

NOS FORMULES

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
(hors jours fériés)

PLAT DU JOUR	12,9.
PIZZETA + SALADE	13,9.

ET POUR LES BAMBINI ?
(tous les jours)

MENU ENFANT	11.
• Margherita OU Linguine alla bolognese	
• Sirop au choix	
• Boule de glace	

APERITIVO

Ricard 2cl	3,5.
Martini Rouge, Blanc, Fiero 6cl	4,5.
Kir Cassis, Pêche, Mûre, Framboise 12cl	4,5.
Kir Royal Italien 12cl	7,5.
Prosecco 12cl	7.
Bellini (Prosecco et purée de pêche) 12cl	7.
Rossini (Prosecco et purée de fraise) 12cl	7.
Whisky, gin, vodka 4cl	8.
Whisky Jack Daniel's 4cl	8.
Gin Bombay Sapphire 6cl	9.

BIRRA ALLA SPINA

	25cl	50cl
Moretti (blonde)	4.	7,5.
Affligem (blanche)	4,5.	8.
Panaché, Monaco	4,5.	7,5.
Picon bière	5.	9.
Supplément sirop :		0,5.

BIRRE BOTTIGLIA

Peroni Nastro Azzurro 33cl	5,5.
Lagunitas IPA 33cl	8.
Heineken 00 0° 33cl	4.

BIBITE

Coca-Cola 33cl	4,2.
Coca-Cola Cherry 33cl	4,2.
Coca-Cola Zéro 33cl	4,2.
Orangina 33cl	4,2.
Schweppes Agrum' 25cl	4,2.
Fuze Tea 25cl	4,2.
Perrier 33cl	4,2.
Limonade Phoenix 25cl	3,2.
Diabolo 25cl	3,7.
Jus de fruits Pago 20cl	4,2.
<i>Orange - Pomme - Ananas - Tomate - Framboise</i>	
Sirop 4cl	3.
<i>Grenadine - Fraise - Menthe - Citron - Pêche - Orgeat - PAC - Cerise - Violette</i>	

ACQUA

San Pellegrino 1L	6.
San Pellegrino 50cl	4.
Aqua Pana 75cl	7.

GLI SPRITZ

Le Spritz est né en Vénétie. Ses origines sont incertaines mais les récits populaires présentent une histoire qui mêle légende et réalité. Quelque soit la date de son apparition, le Spritz est devenu une sorte de tradition dans la vie des gens de Vénétie. Certains récits racontent que le Spritz serait né à l'époque de la République de la Sérénissime lorsque les soldats de l'empire autrichien, trouvant les vins de la région trop fort en alcool ajoutèrent un peu d'eau (en allemand « spritzen » signifie « spruzzare » asperger en français). Le Spritz a connu ensuite des évolutions. Au début du XXème siècle, il devient un cocktail. Au Prosecco et à l'eau pétillante s'ajoute un autre ingrédient pouvant être l'Apérol, produit originaire de Padoue.

Aperol Spritz 8.
Aperol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

Hugo Spritz 9.
Liqueur St Germain, menthe fraîche, Prosecco, citron vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse

Limocell' Spritz 8.
Limocello, Prosecco, menthe fraîche, tonic

Mojito Spritz 8.
Rhum, sucre de canne, citron vert, Prosecco, menthe fraîche, eau gazeuse

COCKTAILS

Mojito 8,5.
Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse, Angostura

Mojito Fruits 9.
Fruit de la passion / Fraise / Mangue ou Pêche
Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse

Caïpirinha 8.
Cachaça, citron vert, sucre roux

MOCKTAILS

Virgin Mojito 7.
Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse

Virgin Mojito Fruits 7,5.
Fruit de la passion / Fraise / Mangue ou Pêche
Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse

Bora Bora 6,5.
Purée de fruit de la passion, jus d'ananas, sirop de grenadine

Tous nos cocktails ont une teneur minimale de 12cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ANTIPASTI

Assiette de charcuterie 10.
Assortiment de charcuteries italiennes

Arancini alla bolognese 9.
Boulettes de risotto bolognaise panées

Burrata di Bufala 9.
Servie sur un lit de salade

Burrata truffe 10.
Servie sur un lit de salade

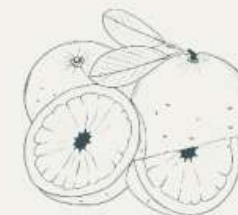
Velouté de butternut 11.
Servi avec une burrata di Bufala

INSALATE

Toutes nos salades peuvent être servies avec une burrata : **Supp 6.**

Giorgia 18.
Salade, tomates cerises, carottes, courgettes, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP, filet de poulet pané

Végétarienne 17.
Salade, tomates séchées, butternut rôti, carottes, oignon rouge, olives noires, burrata



En cas d'allergie avérée, merci de demander la liste des allergènes directement à votre serveur.

SUGGESTIONS

Polpo brasato 21.
Purée de butternut, légumes rôtis

Bœuf marengo 19.
Purée de butternut

Escalope de veau panée à la milanaise 22.
Escalope de veau panée (180g env.),
tagliatelles sauce tomate

Tartare de bœuf Charolais 19.
Bœuf 180g, olives noires, câpres, Parmigiano
Reggiano DOP, pesto, pignons de pins, sauce
anglaise, jaune d'œuf, frites, salade

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.

PASTA

Tagliatelles au saumon 22.
Crème, citron, saumon et aneth

Gnocchi alla Norma 17.
Aubergines, sauce tomate, ricotta salée

Linguine alla carbonara 18.

Lasagne bolognese 20.

Tagliatelles à la truffe 24.

Toutes nos pâtes peuvent être servies avec
de la Straciatella : **Supp 3.**



PIZZE ROSSE

Margherita 14.
Mozzarella fior di latte, mozzarella di Bufala

Simpatica 16.
Mozzarella fior di latte, jambon blanc,
champignons, olives

Parmigiana 17.
Mozzarella fior di latte, aubergines, spianata,
Grana Padano

Superba 18.
Mozzarella fior di latte, jambon de Parme,
roquette, tomates cerises, Grana Padano

Olympia Vegan 15.
Champignons, butternut, aubergines,
courgettes.

Calzone 18.
Mozzarella fior di latte, jambon blanc,
champignons, œuf

PIZZE BIANCHE

Formaggina 18.
Gorgonzola, mozzarella fior di latte,
scamorza, fromage de chèvre

Tartufella 20.
Mozzarella fior di latte, crème de truffe, Grana
Padano, bresaola (charcuterie de bœuf),
copeaux de truffe

Pazzarella 17.
Fromage de chèvre, miel, roquette, noix

Suppléments :

2.00 : Oeuf, légumes ;
2.50 : Charcuterie, fromage ;
3.00 : Straciatella (cœur de burrata) ;
6.00 : Burrata entière

Notre pâte est préparée quotidiennement sur place
et étalée exclusivement à la main.

DOLCI FATTI IN CASA

Tiramisù	8.
Profiteroles	10.
Sauce chocolat, chantilly	
Panna cotta	7.
Coulis de fruits rouges	
Fondant au chocolat	8.
Caramel beurre salé	
Financier pistache	8.
Coulis de fruits rouges	
Calzone Nutella	8.
Café ou Thé Gourmet	9.

COUPE DE GLACE MOVENPICK

Nos coupes de glaces	9.
Ciocolato Vivanto Glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat maison et chantilly	
Affogato al caffè Glace vanille, glace café, sauce café et chantilly	
Dame Bianca Glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly	
Giorgia Sorbetes mangue, citron, framboise, chantilly et coulis de fraise	

GLACES & SORBETS MOVENPICK

1 boule 3.
2 boules 5,5.
3 boules 8.

GLACES :

Fraise
Chocolat absolu
Stracciatella
Vanille
Café
Pistache

SORBETS :

Framboise
Mangue
Citron

CAFETERIE

Caffè ristretto	2.
Caffè classico ou decaffeinato	2.
Doppio caffè ou decaffeinato	3,8.
Grande crema	3,8.
Cappuccino	4,5.
Irish Coffee	8,5.
Thé vert jasmin	3,5.
Infusion verveine	3,5.

DIGESTIFS

Limoncello 4cl	5.
Grappa classica 4cl	7.
Get 27 4cl	7.
Amaretto 4cl	7.
Cognac Rémy Martin VSOP 4cl	9.
Diplomatico Rhum 4cl	9.
Whisky Jack Daniel's 6cl	8,5.
Chivas 6cl	9.
Bailey's 4cl	7.