

RESTAURANT ET CUISINE ITALIENNE

ANTIPASTI

ARANCINI À LA SICILIANA	7€
boulettes de risotto panées, caciocavallo râpé, sauce tomate San Marzano	
HOUMOUS DE BETTERAVE	7€
noix de pécan, bleu de bufflone, pois chiches grillés au paprika	
PROSCIUTTO DI PARMA	8€
jambon de parme ultra fondant, affiné 18 mois	
PIZZETTA FRITTA BURRATA	9€
sauce tomate San Marzano, roquette, parmigiano affiné 24 mois	
SALAME CACCIATORE	9€
saucisson italien à découper soi-même, servi avec son beurre de baratte au poivre de Malabar	
DECLINAZIONE	21€
bocconcini, stracciatella, pois chiches grillés au paprika, olives Taggiasca, jambon de Parme, gorgonzola à la cuillère, pain de campagne toasté	

BAR À FROMAGE

CAMEMBERT DI BUFALA	6€
une pâte molle, une saveur unique	
STRACCIATELLA	6€
juste le crémeux de la burrata	
BOCCONCINI	7€
billes de mozzarella di bufala ultra fondantes	
BURRATA	7€
125g de pur plaisir	
GORGONZOLA DOP	7€
à la cuillère	
PARMIGIANO AFFINÉ 24 MOIS	7€
gratté à la cuillère dans la meule, servi avec vieux vinaigre balsamique	

LES PIZZAS ÉPATENT...

MARGARITA	9,50€
sauce tomate, mozzarella, olives Taggiasca	
VERO NAPOLETANA	10€
sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive	
VIVALDI	12,50€
sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, poivrons, champignons	
CALZONE	13€
sauce tomate, mozzarella, jambon blanc italien aux herbes, œuf	
MANZO	13€
sauce tomate, mozzarella, viande hachée, pommes de terre, provola fondant, tomates confites	
SCAMORZA	13€
crème fraîche, mozzarella, scamorza, pommes de terre, jambon de Parme affiné 18 mois	
REGINA	13,40€
sauce tomate, mozzarella, jambon blanc italien aux herbes (froid), champignons frais (crus)	

VESUVIO	13,50€
sauce tomate, mozzarella, poivrons, merguez, chorizo, œuf	

QUATTRO FORMAGGI	14€
sauce tomate, mozzarella, gorgonzola à la cuillère, chèvre Sainte-Maure, taleggio	

COURONNE	14€
crème fraîche, mozzarella, roquette, poivron, chorizo	

PARME	14,50€
sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme affiné 18 mois, burrata, roquette	

PESCE	14,50€
crème fraîche, mozzarella, saumon frais, pommes de terre, boursin, zeste de citron	

PANUOZZO (SANDWICH TYPIQUE DE NAPOLI)	15,50€
jambon blanc italien aux herbes, provolone fondant, tomates cerises confites, roquette	

TARTUFO E PARMIGIANO	19€
crème fraîche, fior di latte, jambon blanc à la truffe, taleggio, croûtes gratinées au parmigiano affiné 24 mois	

DES PÂTES, DES PÂTES...
OUI MAIS FAITES MAISON !

LINGUINE CARBONARA	13,50€
jaune d'œuf, pecorino, pancetta	
LINGUINE CARBONARA DANS LA MEULE DE PARMIGIANO AFFINÉ 24 MOIS	19€
jaune d'œuf, pancetta	
LINGUINE ORIGINAL TOMATO SAN MARZANO DOP	14€
sauce tomate cuisinée, burrata, basilic frais	
LINGUINE VEGG-AIL	14,90€
ail, piment, huile d'olive bio, persil, citron bio de Sicile et pankò	

RAVIOLE FARCE AUX TOMATES CONFITES	14,90€
raviole, bocconcini de mozzarella di bufala, sauce tomate cerise jaune de Sicile, tomates confites et micro-pousses	

RIGATONI PESTO PISTACCHIO	15€
stracciatella, micro pousses, parmigiano affiné 24 mois	

LASAGNES MAISON GRATINÉES	15,90€
au bon ragoût de bœuf servi avec de la salade verte	

TROFFIE TARTUFATA	24€
sauce champignon truffe, copeaux de truffe de saison	

QUE DES SALADES !

BRUSCHETTA TOMATES MULTICOLORES	13,90€
bocconcini mozzarella di bufala, pesto, vinaigre balsamique, framboises	

INSALATA CÉSAR	14€
sauce César, filets de poulet snacké, tomates cerises confites, œuf dur, parmigiano affiné 24 mois, croûtons au pesto	

INSALATA FRESCO	15€
melon, amandes grillées, olives Taggiasca, pastèque, concombre, menthe, fête snackée marinée au miel du Gâtinais	

INSALATA PARMA	17,80€
pomodorini, jambon de Parme, big copeau de parmigiano, oignon rouge, artichaut	

MENU BAMBINO* 9,50€

PLAT AU CHOIX
pâtes sauce tomate ou pizza margarita
+ DESSERT AU CHOIX
2 boules de glace au choix
+ 1 BOISSON
Coca-Cola, jus d'orange, limonade ou sirop

*Pour les enfants de moins de 12 ans

ON EN FAIT TOUT UN PLAT !

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE	16€
coupé au couteau, pesto, balsamique réduit, parmigiano affiné 24 mois	

CRISPY PORCHETTA AUX HERBES	19€
troffie à la sauce tomates cerises jaunes de Sicile, gorgonzola à la cuillère	

TARTARE DE VEAU TONNATO	19€
mayonnaise au thon, pesto, fleurs de câpres, gel citron yuzu	

MILLEFOGLIE DE BŒUF COMME UN CARPACCIO	21€
rôti de bœuf, artichauts, asperges, aubergines grillées, roquette, mayonnaise au basilic	

TIGRE QUI PLEURE	21€
bavette Angus marinade maison, grillée au teppanyaki, légumes croquants, cacahuètes, coriandre	

SAUMON BØMLO EN CROÛTE DE PISTACHE	23€
caponata olives Taggiasca et pignons, moutarde Martin-Pouret à la tomate	

POULPE GRILLÉ AU TEPPANYAKI	24,50€
houmous de betterave, pois chiches grillés au paprika, olives Taggiasca, gel citron yuzu, pousses de pois verts, fleurs de câpres	

DESSERT

CRUMBLE AUX NOIX, ABRICOTS RÔTIS ROMARIN	8€
glace macadamia	

PANNA COTTA	8€
pistache, cerise amarena	

RISO AL LATTE DI COCO	8€
citron vert, ananas, mangue	

TARTE TATIN	8€
-------------	----

TIRAMISU (TIRA-MILLO)	8€
servi à la part dans le plat, notre best-seller !!	

TIRAMISU SPÉCULOOS FRUITS ROUGES	9€
servi à la part dans le plat	

GLACES	la boule — 2€
café, chocolat, citron vert, fraise, macadamia, mangue, pistache, vanille	

LE DON CAMILO A DE LA BOUTEILLE

LES ROUGES

	 12CL	 18CL	 75CL
CÔTES-DU-RHÔNE	-	-	22€
CUVÉE DON CAMILLO	3,50€	5,10€	22€
BARDOLINO	3,50€	5,20€	22€
CÔTE DE BŒUF	-	-	23€
LAMBRUSCO	-	-	23€
CHIANTI	-	-	26€
CHEVERNY ENCLOS DU PETIT CHIEN	-	-	29€
CHINON LA MARE AU DIABLE	4,80€	7,20€	29€
LA QUILLE (GRAVES)	4,80€	7,20€	29€
SAINT-NICOLAS DE LA CHANTELEUSERIE-IRÈNE	-	-	30€

LES ROSÉS

KAIROS MÉDITERRANÉE	3,20€	4,80€	20€
CUVÉE DON CAMILLO	3,40€	5,10€	22€
BARDOLINO	3,40€	5,20€	22€
LAMBRUSCO	-	-	23€
HAUT DE MASTEREL CÔTE DE PROVENCE	-	-	27€
CHEVERNY ENCLOS DU PETIT CHIEN	-	-	29€

LES BLANCS

CUVÉE DON CAMILLO	3,40€	5,10€	22€
CHARDONNAY	3,50€	5,30€	22,50€
CHEVERNY ENCLOS DU PETIT CHIEN	-	-	29€
UBY DE GASCOGNE	4,80€	7,20€	30€
BOURGOGNE ALIGOTÉ DE LA CHABLISIENNE	-	-	35€

LES BULLES

PROSECCO	5,50€	-	-
VEUVE LALANDE BLANC DE BLANC	5€	-	23€
CHAMPAGNE DERVIN	-	-	60€
CHAMPAGNE GOSSET	-	-	90€

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER NOTRE CARTE DES VINS

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

DON CAMILLO	8€
purée de framboise, veuve lavande	
PIÑA COLADA	8,50€
rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco	
MOJITO	8,50€
rhum, citron vert, menthe, limonade, sucre de canne	
SPRITZ	8,50€
aperol, prosecco, limonade	
LEMON PASSION	9€
rhum ambré, Perrier, purée de passion, citron vert	

SANS ALCOOL

DON CAMILLO	6,50€
jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, sirop de fraise	
PIÑA COLADA	6,50€
sirop caribbean, jus d'ananas, lait de coco	
MOJITO	8,50€
sirop de caribbean, sirop de mojito, citron vert, menthe, limonade	

JUS DE FRUITS

AU CHOIX	4€
abricot, ananas, banane, fraise, multifruits, orange, pomme, tomate	

EAUX MINÉRALES

1/2 LITRE	3€
Évian (plate), Ferrarelle (pétillante)	
1 LITRE	4€
Évian (plate), Ferrarelle (pétillante)	

SODAS

CIDRE (25cl)	4€
COCA-COLA (33cl)	4€
COCA-COLA ZÉRO (33cl)	4€
FANTA ORANGE (33cl)	4€
FUZE TEA (25cl)	4€
LIMONADE (25cl)	4€
PERRIER (33cl)	4€
SCHWEPPES (tonic/agrumes, 33cl)	4€
SPRITE (33cl)	4€

BIÈRES

PRESSION

	25CL	33CL	50CL
BUD	3,20€	4,20€	6,20€
LEFFE ROYALE	4,70€	6€	9,20€
BIÈRE DU MOMENT	4,70€	6€	9,20€

BOUTEILLE

KRONENBOURG SANS ALCOOL	5€
DESPERADOS	6€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	1,70€
THÉ NATURE OU AROMATISÉ	2,80€
INFUSIONS	2,80€
CHOCOLAT CHAUD	2,80€
GRAND CAFÉ	3,20€
CAPUCCINO	3,70€
CHOCOLAT VIENNOIS	3,70€
IRISH COFFEE	8,50€