GLORIA

ENTRÉES

Beignets de Mozzarella di Bufala DOP Maison *Sauce à l'arrabbiata maison* 14
Assiette d'artichauts et tartufata *Crème de truffe d'été et parmesan affiné* 16
Velouté de cèpes au Foie gras de Canard 16
Ceviche de Bar Frais *Sauce au Yuzu et piments frais* 16
Foie gras de Canard au Porto *Chutney de fruits et brioche tiède* 19

A PARTAGER

Calamari Fritti *Sauce tartare maison* 18
Assiette de Jambon de Parme et Burrata des Pouilles 26
Légumes grillés, Mozzarella di Bufala Dop et Jambon de Parme affiné 26
Légumes grillés, Mozzarella di bufala Dop et Saumon Fumé 28
Grand Antipasti *Légumes grillés, jambon de Parme affiné, Burrata des Pouilles, calamari fritti, beignets de mozzarella* 48

PLATS

Carpaccio de Bœuf Charolais *Pesto de basilic alla Genovese, frites maison ou salade de roquette* 21
Salade César aux Aiguillettes de Poulet *Salade romaine, copeaux de parmesan et croûtons dorés* 22
Filets de Bar à la Canarino *Zestes de citron jaune et épinards frais* 26
Joue de Boeuf confite au Chianti *Mousseline de pommes de terre* 27
Tartare de Thon frais à la graine de Sésame *Crème citronnée et salade de mesclun* 27
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

Accompagnement *Epinards frais, Frites maison, Mesclun, Caponata, Mousseline de pommes de terre* 6

PIZZA

Pâte à pizza faite maison
Farine italienne à fermentation lente

Margherita 15
Tomate, mozzarella Fior di Latte, et basilic frais

Calzone (soufflée) 17
Tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon, oeuf, basilic frais

Al Tonno 17
Tomate, thon, oeuf, oignons rouges et basilic

Regina 18
Tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon, champignons et basilic

Bresaola 18
Tomate, Mozzarella di Bufala Dop, salade de roquette
tomates cerises et bresaola de boeuf

Al Miele 18
Crème fraîche, mozzarella Fior di Latte, miel, bûche de chèvre
salade de roquette

Di Calabria 18
Tomate, mozzarella Fior di latte, 'Nduja calabraise pimentée
olives leccino, stracciatella di burrata et basilic frais

Di Sicilia 18
Tomate, mozzarella Fior di Latte, caponata de légumes
stracciatella di burrata et basilic frais

Quattro formaggi 19
Tomate, mozzarella Fior di Latte, parmesan, gorgonzola, bûche de chèvre

Tartufata 20
Crème de truffe d'été, mozzarella Fior di Latte, salade de roquette,
tomates cerises et burrata des Pouilles

Parma 21
Mozzarella Fior di Latte, pesto alla Genovese, jambon de Parme affiné
tomates cerises, salade de roquette et copeaux de parmesan

Salmone 21
Tomate, mozzarella Fior di Latte, crème fraîche et saumon fumé

Menu Enfant
Disponible sur demande

PASTA

Linguine Carbonara Autentica *Guanciale, pecorino et jaune d'oeuf* 19

Linguine Cacio e Pepe à la Tartufata *Poivre noir, pecorino et crème de truffe d'été* 21

Rigatoni Alla 'Nduja *Tomate à la 'Nduja calabraise pimentée et stracciatella di burrata* 22

Linguine Al Salmone *Saumon frais et crème légère citronnée* 24

Linguine Al Branzino *Bar frais, câpres, citron et huile d'olive* 24

Rigatoni con Spugnole e Bresaola *Morilles et Bresaola de Boeuf* 26

Ravioli Al Tartufo et Foie Gras *Ravioles à la truffe d'été, crème de cèpes, foie gras et éclats de noisettes* 28

Pasta Alla Ruota (selon disponibilité) *Linguine flambées à la grappa dans la meule de Parmigiano Reggiano, Poivre noir et jambon de Parme* 28

DESSERTS

Panna Cotta Maison à la Vanille *Coulis de fruits rouges* 10

Tarte au fruit de la passion et framboises fraîches 12

Mousse au Chocolat noir, crumble cacao, fleur de sel et huile d'olive 12

Nage d'oranges fraîches, mangue et basilic 12

Tiramisu Maison *Crème légère au mascarpone, café et liqueur d'amaretto* 12

Pavlova maison à la mangue *Crème légère maison, sorbet à la mangue de la Maison Berthillon* 15

Glaces et Sorbets de la Maison Berthillon *Parfums de saison - la boule* 6,5

Pizza Alla Nutella *Noisettes caramélisées* 12

Café gourmand / Thé Gourmand *(tiramisu, pannacotta, nage d'oranges, mangue et basilic)* 13 / 15

CARTE DES VINS

VIN ROUGE

	LE VERRE 16cl	PICHET 50cl	LA BOUTEILLE 75cl
Montepulciano D'abruzzo DOC *Borgo San Leo*	6,80	21	29
Lambrusco DOC (Pétillant) *Medici Ermete Quercioli*	6,80	21	29
Nero D'avola Sicilia DOC *Principi Di Butera*	8,80	24,5	36
Primitivo IGT Salenta *Tenuta Giustini - Terrame*	8,90	25,5	37
Chianti Classico DOC *Castello D'albola*	9,90	34	48
Mas de la Dame AOP *Baux de Provence*	10,40	36	51
Sancerre AOP *Château La Poussie*	11,20	39	56
Etna Sicilia - Il Rosso DOC *Tornatore*			61
Barolo DOCG *Bricco Stella*			88
Saint-Estèphe AOP *Marquis de Calon Ségur*			109
Côte-Rôtie AOC *Lieu - Dit Le Combard*			129

VIN ROSÉ

	LE VERRE 16cl	PICHET 50cl	LA BOUTEILLE 75cl
Pinot Grigio Ramato *Friuli DOC - Puiattino*	8,10	23,5	34
Minuty Prestige AOP *Côtes De Provence*	10,30	34	48
Domaines Ott AOC *Bandol - Château Romassan*			74

VIN BLANC

Maremma Toscana DOC *Rocca di Montemassi*	8,90	26	38
Mas de la Dame AOP *Baux de Provence*	10,40	36	51
Haute Côte de Beaune *Domaine Billard*	11,00	38	54
Sancerre AOP *Château La Poussie*	11,20	39	56
Chablis 1er Cru *Domaine Laroche - L'Essence des Climats*			79
Châteauneuf-du-Pape AOP *Château La Nerthe*			119
Prosecco Riccadonna DOC	9		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

CHAMPAGNE

	LA COUPE 14cl	LA BOUTEILLE 75 CL
Veuve Clicquot	16	95
Ruinart Blanc de Blancs		155
Ruinart Rosé		155
Dom Perignon Brut		280

EAUX MINÉRALES / SOFTS

Sodas
Coca, Coca zero, Schweppes, Perrier, Ice tea pêche, Sprite, Orangina 5

Jus de fruits Granini
Ananas, Pomme, Orange, Abricot, Pamplemousse, Tomate 25cl 5,20

Vittel 50cl 6 100cl 8

San Pellegrino 50cl 6 100cl 8

Chateldon 75cl 12

COCKTAILS

NOTRE CARTE DES COCKTAILS EST A VOTRE DISPOSITION

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