

G L O R I A

ENTRÉES

Velouté de Cèpes et Foie gras	16
Foie gras de Canard au Porto	Chutney de fruits et brioche toastée 21
Assiette d'artichauts à la Romaine	Crème de balsamique et parmesan affiné 16
Poireaux à la Vinaigrette	Copeaux de parmesan 11
Beignets de Mozzarella di Bufala DOP Maison	Sauce à l'arrabbiata maison 14

A PARTAGER

Scampi Fritti	Crevettes croustillantes et sauce aigre douce 16
Assiette de Jambon de Parme et Burrata des Pouilles	25
Légumes grillés, Mozzarella di Bufala Dop et Jambon de Parme affiné	25
Légumes grillés, Mozzarella di bufala Dop et Saumon Fumé	28
Assiette de Stracciatella Crémeuse	Pesto alla genovese et Focaccia tiède 18
Grand Antipasti	Légumes grillés, jambon de Parme affiné, Burrata des Pouilles, scampi fritti, beignets de mozzarella maison 48

PLATS

Carpaccio de Bœuf Charolais	Pesto Alla genovese, frites maison ou salade de roquette 21
Salade César aux Crevettes Croustillantes	Salade romaine, copeaux de parmesan et croutons dorés 22
Filets de Bar « Aromatico »	Laurier, citron vert et haricots verts frais 26
Escalope de Veau à la Milanese	Linguine à la napolitaine 27
Steak de Thon frais à la Sauce Vierge	Caponata de légumes aux olives 29
Piccata de Veau aux Morilles	Linguine à la crème 32

Accompagnement Haricots verts, Frites maison, Salade de mesclun, Salade de roquette, Caponata de légumes
6,5

PIZZA

Pâte à pizza faite maison
Farine italienne à fermentation lente

Margherita 15

Tomate, mozzarella et basilic frais

Parma 20

Mozzarella, pesto alla Genovese, jambon de Parme affiné, tomates cerises,
salade de roquette et copeaux de parmesan

Quattro formaggi 19

Mozzarella, parmesan, gorgonzola et pecorino

Salmone 21

Tomate, mozzarella, crème fraîche et saumon fumé

Regina 18

Tomate, mozzarella, jambon, champignons et basilic

Diavola 19

Tomate, mozzarella, spianata piccante, basilic, et parmesan

Autentica 18

Tomate, Mozzarella di Bufala Dop, pesto alla genovese et basilic frais

Vegetariana 18

Tomate, mozzarella, courgettes, artichauts, aubergines,
tomates cerises, parmesan et basilic frais

Tartufata 20

Crème de truffe d'été, mozzarella, salade de roquette,
tomates cerises et burrata des Pouilles

Calzone (soufflée) 17

Tomate, mozzarella, jambon, oeuf, basilic frais

Al Tonno 18

Tomate, thon, oeuf, oignons rouges et basilic

Burratissima 19

Tomate, mozzarella, burrata des Pouilles, basilic frais et salade de roquette

Supplément boule de Mozzarella di bufala / Burrata pugliese 7/9

Menu Enfant
Disponible sur demande

PASTA



Linguine Al Branzino	Bar frais, huile d'olive , câpres et citron - Pasta Mancini	24
Rigatoni Tartufate Alla Bresaola	Crème de truffe d'été et Bresaola de Boeuf - Pasta Mancini	22
Linguine Alle Vongole	Palourdes fraîches d'origine France et sauce persillée à l'ail - Pasta Mancini	27
Ravioli Al Tartufo	Ravioli à la truffe d'été, crème de cèpes, foie gras, éclats de noisettes	28
Linguine Al Salmone	Saumon frais et crème citronnée légère - Pasta Mancini	24
Supplément Caviar Baeri 5 grs (+12€)		
Rigatoni Alla Luciana	Poulpe poêlé, olives leccino et basilic frais - Pasta Mancini	28
Rigatoni Alla Bolognese	Tomate, viande de boeuf à la bolognaise maison - Pasta Mancini	20

DESSERTS



Pavlova aux Fruits Rouges	Meringue croustillante et crème légère	15
Glaces et Sorbets de la Maison Berthillon	Parfums de saison - la boule	6
Brioche Perdue et Caramel au Beurre Salé	Glace à la vanille de la Maison Berthillon	14
Tiramisu Maison	Crème légère au mascarpone, café et amaretto	12
Profiteroles au Chocolat Fondant	Amandes caramélisées et Glace à la vanille de la Maison Berthillon	14
Panna Cotta Maison à la Vanille	Coulis aux fruits rouges	11
Pizza Alla Nutella	Noisettes caramélisées	12
Affogato	Café expresso et Glace à la vanille de la Maison Berthillon	15
Café gourmand / Thé Gourmand	(tiramisu, pannacotta et baba au rhum)	13 / 15

CARTE DES VINS

VIN ROUGE

	 LE VERRE 16cl	 PICHET 50cl	 LA BOUTEILLE 75cl
Montepulciano D'abruzzo DOC <i>Borgo San Leo</i>	6,80	21	29
Primitivo IGT Salenta <i>Tenuta Giustini - Terrame</i>	8,90	25,5	37
Valpolicella DOC <i>Bertani</i>	8,80	24,5	36
Chianti Classico DOC <i>Castello D'albola</i>	9,90	34	48
Nero D'avola Sicilia DOC <i>Principi Di Butera</i>	8,80	24,5	36
Lambrusco DOC (Pétillant) <i>Medici Ermete Quercioli</i>	6,80	21	29
Barolo DOCG <i>Bricco Stella</i>			88
Saint-Julien AOP <i>Les Fiefs De Lagrange</i>			79
Saint-Estèphe AOP <i>Marquis de Calon Ségur</i>			109
Sancerre AOP <i>Château La Poussie</i>	11,20	39	56
Mas de la Dame AOP <i>Baux de Provence</i>	10,40	36	51

VIN ROSÉ

	 LE VERRE 16cl	 PICHET 50cl	 LA BOUTEILLE 75cl
Minuty Prestige AOP <i>Côtes De Provence</i>	10.30	34	48
Les Terrasses AOP <i>Côtes De Provence</i>	8,50	23,5	35

VIN BLANC

Maremma Toscana DOC <i>Rocca di Montemassi</i>	8,90	26	38
Haute Côte de Beaune <i>Domaine Billard</i>	11,00	38	54
Sancerre AOP <i>Château La Poussie</i>	11,20	39	56
Mas de la Dame AOP <i>Baux de Provence</i>	10,40	36	51
Prosecco Riccadonna DOC	9		34

CHAMPAGNE

	 LA COUPE 14cl	
Veuve Clicquot	16	95
Ruinart Blanc de Blancs		155
Ruinart Rosé		155
Dom Perignon Brut		280

APÉRITIFS

Campari, Martini, Porto • 6cl 7

Ricard, Pastis 51, • 4cl 6,5

Peroni *bière bouteille* • 33cl 8,50

Coupe de Prosecco Doc Riccadonna 14cl 9

Kir Royal Veuve Cliquot *cassis, mûre, framboise, pêche* • 14cl 16

COCKTAILS

Campari Spritz, Aperol Spritz, Americano • 18cl 14

Campari Tonic, Gin Gordon's Tonic, Whisky J&B coca • 18cl 14

Caïpirinha, Caïpiroska, Margarita, Gin Fizz, Mojito • 18cl 15

Saint-Germain Spritz, Moscow Mule, Espresso Martini • 18cl 16

EAUX MINÉRALES / SOFTS

Sodas

*coca, coca zero, schweppes, perrier,
ice tea pêche, sprite, orangina* 33cl 5

Jus de fruits Granini

pomme, orange, abricot (nectar), pamplemousse, tomate 25cl 5,20

Vittel 50cl 6 100cl 8

San Pellegrino 50cl 6 100cl 8

DIGESTIFS • LIQUEURS

Calvados, Get 27, Get 31, Bacardi, Gin Gordon's, J&B 4cl 10

Limoncello, Manzana, Grappa, 6cl 10

Eaux-de-vie *poire, mirabelle, framboise, vieille prune* • 4cl 10

Aberlour, Amaretto Disaronno, Armagnac, Jack Daniel's 4cl 11

Cognac VS, Sambuca Molinari, Vodka Absolut 4cl 13

Bombay Sapphire, Chivas, Rhum St James 4cl 14

Cognac Hennessy VS, Rhum Diplomatico, Gin Hendricks 4cl 15

Vodka Greygoose, Whisky Nikka Coffey Grain 4cl 16

CAFÉS • THÉS

Café Florio / Décaféiné 3,50

Double espresso Florio 6,20

Thés, Infusions Comptoirs Richard 4,90

Café crème Florio 5,90

Cappuccino Florio 6,50