

NOS FORMULES

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
(hors jours fériés)

PLAT DU JOUR 14,9.

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.
Gallia IPA 33cl	8.
Heineken 00 0° 33cl	4.

BIBITE

Citronnade maison	5.
Thé glacé maison	5.
Coca-Cola 33cl	4.
Coca-Cola Cherry 33cl	4.
Coca-Cola Zéro 33cl	4.
Orangina 33cl	4.
Schweppes Agrum' 25cl	4.
Fuze Tea 25cl	4.
Perrier 33cl	4.
Limonade Phoenix 25cl	3.
Diabolo 25cl	3,5.
Jus de fruits 20cl	4.
Orange - Pomme - Ananas - Tomato	
Sirop 4cl	3.
Grenadine - Fraise - Menthe - Citron - Pêche - Orgeat - PAC - Cerise - Violette	

ACQUA

San Pellegrino 1L	6.
San Pellegrino 50cl	4.
Aqua Panna 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 apperition, 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'Apéritif, produit originaire de Padoue.

- Aperol Spritz** 7.
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
- Limoncell' Spritz** 8.
Limoncello, 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
- Caipirinha** 8.
Cachaça, citron vert, sucre roux
- Jack Mojito** 10.
Jack Daniel's, citron vert, menthe, sucre roux, eau gazeuse

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

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
- Focaccia alla ciammota** 9.
Focaccia farnée à la ratatouille italienne
- Insalata di polpo** 9.
Poulpe mariné huile d'olive, ail, persil et citron
- Planche à partager** 22.
Assortiment de charcuteries italiennes accompagné d'une Mozzarella di Bufala

INSALATE

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

- Giorgia** 18.
Salade, tomates cerises, carottes, courgettes, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP, filet de poulet pané
- Insalata della bimba** 16.
Salade, tomates cerises, oignons rouges, mousse de ricotta, olives noires
- Ciammota** 18.
Salade, aubergines, courgettes, poivrons, olives noires, jambon cru, gressins maison
- Insalata di pasta** 16.
Fusilli, pesto, tomates cerises, pignons de pin, copeaux de parmesan
- Carpaccio de tomates Cœur de bœuf** 9.
Tomates Cœur de bœuf, oignons rouges, pesto, parmesan, accompagné d'une Mozzarella di Bufala

SUGGESTIONS

Polpo brasato 21.
Tentacules de poulpe croustillant, linguine
sauce tomate, légumes à la Ciammota

Pezzo di manzo 19.
Pièce de bœuf, frites, salade

Escalope de veau pannée à la milanaise 22.
Escalope de veau panée (180g env.), tagliatelles
à la crème de parmesan, salade, citron

Tartare de saumon mariné 18.
Saumon, avocat, tomates, oignons rouges,
citron, aneth, frites maison

Tartare de bœuf 18.
Bœuf 180g, olives noires, câpres, Parmigiano
Reggiano DOP, pesto, pignons de pin, sauce
anglaise, jaune d'œuf, roquette, frites maison

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.

PASTA

Toutes nos pâtes peuvent être servies
avec de la Stracciatella : 3.

Gnocchi au saumon 18.
Crème de stracciatella citron, saumon et aneth

Penne alla Norma 16.
Aubergines, sauce tomate, ricotta salée

Linguine ragoût de poulpe 19.

Lasagne bolognese du chef 20.

Tagliatelle à la truffe 24.

Linguine alla carbonara 18.

Ravioli ricotta épinards 17.
Servi avec un beurre de sauge maison et
pignons de pin

PIZZE ROSSE

Margherita 13.
Mozzarella fior di latte, mozzarella di Bufala

Simpatica 15.
Mozzarella fior di latte, jambon blanc,
champignons, olives

Parmigiana 16.
Mozzarella fior di latte, aubergines, spianata,
Grana Padano

Superba 17.
Mozzarella fior di latte, jambon de Parme,
roquette, tomates cerises, Grana Padano

Rockstar Margherita 18.
Tomates marmandes fraîches, burrata,
roquette, ricotta salée, pesto

Olimpia Vegan 14.
Champignons, artichauts, aubergines,
courgettes.

Calzone 17.
Mozzarella fior di latte, jambon blanc,
champignons, œuf

PIZZE BIANCHE

Formaggina 17.
Gorgonzola, mozzarella fior di latte,
scamorza, fromage de chèvre

Fresca 16.
Mozzarella fior di latte, saumon fumé,
avocat, roquette

Tartufella 18.
Mozzarella fior di latte, crème de truffe, Grana
Padano, bresaola, copeaux de truffe

Pizzerella 16.
Fromage de chèvre, miel, roquette, noix

Suppléments :

2.00 : Œuf, légumes ;
2.50 : Charcuterie, fromage ;
3.00 : Stracciatella (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.
Tiramisù aux fruits rouges	9.
Panna cotta	7.
Coulis de fruits rouges ou fruits exotiques	
Tarte au citron	9.
Calzone Nutella	8.
Supplément banane	1.
Café Gourmet	9.

COUPES DE GLACE MÖVENPICK

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	
Sorbet mangue, citron, framboise, chantilly et coulis de fraise	

GLACES & SORBETS MÖVENPICK

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.