

LO SPRITZ

8 €

Choisissez votre alcool, on s'occupe du reste ! Prosecco, perrier et...

- **APEROL**
- **LIMONCELLO**
- **SAINT GERMAIN**
- **RED BERRIES**

Lillet rosé, sirop de grenadine maison.

COCKTAILS

BELLINI 7,50 €

Purée de pêche blanche, Prosecco.

NEGRONI 8,50 €

Campari, Gin, Vermouth rouge.

AMERICANO 7,50 €

Campari, Martini rouge, eau gazeuse.

PORNSTAR MARTINI 8,50 €

Vodka, Prosecco, sirop de vanille maison, purée de fruit de la passion, jus de citron vert pressé.

AMARETTO SOUR 7,50 €

Amaretto, jus de citron jaune pressé, sirop de sucre de canne.

MOJITO 8,50 €

Rhum Havana Club 3 ans, citron vert frais, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, eau gazeuse.

POPOJITO 8,50 €

Gin, citron jaune, basilic frais, cassonade, sirop de concombre, eau gazeuse.

MOCKTAILS

VIRGIN SPRITZ 7 €

Martini vibrante, tonic.

SWEET PASSION 7 €

Purée de fruit de la passion, sirop de vanille maison, jus de citron vert pressé, eau gazeuse.

MOCKITO 7 €

Menthe fraîche, citron vert pressé, sirop de sucre de canne, eau gazeuse.

Estate
.26

All'italiana

- AMORE PASTA SOLE -



Planches

- PROSCIUTTO I FOCACCIA • (2 personnes)

12,50 €

Prosciutto crudo finement tranché et focaccia au beurre d'ail maison.
- TAVOLA POPOLENZA • (2 personnes)

18,50 €

Stracciatella, pesto rosso, prosciutto crudo, gorgonzola crémeux, focaccia au beurre d'ail maison.

Entrées

-  FOCACCIA AU BEURRE D'AIL

6,50 €

Focaccia au beurre d'ail maison accompagnée d'un pesto rosso.
-  ŒUFS MIMOSA À LA TRUFFE

7,50 €

Mayonnaise maison truffée et herbes fraîches.
-  STRACCIATELLA

9,50 €

Stracciatella, pesto rosso, focaccia au beurre d'ail maison.
- FRITTO MISTO DI CALAMARI

12,50 €

Encornets croustillants, mayonnaise au citron vert.
-  AUBERGINE PANÉE

8,50 €

1/2 Aubergine panée croustillante, ricotta, roquette, compotée de tomates et ail confit.

Plats

- SCALOPINE MILANESE

19,50 €
- SALADE CÉSAR

17 €

Filet de poulet pané, sucrine, guanciale grillé, tomates confites, œufs, copeaux de Grana Padano, sauce César et focaccia au beurre d'ail maison.
-  SALADE CAPRESE

17 €

Stracciatella, tomates fraîches et confites, roquette, huile d'olive au basilic et focaccia au beurre d'ail maison.
- CALAMARI

16,50 €

Encornets grillés, trofie à la crème citron et légumes marinés aux agrumes.
-  AUBERGINE PANÉE

16,50 €

Aubergine entière panée croustillante, ricotta, roquette, compotée de tomates et ail confit.
- CARPACCIO DE BRESAOLA

19,50 €

Tranches fines de bresaola, tomates confites, copeaux de Grana Padano, noisettes croquantes, roquette et huile aux agrumes.

CES DEUX PLATS PEUVENT S'ACCOMPAGNER DE :

- Frites de polenta
- ou
- Pâtes trofie sauce tomate

Pâtes

- VERITABLE CARBONARA

13,50 €

Linguine, guanciale, jaune d'œuf, pecorino et persil frais.
-  TROFIE AU CHEVRE

15,50 €

Pâtes trofie, sauce tomate, légumes marinés et ricotta au chèvre.
-  LINGUINE A LA TRUFFE

19,50 €

Linguine, crème à la truffe, pecorino et ciboulette.
Préparé dans la meule de pecorino !
- TROFIE AU SAUMON

17,50 €

Pâtes trofie, saumon fumé, pesto basilic, zestes de citron et Grana Padano.

Pizza

-  MARGHERITA

13,50 €

Sauce tomate, fior di latte, basilic frais, huile d'olive.
- REGINA

15 €

Sauce tomate, fior di latte, prosciutto cotto, champignons bruns, Grana Padano.
-  VERDURA

14 €

Sauce tomate, fior di latte, légumes marinés, roquette, ricotta au chèvre, pecorino.
- BRESAOLA

18,50 €

Sauce tomate, fior di latte, tranches de bresaola, pesto basilic, roquette et copeaux de Grana Padano.
-  FORMAGGI

15 €

Crème, fior di latte, scamorza fumée, gorgonzola DOP, Grana Padano, basilic frais.
- MAMMA MIA

14,50 €

Crème, fior di latte, prosciutto crudo, Grana Padano, roquette.
- BERLUSCONI

15,50 €

Sauce tomate, fior di latte, spianata piquante (salami piquant italien), poivrons rouges rôtis, scamorza fumée, Grana Padano.
- SALMONE

17 €

Crème, fior di latte, saumon fumé, champignons bruns, pesto basilic, zestes de citron, basilic frais.
- GORGONZOLA

15,50 €

Crème, fior di latte, gorgonzola DOP, prosciutto cotto, champignons bruns, noix.
-  CAPRI

15,50 €

Crème, fior di latte, fromage de chèvre, miel, noisettes croquantes.
- CICCIOLINA

17,50 €

Crème de truffe, fior di latte, speck, Grana Padano, ciboulette.
- CALZONE

15 €

Sauce tomate, fior di latte, prosciutto cotto, œuf.
- CARBONARA

15 €

Crème, fior di latte, guanciale, jaune d'œuf, pecorino.
- +1 €

Jaune d'œuf (à la sortie du four) ou champignons
- +2 €

☐ Mozza di Bufala fondante, gorgonzola DOP, speck, coppa, crème de truffe, saumon fumé, prosciutto.

 Végétarien

Desserts

- TIRAMISÙ TRADITIONNEL*

7 €
- PANNA COTTA

6,50 €

Coulis fraise yuzu.
- MOUSSE AU CHOCOLAT GIANDUJA

6,50 €
- PIZZETTA NUTELLA ®

6,50 €

Brisures de noisette, chantilly, zestes d'orange.
- CAFFÈ GOURMAND*

9 €

Tiramisù, amaretti, Mousse au chocolat Gianduja, panna cotta fraise yuzu.
- GLACES ARTISANALES

(chocolat, vanille, stracciatella, citron, pistache, café, fraise, framboise)
- 2 Boules • 4 €
- 3 Boules • 5,50 €
- COLONELLO LIMONCELLO*

7 €

Le colonel à notre manière !

*Contient de l'alcool

Formule du midi

ENTRÉE + PLAT
ou PLAT + DESSERT

15,80 €

du lundi à vendredi (hors jours fériés)

ENTRÉES

3,90 €

- Œuf mimosa à la truffe
- Salade caprese
- Entrée du chef

PLATS

11,90 €

- Véritable carbo
- Calamari, trofie à la crème citron
- Pizzetta du chef et salade
- Plat du chef

DESSERTS

3,90 €

- Café affogato
- Panna cotta, coulis fraise yuzu
- Mousse au chocolat Gianduja

MENU BAMBINI

11,50 €

enfants de moins de 10 ans

BOISSONS

- Jus de fruits
- Sirop
- Coca

PLATS

- Pizzetta Regina
- Trofie sauce tomate
- Nuggets

DESSERTS

- Pizzetta Nutella
- Glace 2 boules
- Mousse au chocolat Gianduja