



OPTION SANS GLUTEN
GLUTEN FREE OPTION
+ 2,00€

pizze

NOS PÂTES À PIZZA SONT
RÉALISÉES PAR NOS CUISINIER.S.

EMPORTER -10%
TAKE AWAY -10%

Entre 13,50€ et 20,50€



MARGHERITA.....

Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises et romarin frais.

Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes and fresh rosemary.

SUPER SALAMI.....

Sauce tomate, cantal et mozzarella et salami piquant.

Tomato sauce, cantal cheese & mozzarella, spicy salami.

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, arugula & drops of balsamic.



LA BELLA NISSARDA.....

Sauce tomate, cantal et mozzarella, poivrons grillés, oignons confits et anchois.

Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella, grilled peppers, onion confits & anchovies.

REGINA.....

Sauce tomate, cantal et mozzarella, jambon blanc et champignons de Paris.

Tomato sauce, cantal cheese, mozzarella, fresh ham & paris mushrooms.

BOSFORO.....

Sauce tomate, cantal et mozzarella, aubergines grillées, viande de boeuf, pesto et Parmesan.

Tomato sauce, grilled eggplant, beef, cantal cheese, mozzarella, pesto & parmesan.



TARTUFA.....

Pizza blanche, crème de truffe, cantal, mozzarella, roquette fraîche & lamelles de truffe noire.

Cream based pizza, cantal cheese, mozzarella, arugula & black truffle flakes.

insalata

Entre 13€ et 18€

POIVRONS GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE

Grilled peppers in olive oil

INSALATA CAESAR.....

Salade romaine, poulet pané, croûtons et Grana Padano, tomates cerise.

Chicken caesar salad, romaine lettuce, croutons, Grana Padano parmesan cheese & cherry tomatoes.



INSALATA ARTICHAUTS.....

Artichauts crus coupés finement, roquette, anchoïade légère et copeaux de Grana Padano.

Finely sliced raw artichokes, arugula, light anchovy sauce & Grana Padano parmesan cheese.



INSALATA TOMATES MOZZARELLA.....

Le coeur crémeux de la mozzarella, tomates, basilic et huile d'olive.

The creamy heart of the mozzarella, tomatoes, basil and olive oil.



INSALATA VEGAN.....

Lentilles corail, avocat, oignons rouges, betteraves, salade mélangée et graines de courge.

Vegan salad with red lentils, avocado, red oignons, beets, mixed salad & pumpkin seeds.



INSALATA GRECQUE.....

Tomates, fêta, câpres, oignons, concombres et olives.

Greek salad with tomatoes, feta cheese, capers, onions, cucumbers and 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

Entre 16,50€ et 22€

NOS PÂTES SONT RÉALISÉES QUOTIDIENNEMENT PAR NOS CUISINIERs.

AUBERGINE À LA PARMIGIANA.....

Gratin d'aubergine et de tomate, accompagné de roquette.

Eggplant & tomato parmigiana served with arugula.



LASAGNE SANS GLUTEN.....

Traditionnelle à la viande, accompagné de roquette.

Homemade lasagne gluten-free with meat served with arugula.

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 PESTO & NOISETTES

Fresh linguine with pesto & hazelnuts.

bambini

jusqu'à 11 ans – until 11 years old

STEAK FRITES OU MINI PIZZA MARGARITA.....15,00€

+ 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



Sans gluten

mais peut contenir des traces de gluten

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION. Des alcootests sont à votre disposition.

La Direction et le personnel se réservent le droit de ne pas servir les personnes en état d'ébriété.

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de nos serveurs.

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

pesce

Entre 19€ et 21€

RAGOÛT DE SOUPIONS

À la tomate et polenta crémeuse.

« Soupions » 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

Entre 17,50€ et 26,50€

CARPACCIO DE BOEUF ET FRITES

Salade, noisettes et huile d'olive.

Beef carpaccio, French fries, salad, hazelnuts, and 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 / gorgonzola 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.

burger



OPTION SANS GLUTEN GLUTEN FREE OPTION + 2,00€

BURGER DE BŒUF 20,00€

Pain moelleux fatto con amore, cheddar, salade, tomates, oignons et sauce secrète.

Hamburger with beef, homemade bread made with love, cheddar, salad, tomato & secret sauce.



dolce

Entre 7,50€ et 10€

« ILE FLOTTANTE » AUX AGRUMES
Crème anglaise à l'orange, blanc en neige, amandes effilées, meringue maison & coulis caramel.
Ile flottante citrus custard, whipped egg whites, sliced almonds, meringue & caramel coulis.

TIRAMISU FATTE IN CASA
Fait maison & cacao en poudre.
Homemade Tiramisu & cocoa powder.

MOELLEUX AU CHOCOLAT
Fait maison, avec glace yaourt, coulis de caramel, crème fouettée & amandes effilées .
Home made chocolate cake with fiore di late ice cream, whipped cream, caramel coulis & sliced almonds.

CAKE À L'ORANGE
Glace fleur de lait, coulis caramel, amandes effilées & crème fouettée.
Orange cake, fior di latte, whipped cream, caramel coulis & sliced almonds.

TARTE AUX POMMES
Flambée au grand marnier.
« Grand marnier » flambéed Apple pie.

CRÈME CARAMEL
Crème caramel.



GORGONZOLA DOP
Gorgonzola « Denominazione di Origine Protetta »
Piecce of Gorgonzola cheese « Protected Designation of Origin ».

gelati



Entre 6€ et 13€

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, Fleur de lait, yaourt.

DAME BLANCHE
Glace vanille, chocolat et crème fouettée.
Vanilla Ice Cream, chocolate and whipped cream.

CHOCOLAT LIEGOIS
Glace chocolat, topping chocolat et crème fouettée.
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 2,40€
DOUBLE EXPRESSO 4,40€
DÉCAFÉINÉ, 2,40€

CAPUCCINO 4,00€
CAPUCCINO CARAMEL 4,30€
CAFÉ VIENNOIS 4,20€

CHOCOLAT CHAUD 4,00€
CHOCOLAT VIENNOIS 4,20€

CAFE BOOST 12,00€
Irish coffee (4CL) Jameson, café, crème fouettée

ITALIAN KICK 12,00€
Amaretto, Baileys, café, crème fouettée

THE/INFUSIONS BIO 4,80€
Earl Grey, thé vert, thé noir, thé menthe
tilleul, verveine