

CARTE DONNA

COCKTAIL

Classique italien

Americano	9€
<i>Vermouth gran bassano rosso Poli, Bitter super taurus Poli & eau gazeuse</i>	
Negroni	10€
<i>Vermouth gran bassano rosso Poli, Bitter super taurus Poli & gin marconi 42 Poli</i>	
Bellini	8€
<i>Nectar de pêche de vigne Alain Milliat, sirop de pêche Giffard & prosecco</i>	
Spritz	8€
<i>Airone rosso Poli, prosecco & eau gazeuse</i>	
Spritz Hugo	8€
<i>Liqueur de fleur de sureau Giffard, prosecco, eau gazeuse & feuilles de menthe</i>	
Limoncello Spritz	8€
<i>Limoncello Oro di Amalfi, prosecco & eau gazeuse</i>	
Gin To	9€
<i>Malfy original, Malfy citron, Malfy orange sanguine, Malfy pamplemousse rose, Poli marconi 42 & Poli marconi 46</i>	
Italian Coffee	9€
<i>Grappa sarpa oro di Poli, liqueur d'amande Adriatico, sirop de vanille maison & café Lavazza gold</i>	
Expresso Martini	11€
<i>Vodka Philtre, liqueur de café Kahlúa, sirop de vanille maison & café Lavazza gold</i>	

Création

Donna Uva	8€
<i>Jus de raisin Uva & prosecco</i>	
Mirtillo Spritz	8€
<i>Liqueur de myrtille Poli, prosecco & eau gazeuse</i>	

Création du mois

La cura di Donna <small>avec alcool</small>	10€
<i>Rhum Matusalem, Fernet-Branca, sirop de coca maison, nectar de mangue Alain Milliat & feuilles de menthe</i>	
Fragola Frizzante <small>sans alcool</small>	6€
<i>Purée de fraise Maison Ponthier, jus de citron vert, sirop de sucre roux maison, feuilles de basilic & eau pétillante</i>	

Sans alcool

Prima Uva	6€
<i>Jus de raisin Uva, sirop de citron blanc Giffard, sirop de cerise amarena maison & tonic Tamarchio</i>	
Dolce citronella	6€
<i>Bibite thé glacé citron, jus de citron jaune, sirop de noisette Giffard & sirop d'orange cannelle maison</i>	

APERITIVI

Apéritifs

Gran Bassano Bianco 4cl	5€
<i>Vermouth blanc</i>	
Gran Bassano Rosso 4cl	5€
<i>Vermouth rouge</i>	
Airone Rosso 4cl	5€
<i>Bitter vénitien</i>	
Cardamaro 4cl	8€
<i>Amer italien infusé au chardon</i>	
Cynar 4cl	6€
<i>Liqueur d'artichaut</i>	
Sambuca 4cl	6€
<i>Liqueur à l'anis étoilé</i>	

BIRRE

Bières

Poretti	25cl	50cl
<i>Bière blonde</i>	3,90€	7,00€
Blanche des neiges	25cl	50cl
<i>Bière blanche</i>	3,90€	7,00€

BEVANDE FREDDE

Boissons froides

Succhi di frutta <i>Jus de fruits Alain MILLIAT</i> 20cl	5€		
<i>Pêche de vigne - Mandarine - Mangue - Pomme - Pamplemousse rose Tomate rouge - Fraise Sengana - Raisin blanc sauvignon - Fruits de la passion - Abricot de Bergeron - Poire Passe-Grassane</i>			
Sciroppi	3€		
<i>Sirop à l'eau Banane / Cerise / Pêche / Kiwi / Fraise / Concombre / Menthe Framboise / Grenadine / Fruit de la passion / Violette / Orgeat Fleur de sureau / Citron blanc / Pamplemousse rose</i>			
Diabolo	4€		
<i>Diabolo Banane / Cerise / Pêche / Kiwi / Fraise / Concombre / Menthe Framboise / Grenadine / Fruit de la passion / Violette / Orgeat Fleur de sureau / Citron blanc / Pamplemousse rose</i>			
Soda 33cl	4€		
<i>Boissons gazeuses Coca-Cola / Coca-Cola zéro</i>			
Bibite aromatizzate 27,5cl	5€		
<i>Limonades rafraîchissantes Sicilienne Orange sanguine de Sicile / Thé glacé bio pêche-melon / Thé glacé citron / Limonade Sicilienne aux citrons de Syracuse / Mandarine Tardive di Ciaculli</i>			
Acqua	25cl	50cl	1l
<i>Eaux plates</i>		3,50€	5€
<i>Eaux pétillantes</i>	2,50€	4€	6€

ANTIPASTI

Focaccia tradizionale (V)	5€
<i>Pain à l'italienne maison & huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova»</i>	
Burrata e pomodori (V)	12€
<i>Burrata, tomates cerises, pesto alla Genovese & olives</i>	
Caponata e focaccia tradizionale (V)	10€
<i>Aubergines, céleri, olives, câpres & tomates</i>	
Prosciutto crudo e gressini	10€
<i>Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois & gressins au romarin</i>	
Pinsa Siciliana	10€
<i>Sauce Zingara, mozzarella Fior di latte, anchois, salade, câpres & raisins</i>	
Stracciatella e pepe (V)	9€
<i>Stracciatella, huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova» & poivre noir</i>	
Pinsa Romana	10€
<i>Pesto de pistaches, mozzarella Fior di latte, mortadelle à la pistache, stracciatella fumée & pistaches concassées</i>	
Piatto di formaggi (V)	12€
<i>Pecorino Romano, Piccolo Fiore di Bufala & Gorgonzola, demi-focaccia tradizionale maison, mostarda & miel</i>	

PRIMI PIATTI

Gnocchi alla sorrentina (V)	14€
<i>Gnocchis de pommes de terre, sauce Pomodoro, mozzarella Fior di latte & Pecorino râpé</i>	
Linguine con gamberi	19€
<i>Linguine, gambas, pesto d'agrumes, bisque de crustacés & ciboulette</i>	
Ravioli al limone (V)	19€
<i>Ravioles burrata-citron, pesto de pistaches & burrata</i>	
Ravioli di astice al limone	24€
<i>Ravioles burrata-citron, bisque & tartare de homard au citron confit & espuma à la sauge</i>	
Tagliatelle alla carbonara	19€
<i>Tagliatelle, guanciale, jaune d'oeuf & Parmigiano Reggiano</i>	

Demi-focaccia tradizionale (V)	3€
<i>Pain à l'italienne maison & huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova»</i>	

Dans la plus pure tradition italienne, nous vous proposons notre délicieuse focaccia, une spécialité accompagnée d'huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova», pour 5€.

Contrairement aux restaurants traditionnels français, nous ne servons pas de pain. Cependant, nous comprenons que vous puissiez vouloir un accompagnement pour votre repas. C'est pourquoi nous avons le plaisir de vous offrir la possibilité de déguster une demi-focaccia au tarif de 3€. Cette option remplace parfaitement le pain et vous permet de savourer notre cuisine italienne authentique.

SECONDI PIATTI

Risotto (V)	16€
<i>Riso Giuseppe Melotti, champignons Portobello, mozzarella Fior di latte, Pecorino râpé & noisettes concassées</i>	
Scaloppine alla milanese	23€
<i>Escalope de veau, beurre de sauge & linguine à la Pomodoro</i>	
Duo manzo e tartufo	29€
<i>Filet & tartare de bœuf à la truffe, linguine à l'huile de truffe & sauce vino rosso</i>	
Osso Bucco	21€
<i>Osso Bucco de veau à l'italienne & tagliatelle</i>	

INSALATE E LASAGNE

Salade & Lasagnes

Insalata vegetariana	17€
<i>Focaccia toastée, purée d'artichauts confits, billes de mozzarella Fior di Latte, tomates cerises, salade romaine, pesto verde & pignons de pin torréfiés</i>	
Insalata di Coppa	17€
<i>Salade romaine, coppa, ricotta de chèvre, pesto verde, tomates cerises, sauce tonnato, olives, câpres & cubes de focaccia</i>	
Lasagne al cinghiale	19€
<i>Lasagnes, béchamel à la farine de châtaigne, sanglier & boeuf mariné à la tomate & mozzarella Fior di Latte</i>	
Lasagne al salmone toscano	19€
<i>Lasagnes, saumon, épinards, tomates cerises & Parmigiano Reggiano</i>	

Chicche di patate (V)	
<i>Minis gnocchis à la sauce tomate & Grana Padano</i>	
Gelato	
<i>Deux boules de glace au choix Chocolat ou vanille</i>	

PER I BAMBINI

Menu pour les enfants

9€

FORMAGGI

Fromages

Nos fromages proviennent de la fromagerie italienne Perenzin, référence mondiale du fromage d'exception.

Fondée en 1898, la fromagerie Perenzin incarne quatre générations de savoir-faire. Récemment, elle a remporté le titre de champion du monde de fromage à Paris avec son Vermouth Tonka, une création audacieuse aux saveurs subtiles de vermouth et de fève tonka, qui lui confèrent une personnalité complexe et raffinée. En valorisant les produits de leur terroir et un savoir-faire traditionnel, les artisans de Perenzin proposent des fromages qui séduisent les amateurs et experts du monde entier.

Piatto di formaggi (V)	12€
<i>Pecorino Romano, Piccolo Fiore di Bufala & Gorgonzola, demi-focaccia tradizionale maison, mostarda & miel</i>	
Ricotta	8€
<i>Ricotta de chèvre, miel d'acacia Thun & noisettes du Piémont IGP</i>	

DOLCI

Desserts

Panna cotta	7€
<i>Crème de pistache & pistaches concassées ou Cerises Amarena</i>	
Baba au limoncello	8€
<i>Crème chantilly au mascarpone & sirop Limoncello maison</i>	
Affogatto al caffè	7€
<i>Espresso versé sur deux boules de glace à la vanille Crème de pistache & pistaches concassées</i>	
Tiramisù tradizionale	8€
<i>Biscuits cuillère, espresso, crème montée au mascarpone & cacao amer</i>	
Napolitain	7€
<i>Napolitain, entremets vanille-chocolat, ganache mascarpone à la vanille, crème de pistache & pistaches concassées</i>	

Desserts glacés

Sorrento	9€
<i>Sorbet pamplemousse rose d'Israël, sorbet orange sanguine de Sicile & sorbet pulpe de citron jaune Primofiori d'Espagne Limoncello & crème chantilly</i>	
Amarena	9€
<i>Crèmes glacées à la crème fraîche des Hautes Alpes Cerises Amarena & crème chantilly</i>	
Nocciolata	9€
<i>Crème glacée au chocolat, crème glacée stracciatella & crème glacée à la noisette du Piémont Éclats de noisettes du Piémont IGP & crème chantilly</i>	

BEVANDE CALDE

Boissons chaudes

Espresso	2,20€
<i>Espresso</i>	
Ristretto	2,20€
<i>Ristretto</i>	
Decaffeinato	2,40€
<i>Décaféiné</i>	
Lungo	2,20€
<i>Allongé</i>	
Macchiato	2,20€
<i>Café noisette</i>	
Doppio	3,20€
<i>Double Espresso</i>	
Latte	4€
<i>Café crème</i>	
Cappuccino	4€
<i>Cappuccino</i>	
Caffè viennese	4,90€
<i>Café viennois</i>	
Ciocolata calda	4€
<i>Chocolat chaud</i>	
Ciocolata viennese	4,90€
<i>Chocolat viennois</i>	
Tè	4€
<i>Thé Noir Earl Grey Supreme / Noir citron bio / Noir fruits rouges / Vert bio / Noir vanille & passion / Vert menthe verte / Vert jasmin / Blanc vanille & pamplemousse</i>	
Tisane	4€
<i>Infusion Camomille / Verveine & citron / Verveine & menthe</i>	

DIGESTIVO

Digestifs

Grappa 4cl	
<i>Sarpa Di Poli</i>	6€
<i>Sarpa Oro</i>	7€
<i>PO' Di Poli Morbida</i>	7€
<i>Cleopatra Moscato Oro</i>	8€
<i>Cleopatra Amarone Oro</i>	8€
<i>Grappa di Sassicaia</i>	15€
Liquore Miele Poli 4cl	6€
<i>Liqueur de miel</i>	
Liquore Elisir Prugna Poli 4cl	6€
<i>Liqueur de prunes</i>	
Liquore Elisir Limone Poli 4cl	8€
<i>Liqueur de citron du lac de Garde</i>	
Limoncello oro di Amalfi 4cl	5€
<i>Liqueur de citron de la côte Amalfitaine</i>	
Crema di melone 4cl	6€
<i>Crème de melon</i>	
Crema di pistacchio 4cl	6€
<i>Crème de pistache</i>	
Crema al caffè 4cl	6€
<i>Crème de café</i>	
Brandy italiano 3 anni 4cl	8€
<i>Cognac à l'italienne</i>	
Segretario Stato 4cl	10€
<i>Whisky tourbé</i>	
Adriatico 4cl	8€
<i>Liqueur d'amande</i>	
Italicus 4cl	8€
<i>Liqueur de bergamote</i>	

CARTE BRUNCH

Les samedis et dimanches, de 11h00 à 14h30

NOS FORMULES

PICCOLA 1 plat + 1 boisson chaude + 1 boisson froide	20€
MEDIA 2 plats + 1 boisson chaude + 1 boisson froide	27€
GRANDE 3 plats + 1 boisson chaude + 1 boisson froide	32€
BAMBINO Jusqu'à 12 ans 1 plat + 1 boisson froide <u>ou</u> un chocolat chaud	12€

BOISSONS

Boissons chaudes

Espresso Espresso

Ristretto Ristretto

Decaffeinato Décaféiné

Lungo Allongé

Macchiato Café noisette

Doppio Double espresso

Latte Café crème

Cappuccino Cappuccino

Caffè viennese Café viennois

Ciocolata calda Chocolat chaud

Ciocolata viennese Chocolat viennois

Tè Thé

Noir Earl Grey Supreme - Noir citron bio - Noir fruits rouges
Noir vanille & passion - Vert menthe verte - Vert bio - Vert jasmin
Blanc vanille & pamplemousse

Infusione Infusion

Camomille - Verveine & citron - Verveine & menthe

Boissons froides

Succhi di frutta Jus de fruits Alain MILLIAT

Pêche de vigne - Mandarine - Mangue - Pomme - Pamplemousse rose
Tomate rouge - Fraîse Sengana - Raisin blanc sauvignon - Fruits de la passion - Abricot de Bergeron - Poire Passe-Crassane

Bibite aromatizzate Limonade rafraîchissantes Sicilienne

Orange sanguine de Sicile - Citrons de Syracuse - Mandarine
Tardive di Ciaculli - Thé glacé citron - Thé glacé bio pêche-melon

OPTION GOURMANDE

Envie de changer votre boisson chaude ? Pour 2€ de plus, remplacez celle incluse dans votre formule par une autre ci-dessous

Latte macchiato +2€

Lait, espresso & sirop au choix (noisette, noix de coco, vanille)

Moccacino +2€

Lait, espresso, cacao & sirop de vanille maison

Latte freddo +2€

Lait, espresso & sirop au choix (noisette, noix de coco, vanille)

UN PLAISIR EN PLUS

Besoin d'un petit plus ? Ajoutez une boisson supplémentaire à votre brunch pour encore plus de plaisir !

Cocktail Mimosa 8€
Prosecco Serenata & jus d'orange

PIATTI SALATI

Plats salés

Focaccia, pesto rosso

Mozzarella di burrata, roquette & pesto de tomates confites

Focaccia, salmone affumicato

Cream cheese aux herbes, saumon fumé, salade & œuf poché

Pancakes caprese

Mozzarella di burrata, tomates cerises, huile d'olive & basilic

Pancakes alla pomodoro

Sauce Pomodoro épicée, guanciaie grillé & tomates confites

Pancakes alla fiorentina

Tombée d'épinards crévés, œuf poché & sauce hollandaise

PIATTO DOLCI

Plats sucrés

Pancakes pistachio

Ganache mascarpone à la vanille, pâte de pistache & chouchous de pistache

Pancakes tiramisù

Ganache mascarpone à la vanille, sauce café & poudre de cacao

Pancakes meringa al limone

Crèmeux au citron, citrons confits & meringue italienne flambée

Brioche Nocciolata

Bananes, ganache mascarpone à la vanille & Nocciolata

Brioche tiramisù

Ganache mascarpone à la vanille, sauce café & poudre de cacao

UN PLAISIR EN PLUS

Envie d'ajouter une touche gourmande ? Ajoutez un ingrédient supplémentaire à votre plat pour encore plus de saveurs !

Oeuf poché +3€

Guanciaie grillé +3€

Mozzarella di burrata +4€

Saumon fumé +3€

Coppa +3€

Prosciutto crudo +3€

Tiramisù Tradizionale 8€

Biscuits cuillère, espresso, crème montée au mascarpone & cacao amer