

# BEVANDE CALDE

## Boissons chaudes

<b>Espresso</b> Espresso	<b>2€</b>
<b>Ristretto</b> Ristretto	<b>2€</b>
<b>Decaffeinato</b> Décaféiné	<b>2€</b>
<b>Lungo</b> Allongé	<b>2€</b>
<b>Macchiato</b> Café noisette	<b>2.20€</b>
<b>Doppio</b> Double Espresso	<b>3.20€</b>
<b>Latte</b> Café crème	<b>4.50€</b>
<b>Cappuccino</b> Cappuccino	<b>4.50€</b>
<b>Caffè viennese</b> Café viennois	<b>4.50€</b>
<b>Ciocolata calda</b> Chocolat chaud	<b>4.50€</b>
<b>Ciocolata viennese</b> Chocolat viennois	<b>3.50€</b>
<b>Tè</b> Thé Noir Earl Grey Supreme / Noir citron bio / Noir fruits rouges / Vert bio / Noir vanille & passion / Vert menthe verte / Vert jasmin / Blanc vanille & pamplemousse	<b>4€</b>
<b>Tisane</b> Infusion Camomille / Verveine & menthe	<b>4€</b>

# DIGESTIVO

## Digestifs

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

# COCKTAIL

## Cocktails

<b>Donna UVA</b> Jus de raisin & Prosecco	<b>8€</b>
<b>Spritz</b> Airone Rosso, Prosecco & eau de seltz	<b>7€</b>
<b>Santoni Spritz</b> Amaro Santoni, Prosecco & eau de seltz	<b>8€</b>
<b>Limoncello Spritz</b> Liquore de citron, Prosecco & eau de seltz	<b>8€</b>
<b>Mirtillo Spritz</b> Liquore de myrtille vénitienne, Prosecco & eau de seltz	<b>8€</b>
<b>Bellini</b> Nectar de pêche de vigne & Prosecco	<b>8€</b>
<b>Spritz Hugo</b> Liquore de fleur de sureau, Prosecco, mélisse & eau de seltz	<b>8€</b>
<b>Americano</b> Vermouth Gran Bassano Rosso, Bitter Super Taurus & eau de seltz	<b>9€</b>
<b>Negroni</b> Vermouth Gran Bassano Rosso, Bitter Super Taurus & Gin Marconi 42	<b>10€</b>

# APERITIVI

## Apéritifs


<b>Gran Bassano Bianco 4cl</b> Vermouth blanc	<b>5€</b>
<b>Gran Bassano Rosso 4cl</b> Vermouth rouge	<b>5€</b>
<b>Airone Rosso 4cl</b> Vermouth vénitien	<b>9€</b>
<b>Cardamaro 4cl</b> Amer italien infusé au chardon	<b>5€</b>
<b>Cynar 4cl</b> Liquore d'artichaud	<b>6€</b>
<b>Sambuca 4cl</b> Liquore à l'anis étoilé	<b>6€</b>

# BEVANDE FREDDE

## Boissons froides

<b>Succhi di frutta 25cl</b> Jus de fruits Ananas / Orange / Pomme / Raisin rouge	<b>3.50€</b>
<b>Scioppi</b> Sirop à l'eau et Diabolo Banane / Cerise / Pêche / Kiwi / Fraise / Concombre / Menthe / Framboise Grenadine / Fruit de la passion / Violette / Orgeat / Fleur de sureau / Lavande Citron blanc / Pamplemousse rose	<b>3.50€</b>
<b>Soda 33cl</b> Boissons gazeuses Coca-Cola / Coca-Cola zéro	<b>3.50€</b>
<b>Bibite aromatizzate 27.5cl</b> Limonades rafraîchissantes Sicilienne Orange sanguine de Sicile / Thé glacé bio pêche-melon / Limonade sicilienne aux citrons de Syracuse / Mandarine Tardive di Ciaculli	<b>4.50€</b>
<b>Acqua</b> Eaux pétillantes / Eaux plates	50cl 1l <b>3.50€ 5€</b>


# ANTIPASTI

<b>Focaccia tradizionale</b> 	<b>5€</b>
Pain à l'italienne & huile d'olive de Sicile	
<b>Mozzarella e pomodori</b> 	<b>14€</b>
Mozzarella di bufala, tomates cerises & pesto alla genovese DOP	
<b>Caponata e focaccia tradizionale</b> 	<b>10€</b>
Aubergines, oignons, tomates, céleri, olives vertes & câpres	
<b>Prosciutto crudo e gressini</b>	<b>12€</b>
Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois & gressins au romarin	
<b>Vitello tonnato</b>	<b>12€</b>
Noix de veau cuite à basse température, thon, câpres, anchois, moutarde & huile d'olive de Sicile	
<b>Stracciatella e pepe</b> 	<b>9€</b>
Stracciatella, huile d'olive de Sicile & poivre noir	
<b>Giardiniera di verdure e mortadella</b>	<b>8€</b>
Légumes en pickles & mortadelle de Monsieur Zivieri	
<b>Piatto di formaggi</b> 	<b>10€</b>
Gorgonzola, piccolo fiore di bufala al tartufo & Pecorino Romano	

# PRIMI PIATTI

<b>Gnocchi di patate</b> 	<b>14€</b>
Gnocchis de pommes de terre, champignons portobello, sauce aux champignons truffée & ricotta fumée	
<b>Linguine all'amatriciana</b>	<b>16€</b>
Linguine, sauce tomate, pancetta fumée, guanciale & Pecorino Romano	
<b>Lasagne al cinghiale</b>	<b>19€</b>
Lasagnes, béchamel à la farine de châtaigne, sanglier mariné à la tomate & Grana Padano	
<b>Ravioli agli spinaci</b>	<b>24€</b>
Ravioles d'épinard & ricotta, gambas & émulsion de pesto basilic à la ricotta	
<b>Tagliatelles all'aragosta</b>	<b>38€</b>
Tagliatelles, homard & pesto aux agrumes	

# SECONDI PIATTI

<b>Risotto</b> 	<b>16€</b>
Risotto au Gorgonzola, mostarda & noisettes du Piémont IGP	
<b>Scaloppina alla milanese</b>	<b>22€</b>
Escalope de veau & tagliatelles au beurre de sauge	
<b>Filetto di manzo Rossini</b>	<b>38€</b>
Filet de bœuf, escalope de foie gras & polenta	
<b>Trota alla Toscana</b>	<b>21€</b>
Truite, épinards frais & tomates cerises	



## Tartufo fresco

Découvrez la délicatesse des truffes d'été pour sublimer vos plats

5€  
5g

# FORMAGGI

Fromages

<b>Degustazione di 3 formaggi</b>	<b>10€</b>
Gorgonzola, piccolo fiore di bufala al tartufo & Pecorino Romano	
<b>Ricotta</b>	<b>8€</b>
Ricotta, miel d'acacia Thun & noisettes du Piémont IGP	

# DOLCI

Desserts

<b>Panna cotta</b>	<b>6€</b>
Crème et concassé de pistache	
<b>Affogato al caffè</b>	<b>6€</b>
Espresso versé sur deux boules de glace au choix <i>Vanille, pistache ou noisette</i>	
<b>Tiramisù tradizionale al cucchiaio</b>	
1 cuillère	<b>4€</b>
2 cuillères	<b>6€</b>
3 cuillères	<b>8€</b>

# COPPE DI GELATO

Coupes de glaces

<b>Limoncello</b>	<b>9€</b>
Sorbet pamplemousse rose, sorbet mandarine de Sicile & sorbet citron jaune basilic <i>Limoncello</i>	
<b>Amarena</b>	<b>9€</b>
Crèmes glacées à la crème fraîche des Hautes Alpes <i>Cerises Amarena &amp; crème chantilly</i>	
<b>Nocciolata</b>	<b>9€</b>
Crème glacée au chocolat, crème glacée stracciatella & crème glacée à la noisette du Piémont <i>Éclats de noisettes du Piémont IGP &amp; crème chantilly</i>	

# PER I BAMBINI

Menu pour les enfants

9€

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

# PIANO PIANO

Notre carte évoluera chaque mois pour vous offrir de nouvelles saveurs et découvertes culinaires.

# SPUMANTI

Vins pétillants

	70cl	12,5cl
<b>Trento DOC</b> - Blanc de blanc	<b>59€</b>	
Ferrari   <i>Chardonnay</i> Trentin Haut Adige		
<b>Prosecco DOC</b> - La Serenata	<b>25€</b>	<b>5€</b>
Domaine Frassinelli   <i>Glera</i> Vénétie		
<b>Lambrusco DOC</b> - Semprebon	<b>49€</b>	
Domaine Moretto   <i>Lambrusco Grasparossa di Castelvetro</i> Emilie Romagne		

# VINI BIANCHI

Vins blancs

	70cl	12,5cl
<b>Albana Di Romagna DOCG</b> - Delqus	<b>48€</b>	
Domaine Marta Valpiani   <i>Albana</i> Emilie Romagne		
<b>Toscana IGT</b> - Poggio Alle Gazze	<b>75€</b>	
Domaine Ornetaia   <i>Sauvignon blanc, Vermentino, Viognier e Verdicchio</i> Toscane		
<b>Verdicchio dei Castelli Jesi DOCG</b>	<b>85€</b>	
Domaine La Staffa   <i>Verdicchio</i> Marches		
<b>Bianco IGT</b> - Clochard	<b>45€</b>	
Domaine La Calcinara   <i>Verdicchio e Chardonnay</i> Marches		
<b>Grechetto IGT</b> - Titus	<b>25€</b>	<b>5€</b>
Domaine Chiorri   <i>Grechetto</i> Ombrie		
<b>Pecorino Alto Tirino IGT</b> - Pecorino d'Abruzzo	<b>49€</b>	
Domaine Torre dei Beati   <i>Pecorino</i> Abruzzes		
<b>Campi Flegrei DOC</b> - Cuvée Domaine	<b>48€</b>	
Domaine Agnanum   <i>Falanghina, Caprettone e Moscato</i> Campanie		
<b>Vermentino di Sardegna DOC</b> - Cuvée Domaine	<b>48€</b>	
Domaine Antonella Corda   <i>Vermentino</i> Sardaigne		
<b>Sicilia Terre Siciliane IGT</b> - Passito <u>50cl</u>	<b>48€</b>	<b>8€</b>
Domaine Musita   <i>Zibibbo</i> Sicile		
<b>Sicilia DOC</b> - Organicus	<b>35€</b>	<b>5€</b>
Domaine Musita   <i>Grillo</i> Sicile		

# VINI ROSSI

Vins rouges

	70cl	12,5cl
<b>Freisa Monferrato DOC</b>	<b>45€</b>	
Domaine Oresto Buzio   <i>Freisa</i> Piémont		
<b>Barbera d'Asti DOCG</b> - La Villa	<b>45€</b>	
Domaine Olim Bauda   <i>Barbera</i> Piémont		
<b>Barolo DOCG</b> - Albe	<b>79€</b>	
Domaine Vajra   <i>Nebbiolo</i> Piémont		
<b>Bramaterra DOC</b>	<b>85€</b>	
Domaine Sperino   <i>Nebbiolo, Vespolina e Croatina</i> Piémont		
<b>Alto Adige DOC</b> - Pinot noir	<b>45€</b>	
Domaine Andrian   <i>Pinot Noir</i> Trentin		
<b>Venezia Guilia IGP</b> - Cabernet Franc	<b>49€</b>	
Domaine I Clivi   <i>Cabernet Franc</i> Frioul		
<b>Amarone Della Valpolicella DOCG</b>	<b>59€</b>	
Domaine Musella   <i>Corvina, Corvinone, Rondinella e Oselata</i> Vénétie		
<b>Toscana IGT</b> - Baci di Sangiovese	<b>35€</b>	
Domain San Cristoforo   <i>Sangiovese</i> Toscane		
<b>Chianti DOCG</b> - When We Dance	<b>42€</b>	
Domaine Il Palagio   <i>Sangiovese, Canaiolo e Colorino</i> Toscane		
<b>Bolgheri Rosso DOC</b> - La Serre Nuove	<b>79€</b>	
Domaine Ornetaia   <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet France e Petit Verdot</i> Toscane		
<b>Chianti DOC</b> - Chianti	<b>42€</b>	<b>7€</b>
Domaine Iuggiano   <i>Sangiovese e Trebbiano</i> Toscane		
<b>Chianti Rufina Riserva DOCG</b> - Bucerchiale	<b>49€</b>	
Domaine Selvapiana   <i>Sangiovese</i> Toscane		
<b>Umbria Sangiovese IGT</b> - Cuvée Domaine	<b>25€</b>	<b>5€</b>
Domaine Chiorri   <i>Sangiovese</i> Ombrie		
<b>Umbria IGT</b> - Vero Amore <u>50cl</u>	<b>39€</b>	
Domaine Chiorri   <i>Sangiovese</i> Ombrie		
<b>Montepulciano d'Abruzzo IGT</b> - Branella	<b>139€</b>	
Domaine Emidio Pepe   <i>Montepulciano</i> Abruzzes		
<b>Puglia IGT</b> - Primitivo	<b>34€</b>	<b>5€</b>
Domaine Notte Rossa   <i>Primitivo</i> Pouilles		
<b>Cannonau Di Sardegna DOC</b> - Cuvée Domaine	<b>49€</b>	
Domaine Antonella Corda   <i>Cannonau</i> Sardaigne		
<b>Isola Dei Nuraghi IGT</b> - Montessu	<b>48€</b>	
Domaine Agripunica   <i>Carignan, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah</i> Sardaigne		
<b>Sicilia DOC</b> - Organicus	<b>25€</b>	<b>5€</b>
Domaine Musita   <i>Aero d'Avola</i> Sicile		
<b>Etna Rosso DOC</b> - Ciauria	<b>48€</b>	
Domaine Pietro Caciorgna   <i>Nerello Mascalese</i> Sicile		