



PIZZAS

Avec des produits 100% italiens

NOSTRE CREAZIONI (NOS CRÉATIONS)

MORTADELLA – 12,90 €

Sauce tomate, Mortadelle à la pistache, Roquette

LOCALE – 14,90 €

Crème Fraîche, Mozzarella fior di latte, Roquette, Coppa, Parmegiano reggiano 24 mois DOP, Tomates cerises

POLLO – 16,90 €

Crème Fraîche, Mozzarella fior di latte, Blanc de Poulet Rovagnati, Champignons de Paris, Roquette, Tomates cerises

BRESAOLA – 16,90 €

Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, Bresaola della Valtellina IGP Rovagnati, Champignons de Paris, Roquette, Pesto « Maison »

BUFALINA – 17,90 €

Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Tomates cerises, Mozzarella di bufala Barlotti au "lait cru", Basilic, Crème balsamique

PARMA – 18,90 €

Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Burrata 100gr, Jambon de Parme IGP Rovagnati, Roquette, Pesto « Maison »

TARTUFO – 19,90 €

Crème de truffe, Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano 24 mois DOP, Burrata 100g, Champignons, Roquette

NOSTRI CLASSICI (NOS CLASSIQUES)

MARINARA – 7,90 €

Sauce tomate bio, ail, origan

MARGHERITA – 9,90 €

Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Basilic Frais, Huile d'olive

REGINA – 13,90 €

Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Jambon blanc Rovagnati, Champignons de Paris

NAPOLETANA – 13,90 €

Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Anchois, Câpres, Olives, Roquette, Pesto "Maison"

QUATTRO FORMAGGI – 14,90 €

Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Scamorza fumée

VEGETARIANA – 14,90 €

Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Aubergines, Courgettes, Poivrons, Champignons de Paris, Olives

DIAVOLA – 14,90 €

Sauce Tomate bio, Mozzarella fior di latte, Spianata
Piccante Rovagnati, Gorgonzola DOP, Tomates séchées,, Basilic Frais

CALZONE – 15,90 €

Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Jambon blanc Rovagnati, Oeuf, Champignons de Paris, Roquette

TONNO – 16,90 €

Sauce tomate bio, Mozzarella fior di latte, Filet de thon, Poivrons grillés, Oignons, Olives, Basilic Frais

CHÈVRE-MIEL – 17,90 €

Crème Fraîche, Mozzarella fior di latte, Crottins de chèvre, Roquette, Noix, Miel, Tomates cerises

SALMONE – 18,90 €

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, saumon fumé, roquette et citron



IGP : Indication Géographique Protégée

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

DOP : c'est la version italienne de l'AOP



BIBITE (BOISSONS)

EAU PLATE / PÉTILLANTE [50CL] – 3,00 €

EAU PLATE / PÉTILLANTE [1L] – 5,00 €

SAN PELLEGRINO AROM. [33CL] – 3,50 €
Citron, Citron vert-menthe, Orange-grenade ou Orange sanguine

THÉ GLACÉ MAISON [33CL] – 3,90 €
Pêche, Citron, Framboise Litchi, Passion

COCA COLA [33CL] – 3,90 €
Rouge ou Zéro

SCHWEPPE [25CL] – 3,90 €
Tonic ou Lemon

JUS DE FRUITS GRANINI [25CL] – 4,50 €
Orange, Ananas, Pomme, Fraise

LIMONATA BIO TOMARCHIO [27,5CL] – 4,50 €
Nature, Citron, Orange ou Orange sanguine

APERITIVI (APÉRITIFS)

MARTINI [4CL] – 4,00 €
Bianco ou Rosso

LAMBRUSCO [14CL] – 5,50 €
Rosato ou Rosso

PROSECCO [14CL] – 6,00 €

KIR PÉTILLANT [14CL] – 6,50 €
Cassis, Pêche ou Mûre

BIRRA (BIÈRES)

PERONI PRESSION
[25CL] – 4,20 €
[50CL] – 7,90 €

COCKTAILS SIGNATURE (AVEC ALCOOL)



ITALIAN TONIC – 8,50 €
Martini Fiero, Schweppes Tonic

MARGARITA ITALIANA – 8,90 €
Tequila, limoncello, jus de citron, sucre de canne

DOLCEZZA – 8,90 €
Gin Bombay Sapphire, Purée de framboise, jus de citron, limonade

SPRITZ ST GERMAIN – 9,90 €
Liqueur St Germain, Prosecco, limonade

DE PARIS À ROME – 9,90 €
Liqueur St Germain, Prosecco, Limoncello

COCKTAILS CLASSICO (AVEC ALCOOL)



APEROL SPRITZ – 7,50 €
Aperol, Prosecco, limonade, orange

LIMONCELLO SPRITZ – 7,50 €
Limoncello, Prosecco, limonade, citron

MOJITO – 7,50 €
Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade (supplément purée de fruit 1€)

GIN TONIC – 8,50 €
Gin Generous, Schweppes Tonic

COCKTAILS ANALCOLICO (SANS ALCOOL)

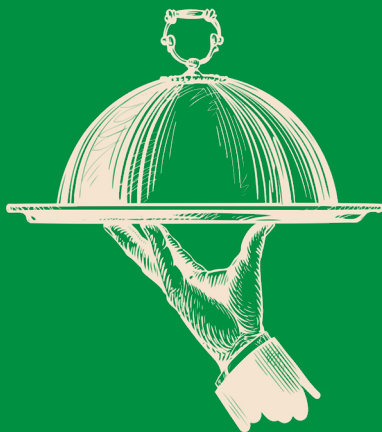


VIRGIN MOJITO – 6,50 €
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, limonade

FLORIDA – 6,50 €
Jus d'orange, jus de citron, sirop de framboise

DOLCE VITA – 6,50 €
Jus de cranberry, jus de citron, purée de framboise, menthe fraîche

VIRGIN SPRITZ – 6,50 €
Martini Vibrante sans alcool, limonade



PLATS

Avec des produits 100% italiens

PIATTO (PLANCHE A COMPOSER)

CHARCUTERIES PORTION 50G – 5,00 €

Coppa / Spianata Piccante / Jambon de parme Guanciale / Bresaola / Jambon cuit paysan Jambon poulet rôti / Mortadelle pistache

FROMAGES PASTEURISÉS PORTION 50G – 5,00 €

Gorgonzola / Provolone / Scarmozza fumée / Burrata 100g (+2€)

FROMAGES NON PASTEURISÉS PORTION 50G – 5,00 €

Pecorino romano / Pécorino sardo / Taleggio Parmigiano reggiano 18mois / Mozzarella di bufala 125g (+2€)

MENU TRATTORIA (Du lundi au vendredi de 12h à 15h hors jours fériés)

PLAT À L'ARDOISE + BOISSON AU CHOIX – 14,90 €

Coca 33cl, Thé glacé maison 33cl, San Pellegrino aromatisé 33cl, Vin au verre 15cl, Eau 50cl plate ou pétillante

AVEC DESSERT AU CHOIX – 19,90 €

MENU BAMBINO (-10 ans) – 9,90 €

MARGHERITA (Nature ou jambon blanc) ou PÂTES (Nature, Sauce tomate ou Bolognaise) + BOISSON AU VERRE [25CL] (Coca, jus de fruit, Thé Glacé, Diabolo, sirop à l'eau) + DESSERT DU CHOIX (voir sélection)

PASTA FRESCA (PÂTES FRAICHES)

LINGUINE À LA BOLOGNAISE – 14,90 €

Viande de bœuf hachée, sauce tomate, oignons, carottes, cèleri et ail

PENNE AUX LÉGUMES ET PESTO – 14,90 €

Tomates Cerises, Champignons de Paris, Poivrons, Aubergines, Courgettes, Pesto « maison »

LA « TRADIZIONALE ITALIANA » – 15,90 €

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

Jaune d'oeuf, pancetta, Guanciale DOP Rovagnati, pecorino romano, Parmegiano reggiano 24 mois

TAGLIATELLES AU SAUMON – 17,90 €

Saumon Frais, crème à l' aneth citronnée

LINGUINE AL TARTUFO – 18,90 €

Crème de truffe, Crème liquide, Champignons, Grana padano, Burratina, Granella noisette truffes.

RISOTTI (RISOTTOS)

RISOTTO AL FORMAGGI – 15,90 €

Crème liquide, Gorgonzola, Taleggio, Parmegiano reggiano 24 mois, Grana Padano

RISOTTO AL TARTUFO – 17,90 €

Crème de truffe, Crème liquide, Champignons, Grana padano, Burratina, Granella noisette truffes

CARNE E PESCE (VIANDE ET POISSON)

ESCALOPE MILANAISE 180 G – 19,90 €

Escalope de veau pannée et tagliatelles sauce tomate

POISSON DU MOMENT – 16,90 €

Voir ardoise

INSALATE (SALADES)

INSALATA CAESAR – 13,90 €

Salade mesclun, Poulet Croustillant, Tomates cerises, Parmegiano reggiano 24 mois, Oeuf, Croûtons, Sauce Cesar

INSALATA VERDURA – 15,50 €

Salade mesclun, Tomates Cerises, Champignons de Paris, Poivrons, Aubergines, Courgettes, Artichauts

INSALATA MEDITERRANEA – 14,90 €

Salade mesclun, Thon, Tomates cerises, Oignons rouges, Olives, œuf

CLASSIC POMODORO DI BUFALA – 15,90 €

Roquette, Tomates, Mozzarella di bufala Barlotti au "lait cru", Basilic frais, Pesto maison



DESSERTS ET BOISSONS CHAUDES

.....

DOLCI (DESSERTS)

MIGNARDISE AU CHOIX – 2,00 €

Petite douceur aux choix selon disponibilité pour accompagner votre boisson chaude

PANNA COTTA « MAISON » – 6,90 €

et son coulis au choix

TIRAMISU « MAISON » – 6,90 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT – 7,90 €

Accompagné de glace vanille

CAFÉ GOURMAND – 8,50 €

Café et ses mignardises

GELATI (GLACES)

Selon saison

**LA PLUPART DE NOS VINS ET LIQUEURS
SONT DISPONIBLES DANS NOTRE RAYON
ÉPICERIE**

BIBITE CALDE (BOISSONS CHAUDES)

EXPRESSO / DÉCAFÉINÉ – 1,90 €

DOUBLE EXPRESSO – 3,50 €

CAFÉ NOISETTE – 2,10 €

THÉ – 3,20 €

Voir la sélection

CAFÉ LATTE – 3,40 €

CAPPUCCINO – 4,10 €

CHOCOLAT CHAUD – 4,20 €

CAFÉ FRAPPÉ – 4,90 €

Café, lait, sucre de canne, Glacé

DIGESTIVI (DIGESTIFS)

LIMONCELLO [4CL] – 4,00 €

AMARETTO [4CL] – 4,00 €

GRAPPA [4CL] – 4,00 €

GET 27 [4CL] – 4,00 €

IGP : Indication Géographique Protégée

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

DOP : c'est la version italienne de l'AOP

LES APPELLATIONS SPÉCIFIQUES AUX VINS ITALIENS :

IGT : Indicazione Geografica Tipica

DOC : Denominazione di Origine Controlata

DOCG : Denominazione di Origine Controlata e Garantita

CARTES DES VINS



BOLLICINE (LES BULLES)

LAMBRUSCO DOC MEDICI ERMETE ROSATO [EMILIE-ROMAGNE]

Vin frais et doux aux notes de fruits rouges frais

LAMBRUSCO DOC MEDICI ERMETE ROSSO [EMILIE-ROMAGNE]

Vin frais et équilibré aux notes de baies noires

PROSECCO DOC ROCCA DEI FORTI [VENETIE]

Vin délicat et équilibré au bouquet intense

VINO ROSATO (VIN ROSÉ)

CHIARETTO BARDONILLO DOC CANTINA DI VERONA [VENETIE]

Vin aux arômes de baies sauvages et d'agrumes

PUIATTINO DOC PINOT GRIGIO RAMATO [FRIOUL]

Vin claire aux arômes de pomme, de poire et de groseille

VINO BIANCO (VIN BLANC)

PINOT GRIGIO DOC CANTINA DI VERONA [VENETIE]

Vin frais et fruité au nez avec un bouquet floral et aux arômes de pomme verte

COSTA AL SOLE IGT INZOLIA [SICILE]

Vin intense aux arômes d'épices douces et de fleur d'acacia

VINO ROSSO (VIN ROUGE)

BARDOLINO DOC CANTINA DI VERONA [VENETIE]

Vin délicat et vineux avec une jolie fraîcheur

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC CASA FARNETO [ABRUZZES]

Vin élégant aux arômes de cerise noire et de prune

NERO D'AVOLA DOC MARCHESE MONTESFUSCO [SICILE]

Vin intense et harmonieux aux notes de fruits rouges

VERRE
[15 CL]

CARAFE
[25 CL]

CARAFE
[50CL]

BOUTEILLE
[75CL]

X

X

X

21,90 €

5,00 €

8,00 €

16,00 €

21,90 €

5,50 €

X

X

22,90 €

4,50 €

7,00 €

14,00 €

19,90 €

5,50 €

9,00 €

18,00 €

24,90 €

4,50 €

7,00 €

14,00 €

19,90 €

5,50 €

9,00 €

18,00 €

22,90 €

4,50 €

7,00 €

14,00 €

19,90 €

5,00 €

8,00 €

16,00 €

22,90 €

5,50 €

9,00 €

18,00 €

24,90 €



ET VOICI TOUS NOS PRODUITS DISPONIBLES DANS NOTRE RAYON TRAITEUR

NOS CHARCUTERIES

COPPA

Charcuterie de porc typique du nord de l'Italie

SPIANATA PICCANTE

C'est un saucisson de porc épicé, l'équivalent italien du chorizo.

JAMBON DE PARME IGP

Du porc et du sel, c'est LA référence mondiale!

GUANCIALE DOP

Charcuterie raffinée du centre de l'Italie à base de joue de porc

PANCETTA

Composante essentielle de la vraie "carbonara". C'est une charcuterie à base de poitrine de porc

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Charcuterie de bœuf de la vallée de la Valteline... C'est ce qui se fait de mieux en matière de charcuterie de bœuf !

LARDO DI COLONNATA IGP

Ou lard blanc, c'est une charcuterie de porc bénéficiant d'un label de qualité européen

NOS FROMAGES PASTEURISÉS

MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Mozzarella à la fleur de lait

GORGONZOLA DOP

Fromage au lait de vache à pâte persillé

BURRATA

C'est une mozzarella avec un cœur crémeux

SCAMORZA

Fabriquée à base de lait de vache, elle apporte une touche originale à vos plats italiens. La nôtre est fumée pour encore plus de saveurs!

MASCARPONE

Fromage italien crémeux et onctueux célèbre pour son utilisation dans le tiramisù

NOS FROMAGES NON PASTEURISÉS

PECORINO SARDO

Fromage au lait de brebis de Sardaigne

PECORINO ROMANO DOP

Fromage au lait de brebis

TALEGGIO DOP

Fromage au lait de vache et c'est une AOP !

PARMIGIANO REGGIANO 24 MOIS DOP

Le vrai nom du parmesan, c'est une AOP ! Le nôtre est affiné 24 mois !

MOZZARELLA DI BUFALA AOC

Mozzarella au lait de bufflonne. La nôtre est de la maison Barlotti et au lait cru pour encore plus de saveurs !

SI VOTRE REPAS VOUS PLAÎT, N'HÉSITÉS PAS À ...

- ✓ Ramener un peu d'Italie chez vous grâce à notre stand Epicerie fine et traiteur et notre partenaire Uber Eat
- ✓ Nous suivre sur les réseaux
- ✓ Et donner votre avis sur Google ou Trip Advisor.

