



Les entrées

€

Bruschetta Napolitaine	12.50
<i>Allergène 1</i>	
Jambon de Parme affiné 24 mois, brioche salée et straciatella de Bufala Campana	20.00
<i>Allergènes 1.3.7</i>	
L'Antipasto du chef (min. 2 personnes)	36.00
<i>Allergènes 1.2.3.4.7.14</i>	
Tataki de bœuf Argentine et sa mayonnaise de thon	19.50
<i>Allergènes 3.4.5.6.7.9.10</i>	
Parmigiana d'aubergines sur lit de tomates San Marzano	20.00
<i>Allergènes 1.3.5.7.9</i>	
Mozzarella de bufala Campana panée aux amandes su lit de crème de cèpes de bois	20.00
<i>Allergènes 1.3.5.6.7.8</i>	
Carpaccio de thon rouge , crumble de tarallo Pugliese et émulsion de pomme grenade	20.00
<i>Allergènes 1.4.5.6.9.10.14</i>	

Les salades

Saumon et scampis	22.00
<i>(Salade mixte, saumon fume, scampis et oignons rouges)</i>	
<i>Allergènes 2.4</i>	
Suprême de Poulet jaune	20.00
<i>(Salade mixte, suprême cuit à basse température, œuf dur, noix, crème de balsamique)</i>	
<i>Allergènes 3.4.7.8.9</i>	
Chèvre chaud	19.00
<i>(Salade mixte, pain, fromage chèvre, œuf dur, miel et noix)</i>	
<i>Allergène 1.7.8</i>	
Caprese avec mozzarella de Bufflone (250gr)	22.00
<i>Allergène 7</i>	

Liste des allergènes alimentaires

1 GLUTEN – 2 CRUSTACES – 3 ŒUF – 4 POISSON – 5 ARACHIDE – 6 SOJA – 7 LAIT - 8 FRUITS A COQUE

9 CELERI – 10 MOUTARDE – 11 SESAME – 12 SULFITES – 13 LUPIN - 14 MOLLUSQUES.



Les pâtes

€

Lasagne bolognaise	19.50
<i>Allergènes 1.3.7.9</i>	
Cannelloni farci à la viande	19.50
<i>Allergènes 1.3.7.9</i>	
Rigatoni aux ragoût à la Genovese (viande de veau, oignons)	23.00
<i>Allergènes 1.7.9</i>	
Rigatoni cacio, pepe et pistache de Bronte	20.00
<i>Allergènes 1.7.8</i>	
Gnocchi de pomme de terre n'duja Calabrese, poudre d'olives noire et stracciatella de bufala	22.00
<i>Allergènes 1.3.5.6.7</i>	
Penne di Gragnano au pesto d'hiver, guanciale et pecorino Romano	21.00
<i>Allergènes 1.5.6.7.8.9.10.</i>	
Cortecce aux cèpes et saucisses italiennes	22.50
<i>Allergènes 1.7.10.12</i>	
Orecchiette alle cime di rapa	21.50
<i>Allergènes 1.4.7</i>	
Spaghettoni aux scampis, citron confit et tarallo Pugliese	24.50
<i>Allergènes 1.2.4.5</i>	
Paccheri di Gragnano moules, safran et pistache	23.50
<i>Allergènes 1.4.8.14</i>	

*Les demi-portions sont 4 € moins chères et uniquement servies si elles sont accompagnées d'une suite...

Les risottos

Cèpes, potiron, fromage taleggio et speck Tyrolienne croustillant	24.00
<i>Allergènes 7.12</i>	
Aux scampis, pesto de courgettes, menthe et zeste de citron	24.50
<i>Allergènes 2.4.7.9.14</i>	

Liste des allergènes alimentaires

1 GLUTEN – 2 CRUSTACES – 3 OEUF – 4 POISSON – 5 ARACHIDE – 6 SOJA – 7 LAIT – 8 FRUITS A COQUE
9 CELERI – 10 MOUTARDE – 11 SESAME – 12 SULFITES – 13 LUPIN – 14 MOLLUSQUES.



Les poissons

€

Tranche de cabillaud rôti , pomme de terre fondantes, crème de citron et noisette Piémontaise 29.00

Allergènes 4.7.8

Tentacules de poulpe grillé, écrasé de pommes de terre et légumes glacé 32.00

Allergènes 4.5.7

Les viandes

Côte de porc ibérique pané à la Milanese, frites maison et légumes glacé 32.00

Allergènes 1.3.5.6.7.8.9

Il peposo de bœuf à la Toscana , purée de pomme de terre carottes et oignon confit (Emince de bœuf, carottés, oignon, vin rouge toscano) 30.00

Allergènes 1.5.6.7.9.10

Tomahawk de bœuf Irish Prime (pour 2 personne 1 - 1,2 kg) frites maison, légumes ou salade 98.00

Allergènes 5.6.7

Hamburger d'Angus Argentine et avec ses frites maison 28.00
(hache de bœuf, salade, oignon caramélisés, speck Tyrolienne croustillant et crème de burrata)

Allergènes 1.6.7.12

Liste des allergènes alimentaires

1 GLUTEN – 2 CRUSTACES – 3 OEUF – 4 POISSON – 5 ARACHIDE – 6 SOJA – 7 LAIT - 8 FRUITS A COQUE
9 CELERI – 10 MOUTARDE – 11 SESAME – 12 SULFITES – 13 LUPIN - 14 MOLLUSQUES.

Les desserts

€

Tiramisu Maison	10.00
<small>Allergènes 1.3.7</small>	
Panna cotta, kaki et menthe	10.00
<small>Allergène 7</small>	
Tarte au pomme meringuée	11.00
<small>Allergènes 1.3.7</small>	
Moulleux au chocolat et sa boule de glace vanille	13.90
<small>Allergènes 1.3.7</small>	
Baba' Napolitain	10.00
<small>Allergènes 1.3.7</small>	
Cannolo Siciliana	10.00
<small>Allergènes 1.3.5.6.7.8</small>	
Croccante au chocolat blanc et meringue aux noisettes	10.00
<small>(Glace chocolat blanc, meringue aux noisettes et chantilly)</small>	
<small>Allergènes 1.3.7.8</small>	
Café glacé	10.00
<small>(Glace vanille café et chantilly)</small>	
<small>Allergènes 1.3.6.7</small>	
Boule de glace	3.80
<small>(Vanille, chocolat, chocolat blanc, café, fraise)</small>	
<small>Allergènes 1.3.6.7</small>	
Boule de sorbet	3.80
<small>(Citron, cassis, poire, melon,)</small>	
<small>Allergènes 1.3.7</small>	

Liste des allergènes alimentaires

1 GLUTEN – 2 CRUSTACÉS – 3 ŒUF – 4 POISSON – 5 ARACHIDE – 6 SOJA – 7 LAIT – 8 FRUITS À COQUE
9 CÉLÉRI – 10 MOUTARDE – 11 SESAME – 12 SULFITES – 13 LUPIN – 14 MOLLUSQUES.



Les apéritifs

	€
Crodino	5.00
Bitter S. Pellegrino	5.00
Martini blanc / rouge	9.00
Campari sec	8.00
CYnar	8.00
Porto blanc / rouge	8.00
Ricard	8.00
Picon bière	7.00
Coupe de prosecco	9.00
Coupe de champagne	16.50
Kir royal	16.00
Kir vin blanc	11.50
Aperol spritz (Aperol, prosecco, soda)	10.00
Limoncello Spritz (Limoncello, prosecco, soda)	10.00
Campari spritz (campari, prosecco, soda)	10.00
Negroni (Campari, gin, martini)	13.00
Mojito (Rhum blanc, menthe, jus de lime, sucre de canne, angostura)	13.00
Gin Hendrick's (Gin hendrick's, fever-tree mediterranean, cocombre)	15.00
Gin Mare (Gin Mare, fever-tree Mediterranean, Romarin)	15,00
Gin Monkey 47 (Gin mnkey, fever-tree, zeste d'orange et grains de poivre)	15.00
Gin suggestions	15,00

Les bière artisanale italienne

€

Viola blonde Lager à pression 0,40 cl	8.00
Viola blonde Lager bouteille 0,75 cl	19.00
Viola blonde Lager bouteille 0,35 cl	9.00
Viola blanche bouteille 0,35 cl	9.00
Viola rouge red ale bouteille 0,35 cl	9.50
Viola IPA bouteille 0,35 cl	9.50

Les boissons

Bière Diekirch bouteille 0,33cl	4.50
Bière Battin bouteille 0,33 cl	5.00
Bière sans alcool bouteille 0,33 cl	4.50
Eau Vittel 0.25 cl	3.50
Eau S. Pellegrino 0,25 cl	3.50
Eau Panna 0.50 cl	4.50
Eau S. Pellegrino 0.50 cl	4.50
Coca Cola / Fanta / Sprite	4.00
Ice-Tea pétillant	4.00
Rosport blu 0.50 cl	4.50
Jus de fruits	4.00
Verre de vin italien	9.80
Verre de vin rosé italien	9.80
Verre de vin rouge italien	9.80

Les cafés

Espresso	3.30
Double espresso	4.50
Café	3.50
Cappuccino italien / Chantilly (7)	4.50
Lait russe (7)	4.50
The / infusion	4.00



Les digestifs

€

Sambuca	8.00
Amaretto	8,00
Limoncello	8.00
Amaro del Capo	8.00
Amaro Lucano	8.00
Amaro Averna	8.00
Fernet Branca	8.00
Armagnac	13.00
Cognac Remy Martin	13.00
Whisky	13.00
Rhum Zacapa 23 ans	15.00
Grappa blanche Cime de Conegliano	10.00
Grappa barrique Cime de Conegliano	10.00