

Antipasti

<i>Velouté du moment</i>	10
<i>Antipasti di verdure</i> : assortiment de légumes (supplément mozzarella di bufala + 4 €)	14,5
<i>Bruschetta</i> : tartare de tomates, straciatella, roquette	12
<i>Calamari fritti</i> : calamars frits, sauce tartare	15
<i>La Plancia Bella</i> : Jambon de Parme, Burratina, ventricina piquante, Bresaola, Saucisson à la truffe, Pecorino, olive	25
<i>Marinara</i> : sauce tomate, ail, origan	10
<i>Focaccia Ciro</i> : fleur de sel et origan	9

Autour de la burrata

(seul ou à partager !)

<i>Burrata frita</i> : burratina panée et sauce tomate	18
<i>Burrata e pomodorino</i> : tomates cerises, roquette (supplément Jambon de Parme +5 €)	12,5
<i>Burrata e zucca</i> : burratina fumée, butternuts snacké et parfumé au thym	18

Pizze

<i>Margherita</i> : tomate, Fior di Latte, basilic	13.5
<i>Regina</i> : tomate, Fior di Latte, jambon blanc, champignons	16
<i>Al tonno</i> : tomate, thon, oignons, olives	16.5
<i>Sicilienne</i> : tomate, Fior di Latte, aubergines, ricotta salée	17
<i>Zucca & Coppa</i> : crème de butternuts, fior di latte, scamorza fumé, Coppa	19
<i>Calzone</i> : tomate, Fior di Latte, jambon blanc, oeuf	16
<i>Bufala</i> : tomate, tomates cerises, mozzarella di bufala fraîche	16.5
<i>Bufala e Parma</i> : tomate, tomates cerises, mozzarella di bufala fraîche, jambon de Parme	18.5
<i>Straciatella & Spinaci</i> : sauce tomate, fiordilatte, straciatella di burrata, pousse d'épinards	18
<i>Bresaola</i> : tomate, Fior di Latte, roquette, bresaola, oignons	16.5
<i>Piadina</i> : pizza fourrée au jambon de Parme, roquette, tomate, mozzarella di bufala fraîche	17
<i>Quattro formaggi</i> : tomate, Fior di Latte, parmesan, gorgonzola, chèvre, scamorza	17
<i>Napoletana</i> : tomate, Fior di Latte, câpres, anchois, olives	16
<i>Ricotta piccante</i> : crème de ricotta, ventricina piccante, oignons rouge, tomate cerises jaune	17
<i>Capricciosa</i> : tomate, artichaut, Fior di Latte, jambon blanc, champignons, olives	17.5
<i>Vegetarienne</i> : tomate, Fior di Latte, aubergines, poivrons, courgettes, champignons, tomates cerises	18
<i>Capra</i> : base crème fraîche, fromage de chèvre, miel, romarin, roquette	15.5
<i>Salmon</i> : crème fraîche, Fior di Latte, saumon fumé, citron	18
<i>Tartufo</i> : Fior di Latte, crème de truffe, champignons, roquette	19

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

Insalata & Carpaccio

<i>Carpaccio di Bresaola</i> : roquettes et copeaux de parmesan	16
<i>Insalata Invernata</i> : Bresaola, fenouil, pousse d'épinards, noix et scamorza fumée	19
<i>Caesar Salad</i> : laitue romaine, poulet pané, tomates cerises, croûtons et parmesan	19
<i>Insalata di quinoa e caprino caldo</i> : quinoa, tomates sèches, jeunes pousses d'épinards, noisettes torréfiées, crème de chèvre	18

Paste

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

<i>Linguine al tartufo e funghi</i> : crème à la truffe et champignons	18,5
<i>Linguine alla bolognese</i>	16
<i>Linguine carbonara</i> : véritable carbonara comme en Italie! guanciale, jaune d'oeuf et pecorino râpé	17
<i>Linguine vongole</i>	20,5
<i>Gnocchi alla Sorrentina</i> : sauce tomate et mozzarella di bufala	19
<i>Gnocchi quattro formaggi</i> : Gorgonzola, Scamorza fumée, Caprino, Parmesan	17
<i>Rigatoni alla Norma</i> : sauce tomate, aubergines frits et ricotta râpée	16
<i>Risotto ai Gamberi e Pistacchio</i> : gambas, pesto de pistaches et pistache	22
<i>Penne al salmone</i> : saumon fumé, tomates cerises, crème fraîche	19

Secondi piatti

<i>Escalope milanese</i> : linguine napolitane	21
<i>Escalope Valdostana</i> : escalope de veau panée, jambon blanc et mozzarella	23
<i>Saltimbocca Ciro</i> : ballotine de veau, jambon de Parme, mozzarella, sauge et purée de pomme de terre	25
<i>Tagliata di manzo</i> : émincé de boeuf sur un lit de roquette, purée de pomme de terre à la truffe, tomates cerises	25
<i>Tartare de boeuf à l'italienne</i> : viande de boeuf, tomate séchées, câpres, pignon de pin, parmesan et purées de pomme de terre à la truffe	23
<i>Filets de poisson</i> : légumes poêlés	21

Dolci

<i>Tiramisu</i>	9	<i>Panna cotta coulis de fruits rouges</i>	9
<i>Mousse au chocolat</i>	9	<i>Pizza Arthur</i> : nappée de nutella et de noisettes concassées	12
<i>Cheesecake au mascarpone et citron verte</i>	9	<i>Baba au rhum</i>	9
<i>Fondant au chocolat</i> boule vanille	10	<i>Cafe gourmand</i>	9
<i>Gelato e sorbeto</i> (1 ou 2 boules) framboise, fraise, citron, pistache, chocolat, vanille, café, mangue	4/8	<i>the gourmand</i>	10

Bimbi*

15 €

Penne (bolognese ou pomodoro) OU *Pizza* (margharita ou régina)
Mousse au chocolat OU 1 *Boule de glace*
jus de pomme OU *Sirup a 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

Frizante

	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	7

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	10
<i>Spritz Italicus</i> Italicus, Prosecco, eau gazeuse	11
<i>Spritz Campari</i> Campari, Prosecco, eau gazeuse	10
<i>Spritz Limoncello</i> Limoncello, Prosecco, eau gazeuse	9
<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	10

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				