



Cocktails

FIERO SPRITZ Martini Fiero 4cl, vin pétillant italien Bio, soda, tranche d'orange fraîche

ST GERMAIN SPRITZ St Germain 4cl, vin pétillant italien Bio 6cl, soda, menthe, citron

AMERICANO Martini rouge 3cl, Campari 3cl, soda

NEGRONI CLASSIC Martini rouge 2cl, Campari 2cl, Gin Bombay Original 2cl

WHITE NEGRONI Martini Florale sans alcool 2cl, Suze 2cl, Gin Bombay Original 2cl

NONNA Gin Bombay Original 4cl, Martini Floréale 4cl, citron vert, poivre, menthe & soda

MOJITO FRUITS ROUGES Rhum Bacardi Carta Blanca 4cl, fruits rouges, citron vert, soda, menthe

FERNET COLA Fernet Branca 4cl, coca cola, quartier de citron vert

EXPRESSO MARTINI Vodka 42below 4cl, liqueur de café 2cl, espresso, grain de café

PASSION FRUIT MARTINI Vodka 42below 4cl, vanille, liqueur de passion, cacao noir

DI MARINO Amaretto 4cl, jus de citron, sucre vanillé, jus d'ananas, trait d'Angustura bitter

Sans alcool

VIBRANTE SPRITZ Martini Vibrante (4cl) sans alcool aux notes d'agrumes, tonic, tranche d'orange

WHOOWHOO Jus de cranberry, jus d'orange et purée de fruits rouges

SPORTMEN Jus de citron vert, menthe fraîche, sirop d'orgeat & soda

FLOREALLI Martini Floreale (4cl) sans alcool aux notes florales, jus de citron vert, tonic, jus d'ananas

HAPPY'RISSIMA HOURS

Tous les jours de 17h30 à 19h00

FIERO SPRITZ

APÉROL SPRITZ

CAMPARI SPRITZ

VERRE DE PROSECCO 12cL

BIÈRE PRESSION FOAM LAGER 50cL

JUS DE FRUITS 25cL

VINS BOUTEILLES 75cl

AOC CÔTES DE PROVENCE ST PONSE (ROUGE, ROSÉ, BLANC)

AOC GRAVES TRÉBIAC (ROUGE)

AOC CHÂTEAU RASQUE (ROUGE, ROSÉ, BLANC)

 IGT VENETO MERLO GIOL (Rouge)

 DOCG CHIANTI Podere della Filandra

VINS FRANÇAIS AU VERRE 12cl

AOC CÔTES DE PROVENCE ST PONSE (ROUGE, ROSÉ, BLANC)

AOC MACON SOLUTRÉ-POUILLY (BLANC CHARDONNAY)

 AOC COLLINE EN FLAMME (BLANC CHARDONNAY)

AOC CHÂTEAU RASQUE (ROUGE, ROSÉ, BLANC)

VINS ITALIENS AU VERRE 12cl

  IGT FEDELE ORGANIC (Blanc, Rouge)

  VENETO PINOT GRIGIO GIOL (Blanc)

  DOCG PROSECCO FRIZZANTE (Blanc pétillant)

DOCG CHIANTI POGGIOSECCO (Rouge)

BIÈRE PRESSION

FOAM Lager (25cl)

4,50€

FOAM Lager (50cl)

BIÈRES BOUTEILLES

San Miguel

Notre bière brassée sur le port de Nice

FOAM West Coast IPA / FOAM Lager Blonde (33cl)

JUS DE FRUITS

Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate (25cl)

Orange pressée, Citron pressé

SODAS ET EAU

Coca Cola, Coca Zero, Perrier (33cl)

Schweppes Tonic (25cl)

Sirop à l'eau grenadine, menthe, pêche, citron

Diabolo grenadine, menthe, pêche, citron

Sole (75cl) Eau minérale plate ou pétillante d'Italie

pizze

-  **MARGHERITA**
Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, basilic et romarin frais.
Fresh tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, basil and fresh rosemary.
- SUPER SALAMI**
Sauce tomate, cantal et mozzarella et salami piquant.
Tomato sauce, cantal cheese & mozzarella, piquante Italian sausage.
- LA NONNA**
Sauce tomate, cantal et mozzarella, jambon cru, Grana Padano, tomates cerises, roquette et vinaigre de balsamique.
Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella, prosciutto, Grana Padano, cherry tomatoes, drops of balsamic & arugula.
-  **LA BELLA NISSARDA**
Sauce tomate, cantal et mozzarella, poivrons grillés, oignons confits et anchois.
Tomato sauce, grilled peppers, cantal cheese, mozzarella, candied onions & anchovies.
- REGINA**
Sauce tomate, cantal et mozzarella, jambon blanc et champignons de Paris.
Tomato sauce, white ham, paris mushroom, cantal & mozzarella cheese.
- BOSFORO**
Sauce tomate, cantal et mozzarella, aubergines grillées, viande de boeuf, pesto et Parmesan.
Tomato sauce, eggplant, beef meat, cantal cheese, mozzarella, pesto & parmesan.
-  **TARTUFA**
Pizza blanche, crème de truffe, cantal, mozzarella, roquette fraîche & lamelles de truffe noire.
Focaccia, cantal cheese, mozzarella, mushroom sauce truffle flavor, rucola salad & slices of black truffle.

insalata

- INSALATA CAESAR**
Salade romaine, poulet pané, croûtons et Grana Padano, tomates cerise.
Caesar chicken salad crusty bread and Grana Padano parmesan cheese, cherry tomatoes.
-  **INSALATA**
 Artichauts crus coupés finement, roquette, anchoïade légère et copeaux de Grana Padano.
Finely sliced raw artichokes, roquet salad, light anchovy sauce and Grana Padano parmesan cheese.
-  **INSALATA TOMATES MOZZA**
 Le coeur crémeux de la mozzarella, légumes en caponata et noisettes torrifiées.
The heart of the mozzarella, vegetables and tomato sauce with roasted hazelnuts.
-  **INSALATA VEGAN**
 Lentilles corail, avocat, oignons rouges, betteraves, salade mélangée et graines de courge.
Vegan salad with red lentils, avocado, red onions, salad mix and pumpkin seed.
-  **INSALATA GRECQUE**
 Tomates, fêta, câpres, oignons, concombres et olives de Kalamata.
Greek salad with tomatoes, feta cheese, capers, onions, cucumbers and Kalamata olives.
-  **ASSIETTE ITALIENNE**
Poivrons grillés, aubergines, tomates, mozzarella stracciatella, jambon cru, roquette & parmesan.
Grilled peppers, eggplant, tomatoes, stracciatella mozzarella, cured ham, arugula & parmesan cheese.

primi piatti

-  **AUBERGINE À LA PARMIGIANA**
Gratin d'aubergine et de tomate, sur un lit d'épinards.
Eggplant & tomato parmigiana with fresh spinach salad.
-  **LASAGNE SANS GLUTEN**
Traditionnelle à la viande.
Homemade lasagne gluten-free with meat.
-  **RIGATONI FRAÎCHES CRÈME DE TRUFFE**
Fresh rigatoni with a truffle flavoured sauce.
-  **GNOCCHI FRAIS SAUCE TOMATE**
Au coeur de mozzarella crémeux et charbon végétal.
Fresh gnocchi pasta with tomato sauce, creamy heart of mozzarella and vegetable charcoal.
-  **GNOCCHI FRAIS GORGONZOLA DOP**
Gorgonzola « Denominazione di Origine Protetta ».
Fresh gnocchi cooked with a gorgonzola sauce.
-  **RAVIOLI RICOTTA ÉPINARDS**
Ravioli à la ricotta et aux épinards, sauce pesto.
Ravioli ricotta and spinach, pesto sauce.
-  **LINGUINI FRAÎCHES AU PISTOU**
Fresh linguini pistou.

bambini

jusqu'à 11 ans – until 11 years old

STEAK FRITES OU MINI PIZZA MARGARITA
+ 1 Jus ou sirop à l'eau + 1 boule de glace
Steak & French fries or mini pizza marguerite + 1 drink + 1 scoop of ice cream



Végétarien



Vegan



Peux contenir des traces de gluten

Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.

burger



OPTION SANS GLUTEN GLUTEN FREE OPTION + 2,00€

BURGER DE BŒUF.....

Pain moelleux fatto con amore, cheddar, tomates, oignons et sauce secrète.
Hamburger with beef, homemade bread made with love, cheddar, tomato & secret sauce.

pesce

RAGOÛT DE SOUPIONS.....

À la tomate et polenta crémeuse.
« Soupons » stew with tomato and creamy polenta.

FILET DE LOUP RÔTI.....

Polenta crémeuse et caponata de légumes.
Roasted seabass fillet, creamy polenta, vegetables and tomato sauce.

carne

CARPACCIO DE BOEUF ET FRITES.....

Salade, câpres, cébette et huile d'olive.
Beef carpaccio, French fries, salad with capers, spring onions & olive oil.



TARTARE CLASSICO.....

Environ 180gr
Le Tartare de bœuf français préparé par nos soins.
Classic French beef tartare prepared by us.



ENTRECÔTE.....

Environ 300gr
Polenta crémeuse et caponata de légume.
French sirloin steak, creamy polenta and vegetables.

SUPPLEMENT sauce poivre / sauce gorgonzola + 3,00€
EXTRA pepper sauce / gorongola sauce + 3,00€

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE.....

Escalope de veau à la milanaise & linguini, sauce tomate faite maison.
Crusty veal escalope milanaise, linguini & homemade tomato sauce.

dolce



« ILE FLOTTANTE » AUX AGRUMES.....

Crème anglaise à l'orange, blanc en neige, amandes effilées & meringue maison.
Ile flottante citrus custard, whipped egg whites, sliced almonds & home made meringue.

TIRAMISU FATTE IN CASA.....

Fait maison, avec éclats de chocolat.
Homemade Tiramisu & chocolate flakes.

MOELLEUX AU CHOCOLAT.....

Fait maison, avec glace yaourt, crème fouettée & coulis de caramel.
Home made chocolate cake with fiore di late ice cream & whipped cream caramel coulis.

CAKE À L'ORANGE.....

Glace fleur de lait & caramel beurre salé.
Orange cake, fire di latte & salted butter caramel ice creams.



GORGONZOLA DOP.....

Gorgonzola « Denominazione di Origine Protetta ».
Slice of Gorgonzola cheese DOP (« Protected Designation of Origin »).

gelati



AFFOGATO.....

Café et glace vanille.
Espresso coffee and vanilla ice cream.

AMARENA.....

Glace vanille, cerises amarena et sirop.
Vanilla Ice Cream, Amarena cherry & sirup.

GELATTI ARTIGIANALI

Maison neige azur
2 boules.....
3 boules.....

Sorbet arrosé 3 boules.....

Chocolat, Vanille, Citron, Café, Passion, Noix de coco,
Fraise, Caramel beurre salé, Fior di Late.

DAME BLANCHE.....

Glace vanille, chocolat et chantilly
Vanilla Ice Cream, chocolate and whipped cream

CHOCOLAT LIEGOIS.....

Glace vanille et chocolat, topping chocolat, chantilly
Vanilla & chocolate ice cream, chocolate topping & whipped cream

COLONEL.....

Sorbet citron et vodka (3cl)
Lemon sorbet & vodka

PASSION.....

Glace passion, coco et rhum (3c)
Passion fruit sorbet, coco et rhum

bevande calde

EXPRESSO, CAFE AMERICAIN.....
DOUBLE EXPRESSO.....
DÉCAFÉINÉ.....

CAPUCCINO.....
CAPUCCINO CAMEL.....
CAFÉ VIENNOIS.....

CHOCOLAT CHAUD.....
CHOCOLAT VIENNOIS.....

CAFE BOOST.....
Irish coffee (4cl) Jameson, Café, Chantilly

ITALIAN KICK.....
Amaretto, Baileys, Café, Chantilly

THE/INFUSIONS.....
Earl Grey, thé vert, thé noir, thé menthe
tilleul, camomille, verveine