castello Monaci, 14,0%. ⁶	
Toscana Rosso IGT	6,50€ 28,50€
Complexe et aromatique. Toscane, Bonorli. 14,5%. ⁶	

VINS ROSÉS

	15 cL 75 cL
Pinot Grigio Blush	5,50€ 23,00€
Sec et fruité. Veneto, Vita Mediterranea, 12,5%. ⁶	
Chiaretto di Bardolino DOC	6,00€ 25,00€
Gris agréable et fruité. Veneto, Santi, 12,0%. ⁶	
Pinot Nero Toscana IGT	6,00€ 26,00€
Rose corail, frais et parfumé. Toscane, Poderi Melini, 12,0%. ⁶	

VINS BLANCS

	15 cL 75 cL
Trebbiano d'Abruzzo DOP	5,50€ 21,50€
Frais et savoureux. Abruzzo, Cantina Tolla, 12,5%. ⁶	
Chardonnay Terre Siciliane IGT	6,00€ 24,00€
Équilibré et persistant. Sicilia. Vita Mediterranea, 13,5%. ⁶	
Molise Greco DOC	6,00€ 25,00€
Doux et minéral. Molise, Di Majo Norante, 13%. ⁶	
Pinot Grigio Terre Siciliane IGT	6,00€ 25,00€
Frais et équilibré. Sicilia, Auramadre, 12,5%. ⁶	
Gavi DOC	6,50€ 29,50€
Minéral et parfumé. Piemonte, Ca' Bianca, 12%. ⁶	

VINS PÉTILLANTS

	15 cL 75 cL
Lambrusco DOC	5,50€ 24,00€
Rouge doux. Emilia-Romagna, Cavicchioli, 8,0%. ⁶	
Prosecco DOC Extra Dry	5,50€ 25,00€
Blanc sec. Veneto, Bolla. 11,0%. ⁶	
Moscato d'Asti DOCG	6,50€ 27,00€
Blanc moelleux. Piemonte, Ca' Bianca, 5,0%. ⁶	

ENTRÉES

Burrata della figlia 	6,00€
Burrata (120g), huile d'olive, sel, poivre. ²	
Burrata della mamma 	14,00€
Burrata (300g), pesto d'amandes, huile d'olive, sel, poivre, amandes grillées, tomates cerises. ^{2,3}	
Focaccia all'aglio 	8,00€
Pain à pizza, mozzarella Fleur de Lait, huile, ail, parmesan. ^{1,2}	
Focaccia al Taleggio 	9,00€
Pain à pizza, mozzarella Fleur de Lait, Taleggio, roquette, huile, parmesan. ^{1,2}	
Salumi e Formaggi	14,50€
Assiette mixte de charcuterie et fromages (pour 2 ou 3 personnes). ^{1,2,6}	

SALADES

Burrata, Fichi & Noci 	17,00€
Jeunes pousses, burrata, tomates confites, parmesan, figues, noix, croûtons à l'ail, crème de balsamique. ^{1,2,3}	

PÂTES FRAÎCHES MAISON

Guanciale & Pecorino	17,00€
Carbonara : guanciale, pecorino romano DOP, jaune d'œuf, poivre. ^{1,2,4}	
Basilico & Mandorle 	16,00€
Pesto de basilic et amandes, parmesan, tomates confites, amandes caramélisées torréfiées. ^{1,2,3,4}	
Zucca Butternut, Nocciole & Burrata 	18,00€
Crème de butternut, parmesan, pickles de courge, burrata, noisettes. ^{1,2,3,4}	
Spianata & Stracciatella 	18,00€
Sauce piquante à la tomate San Marzano DOP, ail, parmesan, spianata piquante, stracciatella. ^{1,2,4,6}	
Tartufo e Funghi 	21,00€
Crème de parmesan à la truffe, copeaux de truffes, champignons. ^{1,2,4}	

Nous préparons nos pâtes fraîches, chaque jour, à partir de farine italienne de blé tendre de très haute qualité, obtenue grâce à un broyage doux.

RISOTTOS

Gorgonzola, Pere & Noci 	18,00€
Risotto au Gorgonzola, noix, mascarpone, parmesan poires pochées au Montepulciano d'Abruzzo. ^{2,3,6}	
Gamberi & Zucca	19,00€
Risotto au potimarrons gambas, pickles de courge, parmesan, graines de courge. ^{2,5}	

PIZZAS ROUGES

Marinara 	12,00€
Sauce tomate San Marzano DOP, ail, origan, olive, basilic, huile d'olive. ¹	
Margherita 	13,00€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella Fleur de Lait, basilic, parmesan, huile d'olive. ^{1,2}	
Diavola 	16,00€
Sauce tomate San Marzano DOP avec saucisse piquante 'Nduja, mozzarella Fleur de Lait, spianata piquante, parmesan, basilic, huile d'olive. ^{1,2,6}	
Regina	16,50€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella Fleur de Lait, jambon blanc, champignons, olives taggiasche, parmesan, basilic, huile d'olive. ^{1,2,6}	
Capricciosa 	17,50€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella Fleur de Lait, jambon blanc, spianata piquante, artichauts, olives taggiasche, champignons, parmesan, basilic, huile d'olive. ^{1,2,6}	

Calzone	16,00€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella Fleur de Lait, ricotta, jambon blanc, parmesan, basilic, huile d'olive. ^{1,2,6}	

PIZZAS BLANCHES

Quattro Formaggi 	16,00€
Crème de Gorgonzola, Mozzarella Fior di Latte, taleggio DOP, ricotta, grana en copeaux, basilic, huile d'olive. ^{1,2}	
Mortadella	18,00€
Crème de Parmesan, Mozzarella Fior di Latte, mortadelle, stracciata, pistaches, basilic, huile d'olive. ^{1,2,6}	
Parma	18,00€
Crème de Parmesan, mozzarella Fleur de Lait, jambon cru de Parme, roquette, tomates confites, grana padano. ^{1,2,6}	
Tartufo 	20,00€
Ricotta à la truffe, mozzarella Fleur de Lait, roquette, grana padano, burrata, basilic, huile d'olive à la truffe. ^{1,2,6}	

Notre pâte à pizza est préparée, levée et façonnée chaque jour dans notre cuisine à partir de farine de qualité.

SUPPLÉMENTS

Burrata ²	5,00€
----------------------	-------

GLACES ARTISANALES

1 boule / 2 boules / 3 boules 3,50€ / 6,00€ / 7,50€

Parfums disponibles selon la saison : Fleur de lait² / Vanille² / Gianduja^{2,3} / Pistache^{2,3} / Sorbet citron de Sicile / Chocolat² / Sorbet poire.

Affogato al Caffè 5,50€

Une boule de glace Fleur de Lait dans son café espresso italien.²

Affogato al Limoncello 6,00€

Comme un Colonel mais avec la liqueur italienne de citron.⁶

Coppa Pera e Cioccolato 8,00€

Deux boules (sorbet poire et chocolat), chantilly, poires pochées, coulis de chocolat, noix.²

Coppa Pistacchio 8,00€

Deux boules (pistache et fleur de lait), pâte à tartiner à la pistache de Hill Bar, éclats de pistaches, chantilly.^{2,3}

Coppa Gianduja 8,00€

Deux boules (gianduia et vanille), noisettes du Piémont torréfiées, coulis de chocolat, chantilly.^{2,3}

Suppléments : 1,50€

Pâte à tartiner nocciola³ / pâte à tartiner pistache³ / caramel / coulis de chocolat².

Nos glaces artisanales sont préparées selon la tradition italienne par G. & Coffee : les meilleures glaces de Lille.

DESSERTS

Tiramisù 7,00€

Le grand classique italien.^{1,2,4}

Mousse di cioccolato 7,00€

Mousse aérienne au chocolat Hill Bar 70%, caramel pointe de sel, noisettes.^{2,3}

Panna cotta grenade 7,00€

Panna cotta à la vanille, coulis de grenade.⁶

Fondant di cioccolato Hill Bar 8,50€

Petit gâteau au cœur de chocolat et noisette préparé par Hill Bar et servi avec une boule de glace Fleur de Lait.^{1,2,3}

Caffè o tè sfizioso 9,50€

Café ou thé gourmand.^{1,2,4,6}

THÉS ET CAFÉS

Espresso / Deca 2,50€

Espresso doppio 3,50€
Double espresso.

Caffè lungo 3,00€
Café allongé.

Espresso macchiato 3,00€
Café noisette

Caffè lungo macchiato 3,50€
Café crème.

Cappuccino 4,00€

Irish coffee 8,00€

Tè o Infusione Bio 4,00€
Thé ou infusion Bio.

DIGESTIFS

Grappa 5,00€

Eau de vie italienne.⁶

Limoncello 5,00€

Liqueur de citron.⁶

Amaretto 5,00€

Liqueur d'amande.⁶

Fernet Branca / Amaro Montenegro 5,00€

Liqueurs aux herbes.⁶

FORMULE ENFANTS

10,00€

Plat au choix :

Pasta enfant Carbonara ou Tomate et Jambon Blanc / Pizza enfant Margherita ou Prosciutto

Dessert au choix :

Tiramisù enfant / Une boule de glace.

Allergènes :

La liste des ingrédients n'est pas exhaustive. Des traces d'allergènes peuvent être présentes même lorsqu'ils ne sont pas indiqués. **En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez en informer notre personnel de salle.**

¹Gluten / ²Lait et dérivés / ³Fruits à coque / ⁴Oeufs. / ⁵Crustacés / ⁶Sulfites.