

**ANTIPASTI**

**Arancinis à la truffe**  
Boulettes de risotto à la truffe, crème truffe

**Calamars farcis**  
Calamars farcis à la caponata

**Vitello tonnato**  
Veau cuit 8 heures, finement coupé, mayonnaise, thon, câpres frits, chips de pain

**Aubergines à la parmigiana**  
Aubergines rôties, gratinées à la sauce tomate et au parmigiano

**Trilogi Di Fromaggi**  
Sélection du jour par le chef

**MOZZARELLA**

**Burrata**  
120g de pur bonheur

**Burrata tartufo (sup 3€)**  
120g de pur bonheur remplis de crème tartufo

**Straciatella**  
Le coeur de la Burrata ultra crémeux

**Camembert Di Bufala**  
Une pâte molle, une saveur unique remplie de douceur

**Mozzarella Billes**  
Billes de mozzarella ultra fondantes

**CHARCUTERIE**

**Prosciutto Di Parma**  
Jambon de Parme ultra fondant, affiné 18 mois

**Spianata Calabrese**  
Saucisson piquant importé directement de Calabre

**Coppa**  
Le meilleur coup du nord de l'Italie

**Salame Cacciatore**  
Saucisson italien à découper soi-même

**Bresaola**  
L'unique charcuterie italienne à base de boeuf séché

1 entrée = 9€ ★ 2 entrées = 16€ ★ 3 entrées = 22€

**Un moment de bonheur qui se partage**

**Planche dégustation 23€**  
Coppa, jambon de parme affiné 18 mois, camembert di bufala, chiffonnade de veau, melon, calamars, mozzarella billes, câpres

**Planche charcuterie fromage 20€**  
Jambon de parme affiné 18 mois, saucisson, bresaola, crottin de chèvre frais, gorgonzola, straciatella

**Les pizzas épatent ...**

<b>Margarita</b> Sauce tomate, mozzarella, olives	9,50€
<b>Vero napoletana</b> Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive	10€
<b>Calzone</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc italien aux herbes, oeuf	13€
<b>Scamorza</b> Crème fraîche, mozzarella, scamorza, oeuf, coppa	13€
<b>Regina</b> Sauce tomate, mozzarella, après cuisson: jambon blanc italien aux herbes, champignons	13,50€
<b>Vivaldi</b> Sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, poivrons, champignons	12,50€
<b>Vesuvio</b> Sauce tomate, mozzarella, poivrons, merguez, chorizo, oeuf	13,50€
<b>Manzo</b> Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, provola fondant, tomates confites	13€
<b>Parme</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme affiné 18 mois, burrata, roquette	15€
<b>4 formaggi</b> Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola à la cuillère, chèvre, taleggio	14,50€
<b>Pesto</b> Base pesto, mozzarella, burrata, tomates confites, chorizo	14€
<b>Pesce</b> Crème fraîche, mozzarella, saumon, oignons rouges, boursin	16€
<b>Couronne</b> Crème fraîche, mozzarella, roquette, saumon cru, chèvre frais Le conseil du chef la spianata en supplément 3€	16€

Sauces :  
2€ : mayonnaise, sauce tomate, sauce parmesan, ketchup, sauce césar, moutarde d'Orléans  
4€ : sauce truffe, coppo de truffe, pesto, bisque de crevettes

**C'est du gâteau !**

<b>Tiramisu</b> Servi à la part dans le plat, notre best-seller !!!	8€
<b>Bellini glacée</b> Pêches, sorbet framboise, framboises fraîches, shot de prosecco	9€
<b>La big brioche</b> Brioche façon pain perdu et ses fruits	9€
<b>Coupe de fruits frais</b> Fruits frais de saison, fruits selon arrivage	9€
<b>Méga cookie</b> Cookie, caramel beurre salé maison, éclats de chocolat, glace fior di latte	9€
<b>Panna Cotta</b> Panna cotta à la vanille, ananas confit, crunchy céréale	8€
<b>Café gourmand</b> Panel de trois petits desserts avec son café lavaza	9€
<b>Glaces</b> Glaces : chocolat, vanille, fior di latte Sorbets : framboise, mangue, citron vert, fruit de la passion, poire, fraise	La boule 2€

**Des pâtes oui .... quand elles sont faites maison encore plus !**

• Les Linguines 

**Carbonara** 14€  
Jaune d'oeuf, pecorino, pancetta

**Carbonara dans la meule de parmigiano 24 mois** 19,50€  
Jaune d'oeuf, pancetta, grappa

**Tomato burrata** 16€  
Sauce tomte san marzano, tomates cerises fraîches, burrata

• Les Trofies 

**Al tartufo** 22€  
La plus gourmande des sauces à base de truffes, truffe fraîche râpée

**Venti marini** 18€  
Un mariage parfait entre la douceur des pâtes et la richesse des saveurs marines enrobées d'une bisque

**Paradiso pesto-ricotta** 16€  
Trofies revenues dans le pesto de basilic, ricotta di bufala extrêmement onctueuse, crumble de parmesan  
Le conseil du chef le bresaola en chiffonnade supplément 3€

**Lasagnes maison gratinées** 16€  
Au bon ragoût de bœuf, servies avec salade verte

**Aujourd'hui c'est pasta farcie, et farce maison !**

**Raviolis al formaggio** 17€  
Nos raviolis, garnis d'une riche farce au fromage italien, sont nappés d'une sauce crémeuse aux asperges, pour une expérience culinaire raffinée et savoureuse

**Cannellonis veggie** 19€  
Cannellonis fourrés au chèvre et épinard, gratinés au gorgonzola à la cuillère, éclats de noix

**Qui l'eût cru !**

**Tartar de boeuf à l'italienne** 17€  
Boeuf coupé maison, pesto, parmesan, crème balsamique

**Ceviche de Dorade** 20€  
Marinade à base de coco, coriandre, grenade, fruit de la passion, citron

**On en fait tout un plat !**

**Entrecôte** 23€  
Une entrecôte tendre et juteuse accompagnée de pommes de terre grenailles croustillantes, d'artichauts fondants et d'une sauce onctueuse au parmesan

**Burger tipico Italien** 20€  
Pain frais, boeuf 200g, chips de jambon de Parme, sauce parmigiano, straciatella, compotée d'oignons rouges, roquette

**Risotto a la truffe** 24€  
Un risotto crémeux, imprégné de l'arôme envoûtant de truffe, capturant l'essence de la gastronomie italienne raffinée

**Filet de dorade royal** 19€  
Filet de dorade royal cuit à l'unilatérale, accompagné de caponata spécialité sicilienne

**Des salades .....**

**Ave César** 15€  
Sauce César, filet de poulet snacké, tomates cerises, œuf dur, parmigiano affiné 24 mois, croûtons au pesto

**Bruschetta** 15€  
Pain de campagne gratiné au chèvre, avec un trop plein de straciatella et un excès de petits légumes, chiffonnade de veau

**Parme melon** 18€  
Jambon de parme, melon, billes de mozzarella, tomates cerises, framboises, pain toasté

**Tomates burrata** 16€  
L'incontournable de l'été, tomates fraîches de saison, burrata, basilic, huile d'olive

Menu pour enfants de moins de 12 ans

**Menu Bambino 9,50€**

**Plats au choix**  
Pâtes sauce tomate ou Pizza fromaggi  
ou Chiffonnade de jambon blanc aux herbes frites

**Boissons au choix**  
Jus de pomme ou jus d'orange ou Coca-cola ou Sirop ou Limonade

**Desserts au choix**  
mousse chocolat  
ou  
Coupe de glace 2 boules

Cocktail avec alcool

- Mojito** 9,50€  
Menthe fraîche, rhum, citron vert, limonade, sucre canne
- Spritz** 9,50€  
Aperol, prosecco, limonade, orange rondelle
- Pinã-colada** 9,50€  
Rhum, lait, purée coco, jus d'ananas
- Spritz limoncello** 9,50€  
Limoncello, limonade, prosecco, citron
- Lemon Passion** 10€  
Rhum, perrier, purée de passion, citron vert
- Dolce vito** 9,50€  
Vodka, perrier, purée de framboise monin, citron vert



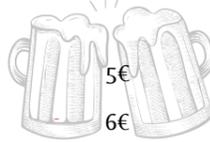
Cocktail sans alcool

- Mojito** 7,50€  
Citron vert, menthe, sucre de canne, limonade
- Pinã-colada** 7,50€  
Jus d'ananas, lait, purée coco
- Dolce vita** 7,50€  
Perrier, purée de framboise monin, citron vert



Bières

- |                 |       |       |       |
|-----------------|-------|-------|-------|
| <b>Pression</b> | 25CL  | 33CL  | 50CL  |
| Bud             | 3,20€ | 4,20€ |       |
| Leffe           | 4,70€ | 6€    | 9,20€ |
| Bière Du moment | 4,70€ | 6€    | 9,20€ |
- Bouteille**
- Jupiler sans alcool 5€
  - Desperados 6€



Sodas

- Cidre {25cl} 4€
- Coca-cola {33cl} 4€
- Coca-cola zéro {33cl} 4€
- Fuze tea {25cl} 4€
- Limonade {25cl} 4€
- fanta {25cl} 4€
- Perrier {33cl} 4€
- Schweppes {tonic/agrumes 25cl} 4€
- Sprite {25cl} 4€
- Jus de fruits {25cl} 4€  
Abricot, ananas, banane, fraise, multivitamins, orange, pomme, tomate
- Sirop** 2€  
Fraise, grenadine, cerise, pêche, citron, menthe, violette, orgeat

Eaux minérales

- 1 litre 4€  
Evian plate, eau gazeuse
- 1/2 litre 3€  
Evian plate, eau gazeuse

Apéritifs

- Ricard 3,10€
- Americano 8€
- Kir pétillant 5,20€
- Martini, marsala, muscat, pineau, porto rouge, suze, 4,50€
- kir

Boissons chaudes

- Café 2€
- Double café 3,50€
- Capuccino 3,80€
- Irish coffee 9€
- Chocolat chaud 2,80€
- Chocolat viennois 3,80€
- Infusions 2,90€
- Thé nature ou aromatisé 2,90€

Le vin a la bouteille

Blanc

Vallée de la loire

- TOURAINÉ-AMBOISE – COLLECTION CHENIN – XAVIER FRISSANT
- SAUMUR « L'INSOLITE » – DOMAINE THIERRY GERMAIN
- MENETOU-SALON « LES BLANCHAIS » – DOMAINE PELLÉ
- CHARDONNAY - LES JAMELLES
- CUVÉE DON CAMILLO - ANGIER

Italien

- SICILIA — BIANCO GRILLO SICILIA DOC VIN BIOLOGIQUE

Côtes de gascogne

- UBY DE GASCOGNE —n\*4

Bourgogne

- CHABLIS — DOMAINE GUEGUEN 1975
- SAINT-AUBIN — EN VESVAU — PHILIPPE LE HARDI

Rose

PROVENCE

- CÔTES-DE-PROVENCE « LE CLOS » — CHÂTEAU PEYRASSOL 2018
- KAIROS —IGP MÉDITERRANÉE

Italien

- BARDOLINO — DEMONINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA CHIARETTO BIO
- DELL'ESTATE SICILIANE—BIO —2022
- DELL'ESTATE TREVENEZIE — 2022
- LAMBRUSCO ROSATO DOLCE — FLAMMA D'AMORE DELL'EMILIA

Rouge

Vallée de la loire

- CUVÉE DON CAMILLO - ANGIER 2,90€
- CHINON - LA MARE AU DIABLE
- CHINON — L'HUISSERIE — DOMAINE ALLIET

Italien

- VENETO — CHIARETTO DI BARDOLINO DOC VIN BIOLOGIQUE
- TOSCANA — CHIANTI DOCG VIN BIOLOGIQUE
- VENETO — VALPOLICELLA DOC VIN BIOLOGIQUE
- PUGLIA — PRIMITIVO SELENTO IGT VIN BIOLOGIQUE
- PIEMONTE — CHERSI BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG
- LAMBRUSCO ROSSO DOLCE — FLAMMA D'AMORE DELL'EMILIA

Bordeaux

- QUEYRET—CHATEAU LA COMMANDERIE
- LES FOUQUIÈRES — CÔTES DU RHÔNE

VALLÉE DU RHÔNE

- LES FOUQUIÈRES — CÔTES DU RHÔNE

le vin au verre

Rouge

- |                      |       |       |
|----------------------|-------|-------|
|                      | 12cl  | 18cl  |
| Cuvée du Don Camillo | 3,50€ | 5,20€ |
| Bardolino            | 3,50€ | 5,20€ |
| Chinon               | 4,80€ | 7,20€ |
| Bordeaux             | 4,80€ | 7,20€ |

Blanc

- |                      |       |       |
|----------------------|-------|-------|
| Cuvée du Don Camillo | 3,50€ | 5,20€ |
| Uby de gascogne      | 4,80€ | 7,20€ |
| Chardonnay           | 3,50€ | 5,30€ |

Rose

- |                      |       |       |
|----------------------|-------|-------|
| Cuvée du Don Camillo | 3,50€ | 5,20€ |
| Bardolino            | 3,40€ | 5,20€ |
| Kairos mediterané    | 3,20€ | 4,80€ |

Bulles

- |                              |       |    |
|------------------------------|-------|----|
| Lambrusco rose               | 5,50€ | 7€ |
| Lambrusco rouge              | 5,50€ | 7€ |
| Prosecco                     | 5,50€ | 7€ |
| Veuve lalande blanc de blanc | 5€    |    |

Découvrez notre sélection exclusive de vins et digestifs dans notre "catalogue sensation" à demander à votre serveur