

Cocktails

		Prix
APEROL SPRITZ	• Aperol, prosecco, soda	9.5
CAMPARI SPRITZ	• Campari, prosecco, soda	9.5
LIMONCELLO SPRITZ	• Limoncello, prosecco, soda	10
SARTI SPRITZ	• Sarti, prosecco, soda	10
HUGO SPRITZ	• Saint-Germain liqueur, prosecco, soda	11
NEGRONI	• Gin, Vermouth rouge, Campari	11
NEGRONI SBAGLIATO	• Vermouth rouge, Campari, prosecco	10
AMERICANO	• Vermouth rouge, Campari, soda	10
GIN TONIC/LEMON	• Gin, soda/limonade	10
VODKA TONIC/LEMON	• Vodka, soda/limonade	9
ESPRESSO MARTINI	• Vodka, Kahlua, espresso	11
MARGARITA	• Tequila, Triple sec, lime	11
COSMOPOLITAN	• Vodka, Triple sec, jus de cranberry, lime	12
CAIPIROSKA	• Vodka, lime, sucre de canne	10
CAIPIRÍÑA	• Cachaça, lime, sucre de canne	10
MOSCOW MULE	• Vodka, Ginger beer, lime	11
PORNSTAR MARTINI	• Vodka à la vanille, Passoa liqueur, fruit de la passion	14
WHISKEY SOUR	• Whiskey, lime, sucre	11
DAIQUIRI	• Rhum, lime, sucre de canne	9
BELLINI	• Purée de pêche, prosecco	9
ROSSINI	• Purée de fraises, prosecco	9
MIMOSA	• Jus d'orange, prosecco	9
MOJITO	• Rhum blanc, sucre de canne, lime, menthe, soda	11
LONG ISLAND	• Vodka, Gin, Rhum blanc, Tequila, Triple sec, lime, coca	13

Antipasti

Prix

VITELLO TONNATO • Tranches de veau froid avec une sauce cremeuse au thon, aux anchois et aux câpres	17
ANGUS ET BURRATA • Carpaccio de Black Angus, Burrata, Roquette, Copeaux de parmesan et Truffe fraîche	20
MIX DE BRUSCHETTE • Pain gourmand grillé à l'italienne	15
CAPRESE • Salade de Tomates et Mozzarella de Bufflonne	16
TAGLIERE (X2) • Assiette de charcuterie et fromages italiens	23
PARMIGIANA D'AUBERGINE • Aubergines, Sauce tomate, crème de parmesan. Tout cuit au four.	17
SALADE CATANESE • Salade de Tomates, Oignons rouges et Ricotta salée	13



Pasta

Prix

SALSA E MULINCIANI FRITTI • Mezzi paccheri à la sauce tomate, aubergines frites, ricotta salée, ail, huile extra vierge d'olive et basilic

18

GENOVESE • Strozzapreti au pesto de basilic, pignons de pin, noix, parmesan, tomates cerises confies, ail et huile extra vierge d'olive

18

RAVIOLI BICOLORE • Raviolis farcis au capocollo et burrata et garnis avec une crème d'artichauts

23

RAGU' NAPOLITAIN • Pappardelle au ragoût de bœuf et de porc à la napolitaine

20

ZUCCHINE E GAMBERETTI • Troccoli garnis avec tomates cerises jaunes, courgettes, scampis, ail, persil et basilic

21

VONGOLE E BOTTARGA • Linguine aux palourdes, ail, huile extra vierge d'olive, persil et basilic. Bottarga +3€

20

NDUJA E GORGONZOLA • Mezzi paccheri à la sauce tomate, nduja piquante, ail, huile extra vierge d'olive, crème de gorgonzola et basilic

19

L'ORO VERDE E PANCETTA • Strozzapreti au pesto de pistache, pancetta, stracciatella, grains de pistache et basilic

23

PASTA DU JOUR • Demandez au personnel les suggestions du jour

?



Vins Rouges



NERO D'AVOLA ZIO PAOLO DOC 2021 BIO

Nero d'avola 100%, vin puissant, notes de framboises, cerises, tannins bien présents.

8 / 32

BARBERA D'ASTI DOCG 2022

Barbera 100%, couleur rouge avec reflets violacés. Parfum de rose, de cerise et de baies. Saveur harmonieuse et veloutée avec une agréable fraîcheur typique du Barbera.

8 / 36

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COSTE DI MORO DOC 2020 BIODYNAMIQUE

Montepulciano 100%, au nez on reconnaît immédiatement des fruits rouges et une note marquée de confiture de cerises noires et de légères notes de cacao. En bouche, il est chaud, justement tannique, doux, intense et avec la finale d'amande caractéristique.

7 / 30

PRIMITIVO BABALÙ IGT 2023 BIODYNAMIQUE

Primitivo 100%, Rouge rubis brillant, avec des notes de prunes, de caroube et de cerises au nez. En bouche il est chaleureux, justement tannique, intense, avec une finale de confiture de fruits rouges.

8 / 32

VALPOLICELLA RIPASSO 2022

Vin vif de couleur rouge rubis avec un bouquet intense et complexe de fruits rouges, tels que les framboises et les cerises qui évoluent vers une odeur plus épicee de vanille et de clou de girofle. Il a une saveur complète, structurée et pleine de fraîcheur

40

BAROLO DOCG 2019 BIO

Nebbiolo 100%, Le nez est aromatique, élégant, racé et offre une belle puissance. Il révèle des notes de mûre et de framboise sauvage ainsi qu'une pointe de rose, de poivre gris, de discrètes notes de tabac blond et une très discrète note de noisette. La bouche est fraîche, fruitée, équilibrée, précise et offre une belle trame fraîche/ minérale, de la suavité, une petite droiture ainsi qu'une belle finesse du grain.

60

CHIANTI CLASSICO SANGIO 2022

Sangiovese 100%, couleur rouge rubis avec des reflets violets, arôme intense de myrtille, de prune rouge, d'orange sanguine, d'épices, goût frais et fruité, moyennement corsé, bien équilibré et avec une belle structure, une acidité juteuse et une longue persistance.

39

BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA SOCCORSO 2019

Sangiovese 100%, Couleur rouge grenat intense et brillante, un arôme vineux intense, avec des notes de cerise, de vanille, de cassis, de café. En bouche il est tannique mais fin, élégant et délicat avec des notes de ronce, ample, long et harmonieux.

70

ETNA ROSSO DOC 2023

Nerello mascalese 90%, nerello cappuccio 10%, Élégant et frais, il révèle des notes de fruits rouges, épicees et balsamiques. Le bouquet est équilibré et délicat, avec des tanins mûrs, harmonieux et doux. Ideal sur des plats de viande

42

Vins Blancs



Prix

7 / 29

GRILLO DOC 2024 BIO

Grillo 100%, arômes fruités d agrumes, bouche fraîche et bien structurée avec une finale minérale.

7 / 32

LANGHE CHARDONNAY DOC 2023

chardonnay 100%, fleurs d'acacia et fruits exotiques, très minéral.

7 / 32

LABELLE MALVASIA 2023 BIODYNAMIQUE

Malvasia 85%, autres cépages 15%, élégant bio et biodynamique avec de riches notes fruitées de la Malvoisie, nez de fruits tropicaux, de fleurs avec une bouche souple intense et pleine.

7 / 30

SAUVIGNON KITZ ALTO ADIGE IGT 2024

Sauvignon 60%, pinot bianco, chardonnay. Au nez, des notes délicates de agrumes et de fleurs jaunes, avec des soupçons d'asperges. En bouche, beaucoup de fraîcheur et de jutosité.

31

BABALÙ PECORINO 2023 BIODYNAMIQUE

Pecorino 85%, autres cépages 15%. Couleur jaune paille. Bouquet de fruits à pulpe blanche. Goût frais et minéral.

30

ETNA BIANCO DOC 2023

Carricante 70%, catarratto 20%, grillo 10%, notes de genêt, d'agrumes et d'herbes aromatiques, notes de camomille et de genièvre. En bouche il est intense et harmonieux, il marie une belle acidité à une excellente sapidité qui rappelle la sensation de la mer. Il est persistant et riche en fruits. Ideal avec des plats de poisson.

42

Vins Rosés



Prix

42

ROSÉ ALESSANDRO VIOLA 2024 VIN NATURE

Nerello mascalese, nero d'avola, vin rosé, vinifiés/élévés en acier inoxydable pour renforcer la fraîcheur du fruit. Epicé, avec des arômes de fruits rouges acidulés, d'orange sanguine et de poivre, c'est le vin parfait pour le printemps et l'été, un pur plaisir.

Softs

	Prix
ACQUA PANNA	4.5
SAN PELLEGRINO	4.5
COCA COLA	3.5
COCA COLA ZERO	3.5
FANTA	3.5
TONIC	3.5
CRODINO	6
GINGER BEER	5
FUZETEA PECHE	3.5
JUS : • D'ORANGE • PECHE • POMME • ANANAS	4
COCKTAIL DU JOUR À BASE DE FRUITS FRAÎCHES	?

Bières

	Prix
BIÈRES PRESSION	
CRISTAL 33CL	5.5
CHOUFFE 33CL	5.5
BLANCHE DE BRUGES 33CL	5.5
BIÈRES EN BOUTEILLE	
MANNEKEN PILS 33CL	5
BLANCHE DE BRUXELLES 33CL	5
VEDETT IPA 33CL	5.5
LEFFE BRUNE 33CL	5.5
PERONI NASTRO AZZURRO 33CL	5
MESSINA 50CL	7

Bulles

	Prix
FRANCIACORTA BRUT	
PROSECCO	10 / 45
CHAMPAGNE	36
	80



Desserts

	Prix
	TIRAMISU
	CUORE CALDO
	PANNA COTTA
	CANNOLO

Boissons chaudes

	Prix
ESPRESSO	3
ESPRESSO MACCHIATO	3.5
CAFÉ AMERICANO	3.5
CAPPUCINO	4.5
THÈ OU INFUSION	4

Digestifs

	Prix
LIMONCELLO	8
AMARETTO DI SARONNO	8
AMARO DEL CAPO	8
AMARO AVERNA	8
GRAPPA BLANCHE OU BARRIQUE	8
WHISKY ITALIEN	8
RHUM ITALIEN	8
SAMBUCA	8

