

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 Crèmeuse	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

Salmoné 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



Montepulciano D'abruzzo DOC
Borgo San Leo

Primitivo IGT Salenta
Tenuta Giustini - Terrame

Valpolicella DOC
Bertani

Chianti Classico DOC
Castello D'albola

Nero D'avola Sicilia DOC
Principi Di Butera

Lambrusco DOC (Pétillant)
Medici Ermete Quercioli

Barolo DOCG
Bricco Stella

Saint-Julien AOP
Les Fiefs De Lagrange

Saint-Estèphe AOP
Marquis de Calon Ségur

Sancerre AOP
Château La Poussie

Mas de la Dame AOP
Baux de Provence

LE VERRE
16cl

PICHEt
50cl

LA BOUTEILLE
75cl

21

25,5

24,5

34

24,5

21

79

109

39

36

29

37

36

48

36

29

88

56

51

VIN ROSÉ

Minuty Prestige AOP
Côtes De Provence

Les Terrasses AOP
Côtes De Provence

LE VERRE
16cl

10,30

8,50

23,5

38

54

56

LA COUPE
14cl

16

280

VIN BLANC

Maremma Toscana DOC
Rocca di Montemassi

Haute Côte de Beaune
Domaine Billard

Sancerre AOP
Château La Poussie

Mas de la Dame AOP
Baux de Provence

Prosecco Riccadonna DOC

CHAMPAGNE

LA COUPE
14cl

Veuve Clicquot

Ruinart Blanc de Blancs

Ruinart Rosé

Dom Perignon Brut

34

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 Clicquot 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 expresso Florio 6,20

Thés, Infusions Comptoirs Richard 4,90

Café crème Florio 5,90

Cappuccino Florio 6,50