

APERITIFS & DIGESTIFS

Whisky Italien « Puni » 8cl	15 €	Manaschino « Luxando » 10cl	10 €
Gin Italien « Malfy » 8cl	12 €	Italicus 12 cl	10 €
Sambuca « Molinari » 8cl	10 €	Campani 12 cl	10 €
Amarretto « Adriatico » 10cl	10 €	Martini (rouge, blanc) 12cl	10 €
Limoncello « Mamma Mia » 12cl	10 €	Get 27, Get 31 12 cl	10 €

COCKTAILS 20cl 12 €

- Americano (Gin, Vermouth Rouge et Blanc, Campani et Prosecco)
 Bellini (Crème de Pêche, Purée de Pêche, Prosecco)
 Bloody Mary (Vodka, Jus de Tomate, Citron, Worcestershire, Tabasco et Céleri)
 Mojito Royal (Rhum, Sucre de Canne, Citron Vert, Menthe et Prosecco)
 Negroni (Gin, Vermouth Rouge et Blanc et Campani)
 Spritz Apérol (Apérol, Pêche et Prosecco)
 Spritz Fionente (Liqueur de Fleur de Sureau « Fionente » et Prosecco)
 Spritz Limoncello (Liqueur de Citron « Limoncello », Pêche et Prosecco)
 Spritz Pamplemousse (Crème de Pamplemousse, Jus de Pamplemousse et Vin Rosé Pétillant)

VINS ITALIENS Verne (12,5 cl) Bouteille (75cl)

Rosé de Sicile ROSAMMURI « Rapitalà » Bio	38 €
Rosé de Vénétie INFINITO Bandolino Chianetto « Santi »	7 € 34 €
Blanc de Frioul RIBOLLA GIALLA « Conti Formentini »	44 €
Blanc de Frioul CHARDONNAY « Conti Formentini »	44 €
Blanc de Frioul PINOT GRIGIO « Conti Formentini »	44 €
Blanc de Sicile PIANO MALTESE « Rapitalà » Bio	36 €
Blanc de Vénétie VIGNETI DI MONTEFORTE « Santi »	7 € 34 €
Rouge de Lombardie LE TENSE « Nino Negri »	56 €
Rouge de Sicile NUHAR « Rapitalà » Bio	49 €
Rouge de Vénétie VENTALE SUPERIORE « Santi »	44 €
Rouge de Vénétie LE CALESELLE « Santi »	7,5 € 38 €
Rouge des Abruzzes LIANTE « Castello Monaci »	38 €
Rouge de Toscane CHIANTI « Melini »	34 €
Rouge des Abruzzes VALLE D'ORO « Cantina Tollo »	6,5 € 31 €
Prosecco de Vénétie « Martini » (vin blanc effervescent)	7 € 35 €

BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
Baladin <u>Blonde</u> IPA 5,5% (pression)	5 €		9 €
Peroni <u>Blonde</u> Lager 5,2% (pression)	4,5 €		8 €
Bière locale Bacquet « Cocon » <u>Blanche</u> 5,0% (bouteille)		7 €	
Bière locale Bacquet « Magnitude Absolue » <u>Ambinée</u> 7,0% (bouteille)		7 €	
Bière locale Bacquet « Fausse Fournure » <u>Brunne</u> 7,5% (bouteille)		7 €	
Peroni Libera Sans Alcool 0.0 %		6 €	

COCKTAILS SANS ALCOOL 33cl

8 €

Baby Bellini (Purée de Pêche, Citron et Limonade)

Citronnade (Citron, Sucre et Menthe Fraîche)

Sicilien (Orange pressée, Citron et Limonade)

Virgin Mojito (Sucre de canne, Citron vert, Menthe et Limonade)

Virgin Bloody Mary (Jus de Tomate "Alain Milliat", Citron, Worcestershire, Tabasco et Céleri)

SOFTS

Jus frais pressé (Orange, Citron ou Pamplemousse) 25cl	7 €
Jus de pomme « Alain Milliat » 33cl	6,5 €
Cola artisanal Italien « Baladin » 33cl	6,5 €
Soda artisanal Italien Orange « Lunisia » 33cl	6,5 €
Limonade « La Délicieuse » Bio 27,5cl	6,5 €
Coca Cola	6 €
Coca Cola sans sucres 33cl	6 €
Schweppes Tonic 25cl	6 €

EAUX

Pennien 25cl	5,5 €
San Benedetto (plate ou gazeuse) 50cl	5 €
San Benedetto (plate ou gazeuse) 75cl	6,5 €

BOISSONS CHAUDES

Ristretto, Espresso, Déca, Café allongé	2,9 €
Chocolat Chaud, Capuccino, Mocaccino, Macchiato, Café au Lait	5,5 €
Chocolat Viennois, Café au Lait Frappé	6 €
Tisane des Merveilles « Frères Dammann » (Venveine, Tilleul, Pétales de Fleurs)	5,5 €
Thé Vert ou Thé Noir « Frères Dammann »	5,5 €

ANTIPASTI

<i>Zuppa di Pomodoro</i> (Soupe de Tomate, Croutons Aillés, Pensil et Parmesan)	12 €
<i>Cozze Ripiene</i> (Moules Fancies, Beurre, Ail, Pensil et Parmesan)	12 €
<i>Cannelloni Vegetariani</i> (Pâte, Ricotta, Tomate et Pesto)	12 €
<i>Cannelloni Piccanti</i> (Pâte, Ricotta, Tomate, Pesto et Spianata Piquante)	14 €
<i>Pizza Fritta Napoletana</i> (Pizza Frite, Tomate, Pesto, Parmesan)	14 €
<i>Focaccia</i> (Pain Italien, Tomate, Tapenade, Oignons Confits et Anchois)	14 €
<i>Ravioli di Foie Gras</i> (Pâte, Foie Gras, Parmesan)	16 €
<i>Insalata di Polpo</i> (Salade de Poulpe Mariné, Oignon, Poivron Rouge, Courgette)	18 €

PIATTI PRINCIPALI

<i>Tortiglioni all Annabbiata</i> (Pâtes, Sauce Tomate Relevée et Parmesan)	16 €
<i>Linguine Autunnali</i> (Pâtes aux Champignons, Noix, Crème, Ail, Oignons, Pensil et Parmesan)	16 €
<i>Tortiglioni al Pesto</i> (Pâtes, Pesto, Pignons Pin et Parmesan)	16 €
<i>Linguine alla Carbonara</i> (Pâtes, Jaune d'Oeuf, Parmesan et Lardons)	16 €
<i>Tortiglioni al Pesto Piccante</i> (Pâtes, Pesto, Spianata Piquante, Pignons Pin et Parmesan)	18 €
<i>Tartane alla Limonaia</i> (Tartane de Bœuf, Pesto, Citron, Tomate et Pâtes au Parmesan)	18 €
<i>Gnocchi al Tartufo</i> (Gnocchi, Crème, Truffe Fraîche et Parmesan)	19 €
<i>Linguine alle Vongole</i> (Pâtes au Palourdes, Crème, Ail, Oignons, Pensil et Parmesan)	24 €
<i>Linguine al Nero con Polpo</i> (Pâtes à l'Encre, Poulpe Sauté, Ail, Thym et Citron)	24 €
<i>Osso Buco</i> (Jambon de Veau, Pâtes au Citron)	26 €
<i>Cotoletta alla Milanese</i> (Côte de Veau « Tomahawk » Panée et Pâtes à la Sauce Tomate)	29 €

PIZZE

<i>Margherita</i> (Tomate, Mozzarella, Basilic, Origan)	14 €
<i>Margherita Piccante</i> (Tomate, Mozzarella, Spianata Piquante, Basilic, Origan)	16 €
<i>Bianca</i> (Crème, Mozzarella, Parmesan, Roquette et Origan)	16 €
<i>Bianca Salmone</i> (Crème, Mozzarella, Saumon Fumé, Parmesan, Aneth et Origan)	18 €
<i>Bianca Tartufo</i> (Crème, Truffe d'Automne, Mozzarella, Parmesan, Roquette et Origan)	18 €
<i>Calzone di Manzo</i> (Pizza fournée au Bœuf, Oignons, Œuf, Mozzarella et Origan)	18 €

DOLCI

<i>Glace à l'italienne fraîche</i> (Chocolat, Vanille ou Mixte)	7 €
<i>Panna Cotta alle Fragole</i> (Panna Cotta, Purée de Fraises)	8 €
<i>Tiramisù Café</i> (Tiramisu aux Café et Cacao)	8 €
<i>Torta Limonaia</i> (Tarte au Citron)	8 €
<i>Baba alla Limonaia</i> (Baba au Limoncello et Crème Fouettée)	12 €
<i>Affogato</i> (Glace Vanille, Amaretto et Espresso)	12 €