

FRATELLI NEUILLY

ENTRÉES

Gambas Poêlées en persillade	12
Beignets de Mozzarella di Bufala DOP Maison <i>Sauce à l'arrabbiata maison</i>	14
Assiette d'artichauts à la Tartufata <i>Crème de truffe d'été et parmesan affiné</i>	15
Burrata Pugliese <i>Caponata de légumes aux olives Leccino</i>	16
Assiette de Jambon de Parme	20
Légumes grillés, Mozzarella di Bufala Dop et Bresaola de Boeuf	24
Assiette de Jambon de Parme et Mozzarella di Bufala Dop	24

PLATS

Carpaccio de Bœuf Charolais <i>Pesto alla Genovese, frites maison ou roquette</i>	19
Salade César aux Aiguillettes de Poulet <i>Salade romaine, parmesan et croûtons</i>	19
Piccata Al Limone <i>Emincé de veau, câpres et citron confit, linguine à la crème</i>	22
Filets de Bar Aromatico <i>Laurier, citron vert et épinard frais</i>	23
Escalope de Veau à la Milanese poêlée au beurre <i>Linguine à la napolitaine</i>	24
Joue de Boeuf confite au Chianti <i>Mousseline de pommes de terre</i>	26

Accompagnement 5

Epinards frais, mesclun, roquette, frites maison, caponata, mousseline

PIZZA

Pâte à pizza faite maison
Farine italienne à fermentation lente

Margherita 14

Tomate, mozzarella fior di latte et basilic frais

Napolitaine 16

Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres
et olives Leccino

Calzone (soufflée) 16

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, oeuf et basilic

Regina 17

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons et basilic

Di Calabria 17

Tomate, mozzarella fior di latte, Nduja pimentée,
olives leccino, stracciatella et basilic frais

Di Sicilia 17

Tomate, mozzarella fior di latte, Stracciatella di burrata, caponata
de légumes et basilic frais

Al Miele 17

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, miel, roquette et bûche de
chèvre

Quattro formaggi 17

Tomate, mozzarella fior di latte, parmesan,
gorgonzola et bûche de chèvre

Al Tonno 17

Tomate, thon, oeuf, oignons rouges et basilic

Burratissima 18

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

Parma 18

Mozzarella fior di latte, pesto alla Genovese, jambon de Parme
affiné, tomates cerises, salade de roquette, parmesan

Con Le Sarde 18

Tomate, mozzarella fior di latte, filets de sardines, oignons rouges,
poivrons frais et olives Leccino

Tartufata 19

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

Menu Enfant

Disponible sur demande

PASTA

Linguine Al Pomodoro	<i>Tomate et basilic</i>	15
Rigatoni All' Arrabbiata	<i>Sauce tomate pimentée à l'ail</i>	17
Linguine Alla Carbonara Autentica	<i>Guanciale, pecorino et jaune d'oeuf</i>	19
Rigatoni Alla 'Nduja	<i>Tomate à la Nduja calabraise pimentée, olives et stracciatella</i>	19
Pasta Con Le Sarde	<i>Sardines poêlées, linguine à la Sicilienne et olives Leccino</i>	20
Linguine Cacio E Pepe à la tartufata	<i>Poivre noir, pecorino, crème de truffe d'été</i>	21
Linguine Al Branzino	<i>Au bar frais, citron, câpres et huile d'olive</i>	23
Ravioli Al Tartufo	<i>Crème de truffe d'été et champignons</i>	23

DESSERTS

Panna Cotta Maison finement vanillée	<i>Coulis de fruits rouges</i>	9
Brioche perdue maison	<i>Glace artisanale à la crème fraîche</i>	10
Nage d'oranges fraîches, mangue et basilic		10
Pizza Alla Nutella	<i>Noisettes caramélisées</i>	11
Tiramisu Maison	<i>Crème légère au mascarpone, café et liqueur d'amaretto</i>	11
Pavlova à la Mangue	<i>Sorbet artisanal à la mangue - Maison Pedone</i>	11
Coppa Milano	<i>Crème glacée à la Stracciatella, chocolat fondant et chantilly</i>	12
Glaces et Sorbets de la Maison Pedone	<i>Parfums de saison - la boule</i>	5
Café gourmand / Thé Gourmand		11

CARTE DES VINS

VIN ROUGE

 LE VERRE
16cl

 PICHET
50cl

 LA BOUTEILLE
75cl

Bardolino DOC
Cantina di Verona

5,90

18

27

Montepulciano D'abruzzo DOC
Borgo San Leo

6,40

19

29

Lambrusco DOC (Pétillant)
Medici Ermete Quercioli

6,90

19,90

29,50

Primitivo Puglia IGT Salenta
Tenuta Giustini - Terrame

8,60

25

35

Valpolicella DOC
Bertani

8,80

25,50

36

Nero D'avola Sicilia DOC
Principi Di Butera

8,80

25,50

36

Chianti Classico DOC
Castello D'albola

10,20

32

46

N°2 de Maucaillou
Haut Medoc AOP

59

Saint-Julien AOC
Les Fiefs de Lagrange

69

Barolo DOC
Bricco Stella

79

VIN ROSÉ

 LE VERRE
16cl

 PICHET
50cl

 LA BOUTEILLE
75cl

Minuty Prestige AOP
Côte De Provence

10,90

34

49

Pinot Grigio Ramato
Friuli Doc - Puiattino

7,50

23

33

VIN BLANC

Soave Classico DOC
Monte Campo

6,40

19

29

Maremma Toscana DOC
Rocca di Montemassi

8,90

26

37

Haute Côte de Beaune
Domaine Billard

11

35

52

CHAMPAGNE & PROSECCO

 LA COUPE
14cl

 LABOUTEILLE 75CL

Prosecco Riccadonna Cuvée Signature

9

32

Moët & Chandon Brut Imperial

15

90

APÉRITIFS

Campari, Martini, Porto · 6cl 6

Ricard, Pastis 51, · 4cl 6

Carlsberg· *Pression* 25cl 5 50cl 9,80

Peroni *Bière bouteille* · 33cl 8,20

Coupe de Prosecco Doc Riccadonna Cuvée Signature 14cl 9

Kir Royal Moët & Chandon *cassis, mûre, framboise, pêche* · 14cl 16

NOTRE CARTE DES COCKTAILS EST À VOTRE DISPOSITION

EAUX MINÉRALES / SOFTS

Sodas

Coca, Coca zero, Schweppes, Perrier, Fuz Tea, Sprite, Orangina 4,90

Jus de fruits Granini

Ananas, Pomme, Orange, Abricot, Tomate, Pamplemousse 25cl 4,90

Vittel 50cl 4,90 100cl 6,90

San Pellegrino 50cl 4,90 100cl 6,90

Chateldon 100cl 12

DIGESTIFS · LIQUEURS

Limoncello, Manzana, Grappa, 6cl 10

Calvados, Get 27, Get 31, Bacardi, Gin Gordon's, J&B 4cl 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 11

Bombay Sapphire, Chivas, Rhum St James 4cl 12

Cognac Hennessy VS, Rhum Diplomatico, Gin Hendricks 4cl 13

Vodka Greygoose, Whisky Nikka Coffey Grain 4cl 16

CAFÉS · THÉS

Café Florio / Décaféiné 3,20

Double expresso Florio 5,90

Thés, Infusions Comptoirs Richard 4,90

Café crème Florio 5,90

Cappuccino Florio 6,90