

FATTO CON AMORE



LE MERCH DE LA SQUADRA :

T-shirt 25€



Casquette : 20€



@ILPOPOLO\_LABEGE



@ILPOPOLO



Tout est cuisiné sur place dans le respect des traditions Italiennes.

Nos produits artisanaux sont soigneusement sélectionnés auprès de producteurs italiens.

Pour le reste, nous privilégions des ingrédients locaux de qualité.

# La Cantina del Popolo

UNIQUEMENT LE  
MIDI EN SEMAINE

## ANTIPASTI

- Entrée du Chef 4,5
- Aubergine façon Parmigiana 4
  - Œufs mimosa al tartufo 4

## PIATTI

- Plat du Chef 14,5
- Calamars à la Gremolata 14,5
  - Pièce du boucher 16,5
  - Pizza du moment 15,5

## PASTA

### Véritable carbonara 15

Linguine, guanciale, jaune d'œuf, pecorino, persil frais.

### Mafaldine "truffa" 19,5

Crème à la truffe, pecorino, ciboulette.

Préparé dans la meule de pecorino devant vous !\*

### Linguine burrata 16,5

½ burrata, légumes, tomates rôties, sauce tomate, basilic frais.

### Linguine salmone 18,5

Pesto de basilic frais, saumon mariné, Grana Padano, zeste de citron et olives noires séchées.

## PIATTI

### Lasagne al forno 17

Façon bolognaise.

### Risotto cremoso 18

Riz, crème de cèpes et Grana Padano.

### Entrecôte à la Fiorentina 27

300G de pur plaisir.

Flambée à la Grappa devant vous !\*

### Cesare 17

Émincé de poulet pané, œuf émiété, mâche, pancetta fumée, copeaux de Grana Padano, chips de pain, sauce César.

## MENU Piccolino 11,5 (moins de 10 ans)

### PLATS

- Pizzetta Regina
- Lasagnes
- Tenders de poulet linguine

### DESSERTS

- Pizzetta Nutella®
- Glace 2 boules
- Mousse au chocolat Gianduja\*

\*pâte à base de chocolat et noisette.\*

Prix nets en Euros TTC. Service compris. Tous nos plats sont faits maison.

## PIZZE

### Margherita Bufala 13,5

Tomate, mozza di bufala, basilic frais, huile d'olive.

### Regina 14,5

Tomate, fior di latte, prosciutto, champignons bruns, Grana Padano.

### Stracciatella Versace 16

Crème, fior di latte, pesto de pistache, mortadelle IGP, stracciatella, roquette et pistaches torréfiées.

### Formaggi 15,5

Crème, fior di latte, scamorza fumée, gorgonzola AOP, Grana Padano, basilic frais.

### Berlusconi 15,5

Tomate, fior di latte, spianata piquante, poivrons rouges rôtis, scamorza fumée, Grana Padano.

### Salmone 17,5

Crème, fior di latte, saumon mariné, champignons bruns, pesto de basilic, zestes de citron, basilic frais.

### Gorgo & Co 15,5

Crème, fior di latte, gorgonzola AOP, jambon cuit italien, champignons bruns, noix.

### Capri 15

Crème, fior di latte, fromage de chèvre, miel infusé au rosmarin et noisettes croquantes.

### Donald Truffe 17,5

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

Fumée sous cloche devant vous !\*

### Calzone 15,5

Tomate, fior di latte, prosciutto, œuf.

### Carbonara 15,5

Crème, fior di latte, guanciale, jaune d'œuf et pecorino.

## SUPPLEMENTI (SUR TOUTE LA CARTE)

1€

Jaune d'œuf (à la sortie du four), champignons

2€

½ Mozza Di Bufala fondante, gorgonzola, speck, jambon cuit italien, coppa, crème de truffe, saumon mariné, prosciutto.

🌿 Plat végétarien

\*soir et week-end uniquement



...et pour conclure en douceur

## DOLCI

### Tiramisù traditionnel\* 7

### Panna Cotta 6,5

Coulis fruits rouges et basilic.

### Mousse au chocolat Gianduja 7

### Pizzetta Nutella® 8

Brisures noisettes, crème de mascarpone.

### Caffè gourmand 8

Tiramisù, amaretti, mousse chocolat, panna cotta.

### Glaces artisanales

• 2 boules 5

• 3 boules 6,5

(chocolat, vanille, stracciatella, citron, pistache, café, fraise, framboise)

### Colonello Limoncello\* 7

Le colonel à notre manière !

### Sbricciolata Nutella® 7,5

Tarte gourmande.

\*Contient de l'alcool.



**ET POUR FINIR**

*Café, Déca, Noisette 2,1*

*Thé & Infusions 3*

*Café Viennois 4,5*

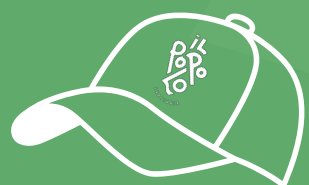
*Cappucino 4,5*

*Café Affogato 4,5*



**LE MERCH DE LA SQUADRA:**

T-shirt 25€



Casquette : 20€



@ILPOPOLO\_LABEGE



@ILPOPOLO

# ANTISPASTI

**Fritto misto di Calamari 12,5**  
Calamars croustillants, mayonnaise au citron vert.

**Arancini 9**  
Risotto doré et fondant, Grana Padano, sauce pan con tomate.

**Straciatella di burrata 11,5**  
Pesto de pistache, tomates cerises rôties, pain pizza maison.

**Panzeroti 8**  
Mini calzone, ricotta parmesan fior di latte et basilic.

## TAVOLAS

**DELIZIA 14,5**  
Pour 2 personnes

**POPOLENZA 28**

Pour 3/4 personnes Straciatella et pesto de pistache, Spianata, Prosciutto, Finocchiona, Coppa IGP, Gorgonzola crémeux, beurre N'duja, pain pizza maison.

Planches à partager  
Prosciutto, Finocchiona, beurre N'duja, Coppa IGP, Spianata.

# COCKTAILS

**Mela Dorata 10**  
Gin, Saint-Germain, sirop de pomme cannelle maison, jus de citron jaune pressé, limonade.

**Popolo club 8**  
Gin, blanc d'oeuf, purée de framboise, jus de citron jaune.

**Gin basil smash 8**  
Gin, jus de citron jaune, sirop de sucre basilic frais.

**Bramble 8,5**  
Gin, jus de citron vert, sirop de sucre, crème de mure.

**212 10**  
Rhum ambré, jus de citron vert, sirop de miel, gingembre, limonade.

**Mojito passion 9,5**  
Rhum blanc, sirop de sucre, menthe, citron vert, purée fruit de la passion, eau pétillante.

**Mojito 9**  
Rhum blanc, sirop de sucre, menthe, citron vert, angostura bitter, eau pétillante.

**Dolce notte 9**  
Vodka, Amaretto, espresso, sirop de vanille.

**Bacio di bosco 9**  
Vodka, Chambord, purée de myrtille, jus de citron jaune.

**Pornstar Martini 9**  
Vodka, liqueur de fruit de la passion, sweet passion, prosecco.

**Mai Tai 8,5**  
Rhum ambrée, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'orgeat.

# MOCKTAILS

**Analcolici 6**  
Jus de goyave, jus d'abricot, jus d'ananas, jus de citron vert, Perrier.

**Vitalita 7**  
Gingembre, jus de citron vert, sirop d'agave, jus de pomme, Perrier.

**Luna viola 6**  
Sirop de violette, jus de citron vert, jus de cranberry, limonade.

**Sweet passion 7**  
Sweet passion mix, eau pétillante.

**Godfather 9**  
Blended scotch whisky, Amaretto, jus de citron.

**Negroni 9,5**  
Campari, sweet vermouth, Gin.

**Les Spritz:**  
avec Prosecco, eau pétillante.

- Italicus 10
- Limoncello 8
- Saint-Germain 10
- Campari 9
- Aperol 8

**Américano 8,5**  
Campari, sweet vermouth, eau pétillante.

**Les Mules 9**  
Moscow, London ou Jamaican.

# APERITIVOS

**Kir 4,5**  
12cl

**Martini 4**

Blanc, rouge, rosé 6cl

**Jack Daniel's 7**  
4cl

**Vodka Wyborowa 6**  
4cl

**Campari 4**  
6cl

**Ricard 3,5**

**Pastis 3,5**  
2cl

**Gin Hendricks 8**  
4cl

# BIRRAS

**Moretti / Affligem pression**  
25cl 4  
50cl 7

**Panaché / Monaco / Picon Bière**  
25cl 4,5  
50cl 7

**Desperados 5**  
33cl

# CARTE DES VINS



14cl 75cl

## ROSSI

**Avoglia (Pouilles) Primitivo 6,5 29**

**Cataldo (Sicile) Nero d'avola 27**

**Bardolino (Vérone) Corvina, Molinara 23**

**Riserva (Les Abruzzes) Montepulciano 31**

**Chianti (Toscane) Sangiovese, Merlot 9,5 46**

**Patù (Le Salento) Primitivo 8 35**

## ROSATI

**Avoglia (Pouilles) Primitivo, Negroamaro 6,5 29**

**Bardolino (Vérone) Corvina, Molinara 31**

**Il Popolo (Costières) Sangiovese 5,5 21**

**Il barco (Venise) Pinot Grigio 7,5 35**

## BIANCHI

**Avoglia (Pouilles) Fiano 29**

**Soave (Vérone) Garganega, Trebbiano 6,5 27**

**Miral (Sicile) Grillo 7,5 34**

**Campagnola (Venise) Chardonnay 6,5 29**

## SPUMANTI

**Prosecco (Venise) Glera 7 29**

**Lambrusco Rosso / Rosato (Lombardie) Lambrusco 6 24**

**Moscato d'Asti (Piémont) Moscato 10 48**

**VINO IN CARAFFA Rouge/Blanc/Rosé 47cl 10**

# SOFTS

**Coca-Cola 4**  
Zéro, Cherry 33cl

**Fanta, Fuze tea, Sprite, Tropic 4**  
25cl

**Perrier 4**  
33cl

**Diabolo 3,5**  
25cl

**Sirop 2,5**  
Fraise, Citron, Menthe, Pêche, Grenadine, Orgeat 2cl

**Vittel / San Pellegrino 5,5**  
1l

**Vittel / San Pellegrino 4**  
50cl

**Acqua Panna 5**  
75cl

**Ferrarelle 5**  
75cl

**Jus de fruits PAGO 4**  
Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate, ACE, 25cl

# DIGESTIFS

**Amaretto 4cl 5,5**

**Manzanita 4cl 3,5**

**Limoncello 4cl 3,5**

**Mint's Classic / White 4cl 3,5**

**Bailey's 4cl 4**

**Eau de vie de poire 4cl 5,5**

**Bas Armagnac 4cl 6,5**

**Grappa Piave 4cl 6,5**

**Aberlour 10 ans 4cl 9**

