

Antipasti

Bruschetta Italiana (1) 15

Toasted bread with fresh tomato, basil and olive oil
Pain grillé avec tomates fraîches, basilic et huile d'olive

Tagliere di salumi e formaggi (1, 7, 8, 12) 32

Italian cold cuts and cheese to share
Charcuterie et fromages italiens à partager

Vitello Tonnato (3, 4, 7) 24

Slices of veal with tuna and caper sauce
Fines tranches de veau avec sauce au thon et câpres

Carpaccio di Manzo (7, 8, 12) 25

Raw beef with rocket, Parmesan, lemon dressing and grilled artichoke heart
Bœuf cru avec roquette, Parmesan et vinaigrette au citron et cœur d'artichaut grillé

Burrata & Saumon (3, 4, 6, 7, 11) 21

Selected smoked salmon and artisanal burrata, served with fresh arugula and a light homemade lemon vinaigrette
Saumon fumé sélectionné et burrata artisanale, accompagnés de roquette fraîche et d'une vinaigrette légère au citron faite maison

Insalata di Pollo (7, 12) 25

Caesar salad with grilled chicken, parmesan shavings, arugula, and cherry tomatoes
Salade César au poulet grillé, copeaux de parmesan, roquette et tomates cerises

Insalata Caprese (7, 12) 24

Mozzarella, fresh and sun-dried tomatoes, Taggiasca olives, enhanced with a basil vinaigrette
Mozzarella, tomates fraîches et tomates séchées, olives taggiasches, sublimées par une vinaigrette au basilic

Insalata scampi (2, 10, 12) 26

Crisp mixed salad leaves, scampi, mango shavings, and a date vinaigrette.
Mélange de salades croquantes, scampis, copeaux de mangue et vinaigrette aux dattes

Pizza

Margherita (1, 7) — 15
tomates, mozzarella

Napoli (1, 4, 7) — 15
tomates, mozzarella, anchois, câpres

Zingara (1, 7) — 16,5
tomates, mozzarella, jambon, salami

Prosciutto (1, 7) — 15,5
tomates, mozzarella, jambon

Prosciutto et Funghi (1, 7) — 16,5
tomates, mozzarella, jambon, champignons

Capricciosa (1, 7) — 17
tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts

Quattro Stagioni (1, 7) — 17,5
tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives

Diavola (1, 7) — 16
tomates, mozzarella, salami piquant

Salami (1, 7) — 16
tomates, mozzarella, salami doux

Quattro Formaggi (1, 7) — 17
tomates, mozzarella et différents fromages

Tonno e Cipolla (1, 4, 7) — 17
tomates, mozzarella, thon, oignons

Calzone (1, 7) — 16,5
tomates, mozzarella, jambon, champignons

Calzone piccante (1, 4, 7) — 17,5
tomates, mozzarella, salami piquant, anchois, câpres

Maison (1, 3, 7) — 17,5
tomates, mozzarella, salami piquant, poivrons, œuf

Façon du Patron (1, 3, 7) — 18,5
tomates, mozzarella, salami piquant, artichauts, poivrons, olives, œuf

Primavera (1, 7) — 16,5
tomates, tomates fraîches, mozzarella, basilic

Caprese (1, 7) — 19
tomates, tomates fraîches, mozzarella, roquette, parmesan

Speciale (1, 3, 7) — 19
tomates, mozzarella, jambon, champignons frais, œuf, ail

Pizza Speciali

Salmone & Burrata (1, 4, 7) — 22
tomates, mozzarella, saumon fumé, burrata, roquette et vinaigrette au citron vert

Fragolino (1, 7) — 23
tomates, mozzarella, jambon de Parme, roquette, copeaux de parmesan

Tartufata (1, 7) — 22
tomates, mozzarella, saucisses, crème de truffe, roquette

La Ghiottona (1, 7) — 24
Base blanche garnie de taleggio, de cèpes, de noix et de roquette.

Pasta e Risotto

Ravioli Mediterranei (1, 2, 3, 7) 28

Homemade crustacean ravioli, lobster bisque, confit tomatoes and shallots
Ravioli artisanaux aux crustacés, bisque de homard, tomates confites et échalotes

Agnolotti d'Amore du Fragolino (1, 3, 7,8) 27

Homemade braised beef agnolotti, walnut cream, pecorino shavings and rocket
Agnolotti artisanaux au braisé, crème de noix, copeaux de pecorino et roquette

Mozzaluna alla Campagnola (1, 3, 7) 27

Caprese-filled half-moon pasta with mozzarella, sun-dried tomatoes and basil, served with yellow cherry tomatoes and a provolone cream
Demi-lunes Caprese farcies à la mozzarella, aux tomates séchées et au basilic, servies avec des tomates cerises jaunes et une crème de provolone

Risotto Asparagi e Tartufo (7, 12) 27

Creamy asparagus risotto delicately infused with truffle cream
Risotto crémeux aux asperges, délicatement parfumé à la crème de truffe

Abbraccio dei due Salmoni (1, 3, 4, 7) 28

Pappardelle with fresh and smoked salmon, delicate cream and lemon
Pappardelles au saumon frais et fumé, crème délicate au citron

Taglierini Mille e una Notte (1, 3, 7, 12) 29

Homemade red wine taglierini, served with burrata, truffle cream and porcini mushrooms.
Taglierini artisanaux au vin rouge, accompagnés de burrata, d'une crème à la truffe et de cèpes.

Fuoco di Fragolino (1, 3, 7, 12) 27

Fresh paccheri with porcini mushrooms, Italian sausage, nduja and taleggio cream.
Paccheri frais aux cèpes, saucisse italienne, nduja et crème de taleggio.

Lasagna Emiliana (1, 3, 7) 26

Traditional ragù, Grana Padano and béchamel sauce
Lasagnes maison au ragoût, Grana Padano et béchamel

Spaghetti Carbonara (1, 3, 7) 27

Guanciale, egg yolk and Pecorino Romano DOP
Guanciale, jaune d'œuf et Pecorino Romano AOP

Carne

Tagliata di Manzo (7, 12) 39,9

Sliced beef tenderloin, topped with a porcini cream sauce, served with crisp rocket, parmesan shavings and crispy baby potatoes

Éventail de filet de bœuf, nappé d'une crème aux cèpes, accompagné de roquette croquante, de copeaux de parmesan et de pommes de terre grenailles croustillantes

Entrecôte Grigliata (7, 12) 38

Succulent cut served with crispy baby potatoes

Entrecôte grillée servie avec pommes de terre grenailles croustillantes.

Saltimbocca (7) 34

Veal escalope wrapped in Parma ham and sage, served with crispy roasted baby potatoes

Escalope de veau au jambon de Parme et à la sauge avec pommes de terre grenailles croustillantes

Escalope crème champignons (1, 7) 34

Escalope with creamy mushroom sauce, served with crispy baby potatoes

Escalope crème aux champignons avec pommes de terre grenailles croustillantes

Escalope milanaise (1, 3, 7) 34

Crispy Milanese veal escalope, topped with fresh rocket, Grana Padano shavings, tomatoes and a balsamic glaze served with crispy roasted baby potatoes

Escalope milanaise croustillante, garnie de roquette fraîche, de copeaux de Grana Padano, de tomates et d'une réduction de vinaigre balsamique avec pommes de terre grenailles croustillantes

Pesce

Salmone Grigliato (4) 35

Grilled salmon, served with rice and sautéed vegetables
Saumon grillé servi avec du riz et des légumes sautés

Polpo alla Griglia e Burrata (7, 12, 14) 38

Grilled octopus, served with a broad bean purée, caramelized onions and burrata
Poulpe grillé, servi avec une purée de fèves, des oignons caramélisés et de la burrata

Gran Fritto di Mare (1, 2, 3, 4, 7, 14) 34

Fried calamari, prawns and octopus with remoulade, salad and fries
Calamars, gambas et poulpe frits avec de la sauce rémoulade, de la salade et des frites

Dolci fatti in casa

Fragolino Tiramisu (1, 3, 7)	13
Panna Cotta (7)	13
Crème Brûlée Fragolino (3, 7)	13
Fondant au Chocolat (1, 3, 7)	14
Colonel	11
Affogato (7)	10
Dame Blanche (7)	14
Delizia al Limone (1, 3, 7)	14
Baba au rhum (1, 3, 7)	14
Boule de Glace (3, 7)	4

Aperitivi

Les Classiques

Aperitivo della Casa	12	Kir au Vin Blanc	11,5
Americano	9	Martini Blanc	8
Cynar Sec	8	Martini Rouge	8
Cynar Soda	11	Porto Rouge	8
Jack Daniel's Coca-Cola	9	Porto Blanc	8
Kir Royal	9,5	Prosecco	9

Nos Gins

Gordon's Gin	12	Hendrick's	14
Bombay Sapphire	13	Arduenna	15
Gin Mare	15		

Cocktails

Caipirinha	13	Margarita	13
Mojito	13	Gin Fizz	15
Espresso Martini	15		

Sans Alcool

Bitter Rosso	7	Crodino	7

Bevande

Soft

1/2 L - Eau plate/pétillante	5,5	Tonic Elderflower	5
1 L - Eau plate/pétillante	8,5	Tonic Ginger Ale	5
Coca-Cola	4,5	Tonic Ginger Beer	5
Coca-Cola Zero	4,5	Jus d'orange	4
Coca-Cola Light	4,5	Jus de pomme	4
Ice Tea	4,5	Jus d'ananas	4
Sprite	4,5	Jus de tomate	4
Mediterranean Tonic	5	Fuzetea Pêche	4

Bières

Bofferding	5	Funck-Bricher	5
Battin	5	Picon-Bière	6,9
Moretti (Pression)	5/7		

Verre à Vin

Primitivo Puglia IGT	9	Rosato Puglia IGT	9
Montepulciano d'Abruzzo	9	Crémant Kohll-Leuck Brut	14
Pinot Gris Schengen AOP	9	Prosecco Accademia	9
Puglia IGP Chardonnay	9	Moscato d'Asti La Gatta	9

Cafés

Café	3,9	Cappuccino Chantilly	4,1
Espresso	3,2	Cappuccino Italiano	4,2
Espresso Macchiato	3,9	Matcha	5
Double Espresso	4,1	Thé	4,5
Irish Coffee	12	Camomille, Rosso Strawberry, Earl Grey	

Vini

Bulles

Italia

Moscato d'Asti La Gatta - Vite Colte 42

Le nez s'ouvre sur un bouquet de notes de fruits frais. En bouche, il est doux et harmonieux avec un perlage léger. C'est un vin agréablement persistant avec une finale agréable.

Prosecco Accademia - Bottega 42

Notes fruitées de pomme, de pêche blanche et d'agrumes, accompagnées de délicates notes florales d'acacia. Frais, délicat, équilibré, avec un mélange harmonieux d'acidité et de douceur.

Lussemburgo

Crémant Kohll-Leuck Brut 60

D'une belle fraîcheur, le nez exprime les fruits jaunes. Franche en attaque, la bouche déploie un joli fruité rappelant la poire et la mirabelle et offre une finale tonique et un bel équilibre.

Rosés

Abruzzes

Calalenta Rosato - Fantini 39

Nez gourmand de pastèque, groseille, pamplemousse et des notes florales. La bouche est rafraîchissante avec une longue finale.

Pouilles

Puglia IGT Zolla Rosato - Vigneti del Salento 35

Bouquet séduisant de fraise, de grenade, de cerise et de pamplemousse rose. En bouche, il procure une sensation rafraîchissante et savoureuse, pour s'achever sur une finale ronde et persistante.

Salento IGP Tramari Rosé di Primitivo - San Marzano 42

Au nez, des arômes intenses et persistants de maquis méditerranéen, avec des notes de cerise et de framboise. Frais et élégant, équilibré en bouche.

Provenza

Côtes de Provence B Création Bio - La Grande Bauquière 38

Un nez expressif de fleurs blanches et de nuances exotiques. La bouche est fraîche et gourmande, dominée par des notes de fruits exotiques. L'équilibre est renforcé par une belle minéralité.

Blancs

Lussemburgo

Pinot Gris - Schengen 40
Vin aromatique, crémeux, polyvalent en gastronomie avec des arômes de poire, d'abricot, de fruits secs et de fruits mûrs.

Pinot Gris Puits d'Or Bio - Aly Duhr & Fils 60
Wousselt est un vignoble très réputé dont le terroir a des caractéristiques minérales uniques et produit des vins au parfait équilibre entre minéralité et fruit du raisin.

Riesling Puits d'Or Bio - Aly Duhr & Fils 60
Au nez, on retrouve des arômes de poire, de pêche blanche et une fine touche minérale. La bouche est ample et fraîche, aux notes de fruits blancs, avec une finale élégante.

Italia

Puglia IGT Chardonnay Talò - Cantine San Marzano 40
Joli nez avec un parfum de fleurs blanches et fruits tropicaux, avec des notes vanillées. En bouche, il est élégant, frais et minéral.

Terre di Chieti IGT Calafiori Pecorino - Cantine Truentum 42
Nez fruité, sur des notes d'agrumes et de pêche. La bouche est fraîche avec une bonne structure et une finale légèrement balsamique.

IGT Umbria Grechetto - Cesarini Sartori 42
Un vin tout en fraîcheur avec des notes florales, de camomille, de pamplemousse, d'ananas et d'amande avec une belle acidé et persistance.

Collio Sauvignon Bio - Gradis'Ciuatta 49,5
Nez complexe sur les fleurs blanches, le litchi et une note de laurier. En bouche, une belle fraîcheur fruitée équilibrée par une touche minérale.

Rouge

Toscana

Acino d'Oro Chianti - Bottega 42

Nez complexe avec des notes de fruits noirs mûrs comme la myrtille, la mûre et la groseille. La bouche est structurée et équilibrée, légèrement tannique, avec une finale agréablement intense.

Nobile di Montepulciano - Tenute Torcalvano 70

Des notes de fruits mûrs et de cuir au nez, mais aussi des notes épicées complexes. Puissant et ample en bouche, avec des tanins soyeux et fruités en finale.

Veneto

Valpolicella Classico Superiore - Zenato 52

Au nez, il offre un bouquet de fruits rouges, de cerises noires et de prunes, accompagnées de notes florales et épicées. La bouche est soyeuse, tannique et parfaitement équilibrée.

Amarone della Valpolicella Classico - Zenato 149

Nez intense avec des notes de cerise, de pruneau, de figue, de tabac doux et d'épices fines et quelques nuances de cuir et de cacao. La bouche est veloutée, avec une structure puissante mais équilibrée.

Piemonte

Barbera d'Asti La Luna E I Falo - Vite Colte 49

Le nez dévoile un bouquet profond mêlant violette, réglisse, vanille et fruits rouges sauvages. La bouche est sèche et structurée, soutenue par une belle fraîcheur qui apporte équilibre et élégance.

Surisjvan Nebbiolo Langhe Bio - Icardi 58

Le nez est très élégant, avec des notes de violette, d'épices. En bouche, on retrouve des tanins fins, souples et secs.

Parej Barolo Bio - Icardi 130

Le nez est gourmand, riche et épicé. En bouche, on retrouve des arômes de cerise mûre, avec une douceur agréable et une longue finale.

Abruzzo

Montepulciano d’Abruzzo Riserva Malamore - Cantine Truentum 43

Nez intense avec des notes de baies, de violette et d’épices. La bouche est agréable, avec des notes de baies sauvages, avec des tanins présents mais bien intégrés et une finale longue et persistante.

Puglia

Primitivo di Manduria Talò - San Marzano 49

Bouquet opulent, avec des notes de cerises mûres et de prunes, avec d’agréables notes de cacao et de vanille. En bouche, la structure est remarquable, adoucie par une chaleur fruitée et une finale longue.

Sardegna

Cannonau di Sardegna DOC Salana - Vigneti Zanatta 43

Arômes de fruits frais tels que la mûre, la myrtille, la cerise et la fraise accompagnés de notes légèrement épicées. Finale riche et savoureuse.

Sicilia

Sicilia Lumà Nero d’Avola - Cantine Cellaro 42

Arômes intenses avec des notes de fruits rouges, balsamiques et florales. Vin gourmand avec une finale persistante, sur des notes boisées.

Allergènes

1 – Céréales contenant du gluten
Blé / Seigle / Orge / Avoine / Épeautre

2 – Crustacés
Crevettes / Scampis / Homard

3 – Œuf
Mayonnaise / Sabayon

4 – Poisson
Anchois / Sauce à poisson / Extrait de poissons

5 – Arachides (cacahuètes)
Margarine / Saucisson

6 – Soja

7 – Lait
Beurre / Crème / Yaourt / Fromage

8 – Fruits à coque
Pistache / Amandes / Nougat

9 – Céleri
Bouillon de légumes / Mélange d'épices

10 – Moutarde

11 – Graines de sésame

12 – Anhydride sulfureux et sulfites
Vins / Bières / Fruits secs / Cornichons / Pâtes alimentaires

13 – Lupin

14 – Mollusques
Fruits de mer / Huître / Calamars / Seiches