

ANTIPASTI

Burrata 200g <i>Roquette, tomates cerises semi-confites.</i>	10,00
Burrata à la truffe 200g <i>Roquette, tomates cerises semi-confites, copeaux de truffes.</i>	14,00
Sexy antipasti <i>Assortiment de charcuterie, fromages italiens, tomates cerises semi-confites, olives.</i>	14,00



ACCOMPAGNEZ votre antipasti d'une délicieuse pâte à pizza assaisonnée d'huile d'olive, de fleur de sel et d'origan.

Pizza Bianca	7,00
½ Pizza Bianca	3,50

COCKTAILS

Nos recettes maison

Spritz Aperol Misto 18cl <i>Prosecco, Aperol, Campari, Perrier, rondelles d'orange.</i>	9,00
Kir royal à l'italienne 15cl <i>Double crème de cassis, Prosecco.</i>	6,50
Daïquiri Citron vert 7cl <i>Rhum Havana 3 ans, sucre canne, jus de citron vert pressé.</i>	8,00
Bellini 15cl <i>Prosecco, nectar de pêche de vigne Alain Milliat.</i>	8,50
Rossini 15cl <i>Prosecco, nectar de fraise Alain Milliat.</i>	8,50
Bellucci 18cl <i>Limoncello, jus de citron vert, Prosecco, Perrier et rondelles de citron.</i>	9,00
Martini Tonic 15cl <i>Martini Bianco ou Rosso, Schweppes Tonic.</i>	8,50
Americano 7cl <i>Campari, Martini Rosso, Perrier.</i>	7,00
Cuba Libre Chinotto 20cl <i>Rhum Havana 3 ans, sucre de canne, Polara Chinotto, ½ citron vert.</i>	9,00



BIRRE

PRESSION	25cl	50cl
Poretti 4 Lager Blonde 5,5°	4,20	7,90
Colomba Blanche 5°	4,90	8,90
BOUTEILLE		33cl
Peroni - Blonde 5,1°		4,90
Moretti - Blonde 4,6°		4,90

BIBITE FRESCHE

Sans alcool

ACQUA MINERALE

Eau plate Acqua Panna 75cl	4,50
Eau pétillante San Pellegrino 100cl	4,50
Eau pétillante San Pellegrino 50cl	3,50
Diabolo Polara Limonade + sirop 27,5cl	4,50
Polara limonade 27,5cl	4,00
Polara chinotto 27,5cl	4,00
Polara orangeade 27,5cl	4,00
Polara thè pesca 27,5cl	4,00
Sirop Bacanha bio 25cl	2,90
Fraise, grenadine, menthe, yuzu, cassis, violette, pêche.	
Jus de fruits Alain Milliat 33cl	5,20
Jus de pomme, nectar d'abricot, nectar de fraise, nectar de pêche de vigne, nectar de poire.	
Coca Cola 33cl	4,00
Coca Cola Zéro 33cl	4,00
Schweppes Tonic 25cl	4,00
Perrier 33cl	4,00

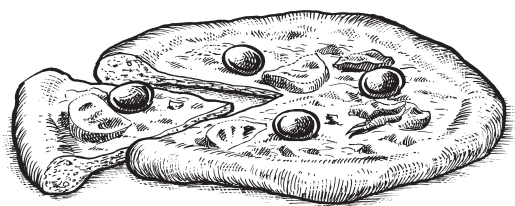
Cocktail sans alcool 25cl	6,50
Nectar de pêche de vigne, nectar de poire, jus de citron vert.	

APERITIVI

Martini Bianco ou Rosso 14,4° 6cl	4,90
Rhum Zacapa Solera 23 40° 4cl	9,00
Assemblage Solera de rhums âgés de 6 à 23 ans.	
Whisky Macallan 12 ans 40° 4cl	9,50
Sherry double cask.	
GIN TONIC 25cl accompagné de Schweppes tonic.	8,00



Supplément soft pour whisky, rhum. 2,50



PIZZE

Bianca	7,00
<i>Huile d'olive extra vierge, fleur de sel et origan.</i>	
Marinara	10,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, ail frais, origan, huile d'olive extra vierge.</i>	
Margherita	11,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, mozzarella fior di latte.</i>	
Genovese	15,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, mozzarella fior di latte.</i>	
<i>Après cuisson : tomates cerises semi-confites, pesto genovese.</i>	
Calabre	15,00
<i>Ricotta di bufala, mozzarella fior di latte, lardons de pancetta au poivre, oignons, filet de crème</i>	
Della	15,00
<i>Sauce de tomates San marzano, jambon blanc cuit, mozzarella fior di latte.</i>	
<i>Après cuisson : champignons frais.</i>	
Tesoro	15,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, mozzarella fior di latte.</i>	
<i>Après cuisson : tomates cerises semi-confites, chèvre frais, miel.</i>	

SUPPLÉMENTS

- 1,00 : origan, ail frais, miel.
 2,00 : olives, oignons, roquette, champignons, sauce de tomates San Marzano, crème.
 3,00 : ricotta di bufala, éclats de pistaches de bronte, éclats de noisettes du piémont, pesto genovese.

Catane	16,00
<i>Ricotta di bufala, mozzarella fior di latte.</i>	
<i>Après cuisson : mortadelle Bologne pistachée, éclats de pistaches de Bronte.</i>	
Spianata	16,00
<i>Ricotta di bufala, mozzarella fior di latte, spianata piquante.</i>	
<i>Après cuisson : tomates cerises semi-confites, burrata.</i>	
Quattro Formaggi	17,00
<i>Ricotta di bufala, mozzarella fior di latte, camembert di bufala, chèvre frais</i>	
Piano	17,00
<i>Sauce de tomates San Marzano.</i>	
<i>Après cuisson : roquette, tomates cerises semi-confites, copeaux de parmesan, burrata, huile d'olive extra vierge.</i>	
Paloma	17,00
<i>Crème d'asperges, mozzarella fior di latte.</i>	
<i>Après cuisson : roquette, huile d'olive extra vierge, tomates cerises semi-confites, pesto genovese, capocollo, copeaux de parmesan.</i>	
Acciuga	18,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, ail frais, olives, tomates cerises semi-confites cuites.</i>	
<i>Après cuisson : burrata, éclats de pistaches de Bronte, anchois de Cetara.</i>	
Tartufo	19,00
<i>Crème de truffe, mozzarella fior di latte.</i>	
<i>Après cuisson : champignons frais, burrata, copeaux de truffes, éclats de noisettes du piémont.</i>	

4,00 : tomates cerises semi-confites, copeaux de parmesan, mozzarella fior di latte, chèvre frais, burrata, jambon blanc cuit, spianata piquante, mortadelle bologne pistachée, capocollo, crème de truffe, lardons de pancetta au poivre, camembert di bufala, crème d'asperges.
 6,00 : anchois de Cetara 7,00 : copeaux de truffe.



VINI

Notre sélection
de vins italiens

	12,5cl Au verre	75cl Bouteille
VINI ROSSI		
Cantele Rohesia <i>Susumaniello 100% / Puglia / IGT</i>	5,50	28,00
Cantele Salice Salentino <i>Negroamaro 100% / Puglia / DOC</i>	5,00	26,00
Cantele Amativo <i>Primitivo 60% Negroamaro 40% / Puglia / IGT</i>		39,00
LES GRANDS VINS ROUGES		
Suoi Barolo <i>Nebbiolo 100% / Piemonte / DOCG</i>		44,00
Cantele Fanò <i>Primitivo 100% / Puglia / IGT</i>		46,00
Cesari Il Bosco <i>Amarone della Valpolicella</i> <i>Corvina 80% - Rondinella 20% / Veneto / DOCG</i>		48,00
VINI ROSATI		
Cesari Bardolino <i>Chiaretto Classico</i> <i>Corvina 65% - Rondinella 15%</i> <i>Negrara-Rossignola 20% / Veneto / DOC</i>	4,90	26,00
VINI BIANCHI		
Cantele Salento <i>Chardonnay</i> <i>Chardonnay 100% / Puglia / IGT</i>	4,90	26,00
Cantele Teresamanara <i>Chardonnay</i> <i>Chardonnay 100% / Puglia / IGT</i>		32,00
SPUMANTE		
Terra Serena Prosecco Bio <i>Glera 100% / Veneto / DOC</i>	5,50	29,00
It's Lambrusco Rosso <i>Amabile Emilia</i> <i>Lambrusco Maestri / Emilia-Romagna / IGT</i>		29,00
CHAMPAGNE		
Ruinart Blanc de Blancs <i>Chardonnay de différentes années 100% dont</i> <i>20 à 25 % de vins de réserve des deux dernières années.</i>		89,00



DOLCI DELLA CASA

Desserts maison

Tiramisu classique	7,00
Tiramisu noisette <i>Crème de noisette, éclats de noisettes du Piémont.</i>	8,50
Tiramisu pistache <i>Crème de pistache, éclats de pistaches de Bronte.</i>	8,50
Panna cotta <i>Coulis de fruits rouges et framboises fraîches.</i>	7,50
Coupe Lampone <i>Framboises fraîches, éclats de pistaches de Bronte,</i> <i>crème de pistache, chantilly.</i>	9,00
Affogato al caffè <i>2 boules vanille de Madagascar, caramel,</i> <i>noix de pécan, nappées d'un espresso.</i>	8,00

GELATO XAVIER BRIGNON

Glaces artisanales, fabriquées à Besançon.

SORBETS

Citron de Sicile | Fraise | Pêche blanche

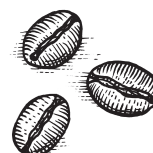
CRÈMES GLACÉES

Chocolat grand cru Brésil 62% | Stracciatella
Caramel à la fleur de sel | Pistache de Sicile
Vanille de Madagascar, caramel, noix de pécan

1 boule 3,90 | 2 boules 6,90 | 3 boules 9,90
La boule supplémentaire 3,00 | Chantilly 1,50

CAFFÈ - TÈ

Ristretto	1,90
Espresso	2,40
Doppio espresso	4,80
Macchiato	4,80
Cappuccino	4,80
Tè - infusione «Maison laGrange»	3,00



Café «Le cinq Bio» torréfié par Vincent Ballot,
Meilleur Ouvrier de France 2018 Torréfacteur, à Marnay.