




















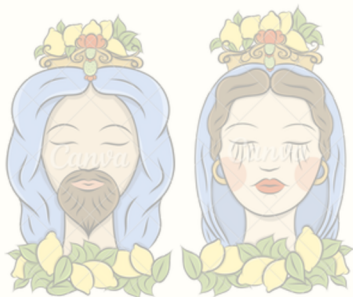


Cocktails

	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
CAIPIRIÑA • 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 de 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 épicée 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%, Éléant et frais, il révèle des notes de fruits rouges, épicées et balsamiques. Le bouquet est équilibré et délicat, avec des tanins mûrs, harmonieux et doux. Idéal sur des plats de viande

42

Vins Blancs



Prix

7 / 29

GRILLO DOC 2024 BIO

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

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. Idéal avec des plats de poisson.

42

Vins Rosés



Prix

42

ROSÉ ALESSANDRO VIOLA 2024 VIN NATURE

Nerello mascalese, nero d'avola, vin rosé, vinifiés/élevés en acier inoxydable pour renforcer la fraîcheur du fruit. Épicé, 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	10 / 45
PROSECCO	36
CHAMPAGNE	80



Desserts



Prix

TIRAMISU
CUORE CALDO
PANNA COTTA
CANNOLO

8
9
8
8

Boissons chaudes

Prix

ESPRESSO
ESPRESSO MACCHIATO
CAFÉ AMERICANO
CAPPUCCINO
THÈ OU INFUSION

3
3.5
3.5
4.5
4

Digestifs

Prix

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

8
8
8
8
8
8
8
8

