

Antipasti

Gaspacho Pomodoro e Stracciatella : tomates, basilic, ail, huile d'olive et stracciatella	10
Antipasti di verdure : assortiment de légumes (supplément mozzarella di bufala + 4 €)	15
Bruschetta : tartare de tomates, stracciatella, roquette	12
Arancine aux légumes : boules de riz panées farcies aux légumes	12
Calamari fritti : calamars frits, sauce tartare	15
Bruschettone d'avocats : avocats, mascarpone, ail, menthe & coriandre	14
La Plancia Bella (à partager) : Jambon de Parme, Burratina, ventricina piquante, Bresaola, Saucisson à la truffe, Pecorino, olive	26
Focaccia Ciro : fleur de sel et origan	9

Autour de la burrata (seul ou à partager !)

Burrata frita : burratina panée et sauce tomate	18
Burrata e pomodorini : tomates cerises, roquette (supplément Jambon de Parme +5 €)	12,5
Burrata e caponata	13

Pizze

Margherita : sauce tomate, Fior di Latte, basilic	13,5
Regina : sauce tomate, Fior di Latte, jambon blanc, champignons	16,5
Burrata & pesto : tomates cerises, Fior di Latte, pesto de basilic et burrata	19
Diavola : sauce tomate, ventricina, Fior di Latte et oignon rouge	17,5
Siciliana : sauce tomate, Fior di Latte, aubergines, ricotta salée	17
Calzone : sauce tomate, Fior di Latte, jambon blanc, oeuf	16,5
Bufala : sauce tomate, tomates cerises, mozzarella di bufala fraîche	16,5
Bufala e Parma : sauce tomate, tomates cerises, mozzarella di bufala fraîche, jambon de Parme	18,5
Tonno & melanzane : sauce tomate, tomates cerises, Fior di Latte, aubergines frites et thon	17
Stracciatella & Spinaci : sauce tomate, fiordilatte, stracciatella di burrata, pousse d'épinards	18
Bresaola : sauce tomate, Fior di Latte, roquette, bresaola, oignons	18
Piadina : pizza fourrée au jambon de Parme, roquette, tomate, mozzarella di bufala fraîche	18
Quattro formaggi : sauce tomate, Fior di Latte, parmesan, gorgonzola, chèvre, scamorza fumé	17,5
Napoletana : sauce tomate, Fior di Latte, câpres, anchois, olives	16
Capricciosa : sauce tomate, artichaut, Fior di Latte, jambon blanc, champignons, olives	18
Vegetariana : sauce tomate, Fior di Latte, aubergines, poivrons, courgettes, champignons, tomates cerises	18
Capra & fichi : base crème fraîche, chèvre, miel, figues et roquette	15,5
Salmon : crème fraîche, Fior di Latte, saumon fumé, citron	18
Tartufo : Fior di Latte, crème à la truffe, champignons, roquette	19

Suppléments : légumes / œuf : 2 € | charcuterie / fromage : 4 € | bresaola / parme : 5 €

Insalata & Carpaccio

Insalata di polpo : poulpe, tomates cerises, olives, pomme de terre	19
Carpaccio di Bresaola : roquette et copeaux de parmesan	17
Carpaccio de boeuf : pesto de basilic, roquette et copeaux de parmesan (supplément mozzarella + 4 €)	16
Caesar salad : laitue romaine, poulet pané, tomates cerises, croûtons et parmesan	18,5
Insalata di quinoa : quinoa, tomates séchées, olives, feta, échalote, tomates cerises, avocats et graines de courge	18,5
Insalata di pasta : farfalle, roquette, burrata, pesto de basilic, tomates cerises, jambon de Parme et pignons	18,5

Paste

(supplément sans gluten +1 € - mais peut contenir des traces de farine)

Linguine al tartufo e funghi : crème à la truffe et champignons	19
Linguine alla bolognese	16
Linguine carbonara : véritable carbonara comme en Italie! guanciale, jaune d'oeuf et pecorino râpé	18,5
Linguine vongole : palourdes, ail, huile et persil	21
Farafalle al salmone : saumon, persil, crème et tomates cerises	20
Paccheri pesto e stracciatella : basilic, ail, pignons, grana padano, pecorino	19
Paccheri alla Norma : sauce tomate, aubergines frites et ricotta râpée	16,5
Risotto ai Gamberi e Pistacchio : gambas, ail, pesto de pistaches	22

Secondi piatti

Escalope milanese : linguine napolitane	21
Piccata al limone : petite escalope de veau, citron, légumes poêlés	21
Tagliata di manzo : émincé de boeuf sur un lit de roquette, parmesan, pomme de terre grenaille, tomates cerises	25
Tartare de boeuf à l'italienne : viande de boeuf, tomate séchées, câpres, pignon de pin, roquette, pomme de terre grenaille	24
Polpo grigliato : poulpe grillé, écrasé de pomme de terre et olives	25
Tartare di salmone : saumon, tomates séchées, câpres, échalotes, avocats	23
Pavé di salmone con caponata : pavé de saumon grillé, céleri, oignons, olives, câpres, vinaigre balsamique blanc, tomates et aubergines	24

Dolci

Tiramisu	10	Panna cotta coulis de fruits rouges	9
Salade de Fruits	10	Pizza Arthur : nappée de nutella et de noisettes concassées	12
Crumble aux fruits rouges et glace fior di latte	10	Baba au rhum	9
Mousse au chocolat	9	Café gourmand	9
Gelato e sorbeto (1 ou 2 boules) framboise, fraise, citron, pistache, chocolat, vanille, café, mangue, stracciatella	4/8	thé gourmand	10

Bimbi*

*jusqu'à 10 ans

15 €

Penne (bolognese ou pomodoro) OU Pizza (margharita ou régina)

Mousse au chocolat OU 1 Boule de glace

jus de pomme OU Sirop à l'eau

Birre

<i>Bière Peroni</i> (bouteille 33cl)	6
<i>Panaché</i> (33cl)	6
<i>Bière Kronenbourg sans alcool</i> (33cl)	6
<i>Bière Sirup/Monaco</i> (33cl)	6

Frizzante

	10cl	14cl	75cl
<i>Champagne</i> Paul Laurent brut	12		69
<i>Prosecco</i> (33cl)		7,5	38
<i>Lambrusco</i> de Parme			39

Aperitivi

<i>Verre de Prosecco</i> (14cl)	7,5
<i>Kir vin Blanc</i> (cassis, mûre, pêche ou framboise) (14cl)	6
<i>Kir Royal</i> (cassis, mûre, pêche ou framboise) (10cl)	13
<i>Cinzano</i> (rosso o bianco) ou <i>Campari</i> (6cl)	6
<i>Limoncello, Amaretto, Grappa, Fernet Branca (amaro)</i> (4cl)	7,5
<i>Vodka Absolut, Gin Plymouth, Tequila Olmeca, Get27 & 31</i> (4cl)	7
<i>Rhum Havana Club Especial, Ballantines, Jameson</i> (4cl)	8
<i>Chivas 12ans</i> (4cl)	9
<i>Rhum Havana Club, Hechicera</i> (4cl)	9
<i>Supplément soda</i>	2

Bevande Fresche

<i>Eau Plate, Eau Gazeuse</i> (50cl / 100cl)	5 / 7,5
<i>Coca-Cola, Zéro, Orangina, Sprite, Perrier, Schnepfes</i> (33cl)	4,9
<i>Thé Glacé Maison</i> nature, pêche, citron	5
<i>Jus de Fruits et Nectars</i> orange, pomme, abricot, tomate (25cl)	4,9
<i>Fruits Pressés Minute</i> orange, pamplemousse, citron	6
<i>Virgin Mojito</i> menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	8

Bevande Calde

<i>Café expresso, allongé, décaféiné</i>	2,9
<i>Café ou déca noisette</i>	3
<i>Double expresso, café crème, chocolat chaud</i>	5
<i>Cappuccino, café ou chocolat Viennois</i>	6
<i>Lait chaud</i>	4
<i>Thés parfumés Comptoirs Richard</i>	4,9
Thés noirs : Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Lapsang Souchong, Rooiboos Thés verts : Menthe, Jasmin, Sencha	
<i>Infusions Bio Comptoir Richard</i>	4,9
Verveine, Verveine / Menthe, Tilleul, Tilleul / Menthe, Camomille	

Cocktails

<i>Spritz</i> (créé au XX ^{ème} siècle à Venise) Cinzano aperitivo, Prosecco, eau gazeuse	11
<i>Spritz Italicus</i> Italicus, Prosecco, eau gazeuse	11
<i>Spritz Campari</i> Campari, Prosecco, eau gazeuse	11
<i>Spritz Limoncello</i> Limoncello, Prosecco, eau gazeuse	11
<i>Negroni</i> (inventé à Florence en 1919) Gin, Campari, Vermouth rouge	10
<i>Americano</i> (Inventé à Milan en 1961 au Bar Gaspare Campari) Campari, Cinzano rosso, Cinzano bianco	10
<i>Bellini</i> (Inventé au Harry's Bar à Venise en 1948) Prosecco, purée de pêche	9
<i>Amaretto Sour</i> Liqueur d'amande, Jus de citron	9
<i>Margarita Italiana</i> Tequilla, Limoncello, Sucre de canne	10
<i>Mojito</i> Rhum blanc, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de canne, eau gazeuse	11

Vini Rossi

	14cl	50cl	75cl	150cl
<i>Chianti «Famalgatto» Bio</i> de Toscane 80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Colorino	7	24	35	
<i>Portantica Rosso</i> de Sicile 60% Nero d'Avola, 40% Nerello Mascalese	6	21		55
<i>Bardolino Classico (DOC) - Deliberi</i> de Vénétie 80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Colorino	5,5	19	27	
<i>Primitivo - Maison Pasqua</i> des Pouilles 100% Primitivo	7	24	35	
<i>Valpolicella</i> de Vénétie 70% Corvina, 15% Rondinella, 15% Malinare	7,5	26	39	
<i>Difese Tenuta San Guido</i> de Toscane 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot				80
<i>Barolo (DOCG) la Serra Marcarini</i> du Piémont 100% Nebbiolo				102
<i>Guidalberto Tenuta San Guido</i> de Toscane 45% Cabernet Sauvignon, 55% Sangiovese				112

Vini Bianchi

	14cl	50cl	75cl	150cl
<i>Orvieto Classico (DOP)</i> d'Ombrie 40% Grechetto, 45% Trebbiano, 15% Chardonay	6,5	22	29	
<i>Castelli Romani (DOC)</i> du Lazio Malvasia et Trebbiano	5,5	19	27	
<i>Pinot Grigio superiore Friuli Aquileia</i> de Vénétie	8	28	40	
<i>Portantica Bianco</i> de Sicile 100% Primitivo	6	21		55

Vini Rosati

	14cl	50cl	75cl	150cl
<i>Pinot Grigio Venezia Giulia (DOC)</i> de Vénétie	8	28	40	
<i>Bardolino Chiaretto Classico (DOC)</i> de Vénétie	5,5	19	27	
60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara				