

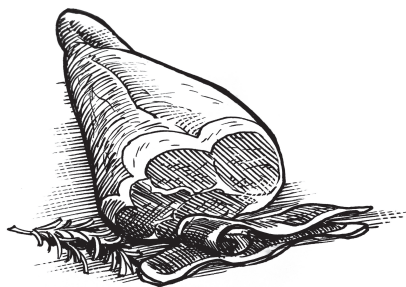


*Nous apportons un soin particulier
à sélectionner tous nos produits en direct,
chez des producteurs italiens.
Tout est fait maison.*

Buon appetito !

Tous nos prix sont indiqués en euros TTC, service compris, chèques non acceptés.
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande.

📶 code wifi : pianopiano  



ANTIPASTI

Pizza Bianca 7,00

*Pour accompagner votre antipasti.
Huile d'olive, origan.*

Burrata 200g 14,00

Tomates cerises, pesto genovese, olives.

Burrata à la truffe 200g 18,00

*Tomates cerises, pesto genovese, olives,
copeaux de truffes, huile de truffe.*

Sexy antipasti 18,00

*Assortiment de charcuterie, fromages
italiens, tomates cerises, olives.*

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ITALIENNE

Piatto di capocollo 100g 9,00

Piatto di mortadella 100g 7,00

COCKTAILS

Nos recettes maison

Spritz Aperol Misto 23cl 9,50

*Starlino Aperitivo, Campari, Perrier,
Starlino Rosé, rondelles d'orange.*

Kir royal à l'italienne 15cl 7,00

Double crème de cassis, Prosecco.

Daiquiri Citron vert 9cl 8,50

*Rhum Havana 3 ans, sucre canne,
jus de citron vert pressé.*

Bellini 15cl 9,00

Prosecco, nectar de pêche Alain Milliat.

Rossini 15cl 9,00

Prosecco, nectar de fraise Alain Milliat.

Bellucci 23cl 9,50

*Limoncello, jus de citron vert, Prosecco,
Perrier et rondelles de citron.*

Martini Tonic 25cl 9,00

Martini Bianco ou Rosso, Schweppes Tonic.

Americano 10cl 7,50

Campari, Martini Rosso, Perrier.

Cuba Libre Chinotto 20cl 9,50

*Rhum Havana 3 ans, sucre de canne,
Polara Chinotto, ½ citron vert.*

Gin tonic 25cl 9,00

Gin du moment, Schweppes tonic.



BIRRE

PRESSION 25cl 50cl

Poretti 4 Lager Blonde 5,5° 4,50 8,50

Colomba Blanche 5° 5,00 9,00

BOUTEILLE 33cl

Ducato A.F.O. - Ambrée 5,4° 6,00

Moretti - Blonde 4,6° 5,00

BIBITE FRESCHE

Sans alcool

Eau plate Velleminfroy 100cl 5,00

Eau pétillante Velleminfroy 100cl 5,50

Diabolo Polara Limonade + sirop 27,5cl 4,90

Polara limonade 27,5cl 4,50

Polara chinotto 27,5cl 4,50

Polara orangeade 27,5cl 4,50

Polara thè pesca 27,5cl 4,50

Jus de fruits Alain Milliat 33cl 6,50

*Jus de pomme, nectar d'abricot, nectar de fraise,
nectar de pêche, nectar de poire.*

Coca Cola 33cl 4,50

Coca Cola Zéro 33cl 4,50

Schweppes Tonic 25cl 4,50

Perrier 33cl 4,50

Sirop Bacanha bio 25cl 3,00

Fraise, grenadine, menthe, yuzu, cassis, violette, pêche.

Cocktail sans alcool du moment 25cl 7,00

APERITIVI

Martini Bianco ou Rosso 14,4° 6cl 5,00

Rhum Zacapa Solera 23 40° 4cl 9,00

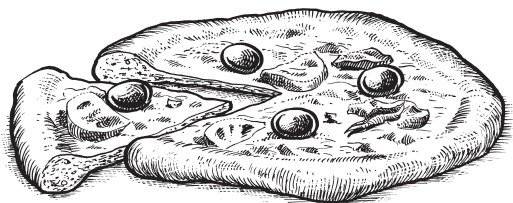
Assemblage Solera de rhums âgés de 6 à 23 ans.

Whisky Macallan 12 ans 40° 4cl 9,50

Sherry double cask.



Supplément soft pour whisky, rhum. 3,00



PIZZE


Bianca	7,00
<i>Huile d'olive extra vierge, origan.</i>	
Marinara	10,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, ail, origan, huile d'olive extra vierge.</i>	
Margherita	12,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge.</i>	
Genovese	16,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, mozzarella fior di latte.</i>	
<i>Après cuisson : tomates cerises, pesto genovese.</i>	
Tesa	16,00
<i>Ricotta, mozzarella fior di latte, pancetta, oignons, filet de crème.</i>	
Della	16,00
<i>Sauce de tomates San marzano, jambon blanc cuit, mozzarella fior di latte.</i>	
<i>Après cuisson : champignons frais.</i>	
Alma	19,00
<i>Crème de courge napolitaine, provolone doux.</i>	
<i>Après cuisson : roquette, pesto genovese, burrata, graines de grenade.</i>	
Catane	17,00
<i>Ricotta, mozzarella fior di latte.</i>	
<i>Après cuisson : mortadelle, éclats de pistaches de Bronte.</i>	

SUPPLÉMENTS

1,00 : origan, ail.

2,00 : crème de vinaigre balsamique, olives, oignons, sauce de tomates San Marzano, roquette, crème, champignons.

3,00 : ricotta, pesto genovese, graines de grenade, éclats de pistaches de Bronte, éclats de noisettes du piémont, miel à la truffe,

Pepe  17,00
Sauce de tomates San Marzano, spianata piquante.
Après cuisson : tomates cerises, olives, burrata.

Piano 18,00
Sauce de tomates San Marzano.
Après cuisson : roquette, crème de vinaigre balsamique, tomates cerises, copeaux de parmesan, burrata, huile d'olive extra vierge.

Paloma 18,00
Crème d'asperges, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : roquette, crème de vinaigre balsamique, huile d'olive extra vierge, tomates cerises, pesto genovese, capocollo, copeaux de parmesan.

Lazio 19,00
Ricotta, gorgonzola, mozzarella fior di latte, provolone doux.
Après cuisson : éclats d'amandes, miel à la truffe.

Tartufo 21,00
Crème de truffe, mozzarella fior di latte.
Après cuisson : burrata, copeaux de truffes, champignons frais, éclats de noisettes du piémont.

Acciuga 19,00
Sauce de tomates San Marzano, ail, olives, tomates cerises cuites.
Après cuisson : burrata, éclats de pistaches de Bronte, anchois de Cetara.

Ildo 16,00
Sauce de tomates San Marzano, ail, origan, huile d'olive extra vierge.
Après cuisson : tomates cerises, olives, burrata.

4,00 : tomates cerises, copeaux de parmesan, mozzarella fior di latte, jambon blanc cuit, capocollo, spianata piquante, mortadelle bologne pistachée, crème de truffe, pancetta, crème d'asperges, gorgonzola, crème de courge napolitaine, provolone doux.

5,00 : burrata

6,00 : anchois de Cetara

8,00 : copeaux de truffe.



VINI

Notre sélection
de vins italiens

VINI ROSSI	12,5cl Au verre	75cl Bouteille
Carpineto Dogajolo <i>Sangiovese 80% - Cabernet Sauvignon 20%</i> <i>Toscana / IGT 4</i>	5,50	28,00
Surani Ares <i>Primitivo 80% - Cabernet Sauvignon 20%</i> <i>Puglia / IGT 9</i>	6,00	32,00
Valpolicella Bertani <i>Corvina Veronese 80% - Rondinella 20 %</i> <i>Veneto / DOC 3</i>		36,00

LES GRANDS VINS ROUGES

Suoi Barolo <i>Nebbiolo 100%</i> <i>Piemonte / DOCG 1</i>		46,00
Elena Walch <i>Pinot Nero Ludwig</i> <i>Élu meilleur pinot noir d'Italie 2023</i> <i>Pinot noir 100 %</i> <i>Alto Adige / DOC 2</i>		49,00
Cesari Il Bosco <i>Amarone della Valpolicella</i> <i>Corvina 80% - Rondinella 20%</i> <i>Veneto / DOCG 3</i>		50,00

VINI ROSATI

Carpineto Dogajolo <i>San Giovese - Cabernet Sauvignon</i> <i>Toscana / IGT 4</i>	5,50	28,00
Cesari Bardolino <i>Chiaro Classico</i> <i>Corvina 65% - Rondinella 15%</i> <i>Negrara-Rossignola 20%</i> <i>Veneto / DOC 3</i>		28,00

VINI BIANCHI

Paternoster Vulcanico <i>Falanghina 100%</i> <i>Basilicata / IGT 5</i>	6,00	32,00
Tenute San Sisto <i>Verdicchio</i> <i>Verdicchio 100%</i> <i>Marches / DOC 6</i>		32,00
Luna Sicana <i>Grillo Bio</i> <i>Grillo 100%</i> <i>Sicilia / DOC 7</i>		34,00

SPUMANTE	12,5cl Au verre	75cl Bouteille
Moscato d'Asti de Vite Colte <i>Muscat 100%</i> <i>Piemonte / DOCG 1</i>	6,00	32,00
Terra Serena <i>Prosecco Bio</i> <i>Glera 100%</i> <i>Veneto / DOC 3</i>	6,00	32,00
It's Lambrusco Rosso <i>Amabile Emilia</i> <i>Lambrusco Maestri</i> <i>Emilia-Romagna / IGT 8</i>		32,00

CHAMPAGNE

G. H. Mumm brut Cordon rouge <i>Pinot noir 45% - Chardonnay 30% - Pinot meunier 25%</i>		60,00
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>		120,00





DOLCI DELLA CASA

Desserts maison

Tiramisu classique	7,50
Tiramisu noisette <i>crème de noisette, éclats de noisettes du Piémont.</i>	9,00
Tiramisu pistache <i>crème de pistache, éclats de pistaches de Bronte.</i>	9,00
Panna cotta <i>coulis de fruits rouges et framboises fraîches.</i>	8,00
Coupe Lampone <i>Framboises fraîches, sorbet fraise, éclats de pistaches de Bronte, crème de pistache, chantilly.</i>	9,50
Affogato al caffè <i>2 boules vanille nappées d'un espresso.</i>	9,00
Mousse au chocolat	8,50

GELATO

Glaces artisanales, fabriquées à Besançon.

SORBETS

Mangue - Passion | Fraise | Litchi

CRÈMES GLACÉES

Chocolat | Menthe - Chocolat |

Caramel à la fleur de sel | Pistache de Sicile | Vanille

1 boule 3,90 | 2 boules 6,90 | 3 boules 9,90

La boule supplémentaire 3,00 | Chantilly 1,50

CAFFÈ - TÈ

Ristretto	2,00
Espresso	2,50
Doppio espresso	4,90
Macchiato	4,90
Cappuccino	4,90
Tè - infusione «Maison laGrange»	3,50



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

