

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 épicée, 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. Toscana, 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. Toscana, 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. Toscana, 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, stracciatella, 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 (gianduja 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}

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 / ⁴Œufs. / ⁵Crustacés / ⁶Sulfites.

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.