



Antipasti

Bruschetta : tartare de tomates, stracciatella, anchois marinés et roquette	9,5
Antipasti de verdure : assortiment de légumes de saison (supplément Mozzarella +4€)	12,5
Calamari fritti : calamars frits, sauce tartare	14
La Plancia Bella : jambon de Parme 24 mois, burratina, spianata piquante, bresaola, saucisson à la truffe, pecorino, olives et pain Maison	24

Autour de la burrata

(seul ou à partager !)

Burratina panée & sauce tomate	16
Burrata & roquette (supplément jambon de Parme 24 mois +4€)	14
Burratina poêlée de légumes de saison	16

Pizze

Margherita : tomate, Fior di Latte et basilic	13,5
Régina : tomate, Fior di Latte, jambon blanc et champignons	16
Quattro formaggi : tomate, Fior di Latte, parmesan, gorgonzola et chèvre	17
Palermo : tomate, Fior di Latte, poivrons, œuf, spianata piccante et olives	17
Fanano : tomate, Fior di Latte, jambon de Parme, tomates cerises et roquette	19
Sicilienne : tomate, Fior di Latte, aubergines et ricotta salée	17
Bufala : tomate, tomates cerises et mozzarella di Bufala fraîche	16,5
Bufala e Parma : tomate, tomates cerises, mozzarella di Bufala fraîche et jambon de Parme	18,5
Napoletana : tomate, Fior di Latte, câpres et anchois	16,5
Calzone : tomate, Fior di Latte, jambon blanc et œuf	16
Tartufo : Fior di Latte, crème de truffe, champignons et roquette	19
Capra : base crème fraîche, fromage de chèvre, miel, romarin et roquette	15,5
Bianca : crème fraîche, Fior di Latte, champignons, jambon de Parme et œuf	18,5
Végétarienne : tomate, Fior di Latte, aubergines, poivrons, courgettes et tomates cerises	18
Luigi : tomate, Fior di Latte, scamorza, jambon blanc, oignons, ail, chèvre et poivrons	16,5
Salmone : crème fraîche, Fior di Latte, saumon fumé et citron	17
Rucola : tomate, Fior di Latte, roquette et bresaola	16,5
Al tonno : tomate, thon, oignons et olives	16,5
Piadina : pizza fourrée au jambon de Parme, roquette, tomate et mozzarella di Bufala fraîche	16,5

Suppléments : charcuterie / fromage : 4€ | légumes / œuf : 1€

Insalata & Carpaccio

Insalata inverno : bresaola, fenouil, jeune pousse d'épinards, noix et scamorza fumée	19
Carpaccio di bresaola : roquette et copeaux de parmesan	16
Quinoa sauté : tomates séchées, jeune pousse d'épinards, noisettes torifiées sauce fromage de chèvre	18
Caesar salad : laitue romaine, émincé de poulet pané, tomates cerises, croûtons et parmesan	18

Paste

Penne all'arrabbiata : sauce tomate pimentée (plat relevé)	15
Linguine ai gamberi : gambas, tomates fraîches et safran	21
Linguine alle vongole : palourdes, ail, persil et huile d'olive	20,5
Linguine alla carbonara : lardons, jaune d'œuf pecorino et parmesan	16
Farfalle al salmone : saumon fumé, crème fraîche et tomates cerises	17,5
Gnocchi quattro formaggi , noisettes et fruits secs	17
Tagliatelle al tartufo : sauce à la truffe et champignons de Paris	18,5
Tagliatelle alla bolognese : viande de bœuf hachée, tomates	16

Secondi piatti

Escalope milanaise , linguine napolitaine	21
Tagliata di manzo et grenailles sautées	22,5
Filet de dorade avec légumes poêlés	21
Picata de veau au citron et penne	21

Dolci

Tiramisu	9	Pizza Arthur : nappée de nutella et de noisettes concassées	11
Stracciatella au chocolat	9	Panna cotta	9
Cheesecake, coulis de fruits rouges	9	Baba al rhum	9
Gelato e sorbeto (1 ou 2 boules) framboise, fraise, citron, pistache, chocolat, vanille, yaourt, mangue	4/8	Café gourmand	9
		Thé gourmand	10



Bimbi*
15€



*jusqu'à 10 ans

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

Stracciatella au chocolat OU 1 Boule de glace

Soda 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 sirop / Monaco</i> (33cL)	6



Frizante

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



Aperitivi

<i>Verre de Prosecco</i> (14cL)	7
<i>Kér vin Blanc</i> (cassis, mûre, pêche ou framboise) (14cL)	6
<i>Kér 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
<i>Vodka Absolut, Gin Plymouth, Tequila Olmeca, Get 27 & 31</i> (4cL)	7
<i>Rhum Havana Club Especial, Ballantines, Jameson</i> (4cL)	7
<i>Rhum Havana Club, Hechicera</i> (4cL)	9
<i>Chivas 12 ans</i> (4cL)	8
<i>Supplément soda</i>	2



Bevande Fresche

<i>Eau Plate, Eau Gazeuse</i> (50cL / 100cL)	4,7/6,7
<i>Coca-Cola, Light, 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, ananas, pomme, abricot, tomate (25cL)	4,7
<i>Fruits Pressés Minute</i> orange, pamplemousse, citron	6
<i>Virgin Mojito</i> menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	6



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 Comptoirs 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	9
<i>Spritz Italicus</i> Italicus, Prosecco, eau gazeuse	10
<i>Spritz Campari</i> Campari, Prosecco, eau gazeuse	9
<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	9
<i>Bellini</i> (inventé au Harry's Bar à Venise en 1948) Prosecco, purée de pêche	8
<i>Amaretto Sour</i> liqueur d'amande, jus de citron	9
<i>Margarita Italiana</i> Tequila, Limoncello, sucre de canne	10
<i>Mojito</i> Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	9



Vini Rossi

	14cl	50cl	75cl	150cl
<i>Bardolino Classico (DOC) - Delibori</i> de Vénétie 50% Corvina, 35% Rondinella, 15% Molinara	4,8	15	25	
<i>Portantica Rosso</i> de Sicile 60% Nero d'Avola, 40% Nerello Mascalese	5,5	18		50
<i>Chianti « Famalgatto » Bio</i> de Toscane 80% Sangiovese, 10% Carbernet Sauvignon, 10% Colorino	6,5	23	34	
<i>Primitivo - Maison Pasqua</i> des Pouilles 100% Primitivo	6,5	23	34	
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i> d'Abruzzos 100% Montepulciano d'Abruzzo				40
<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				85
<i>Guidalberto Tenuta San Guido</i> de Toscane 45% Cabernet Sauvignon, 55% Sangiovese				112



Vini Bianchi

	14cl	50cl	75cl	150cl
<i>Castelli Romani (DOC)</i> du Lazio Malvasia et Trebbiano	4,8	15	25	
<i>Portantica Bianco</i> de Sicile	5,5	18		50
<i>Orvieto Classico (DOP)</i> d'Ombrie 40% Grechetto, 45% Trebbiano, 15% Chardonay	6	20	29	
<i>Pinot Grigio Superiore Friuli Aquileia</i> de Vénétie	7	24	35	



Vini Rosati

	14cl	50cl	75cl	150cl
<i>Bardolino Chiaretto Classico (DOC)</i> de Vénétie 60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara	4,8	15	25	
<i>Pinot Grigio Venezia Giulia (DOC)</i> de Vénétie	7	24	35	