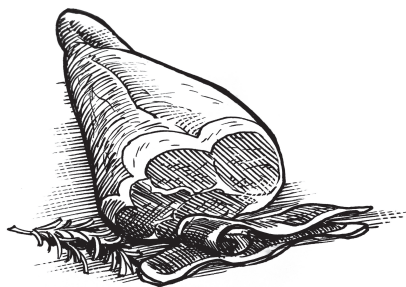




*Nous apportons un soin particulier  
à sélectionner tous nos produits en direct,  
chez des producteurs italiens.  
Tout est fait maison.*

*Buon appetito !*



## ANTIPASTI

Pizza Bianca 7,00

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

Burrata 200g 14,00

*Tomates cerises, pesto genovese, olives.*

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

Piatto di bresaola (bœuf) 100g 11,00

## COCKTAILS

*Nos recettes maison*

Spritz Aperol 23cl 9,50  
*Aperol, Prosecco, Perrier, rondelles d'orange.*

Spritz Sarti 23cl 9,50  
*Sarti, Prosecco, Perrier, rondelles de citron vert.*

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.*

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

Super Bitter Baladin - Ambrée 8° 7,00

Moretti - Blonde 4,6° 5,00

Supplément Picon - 18° 2,00

## BIBITE FRESCHE

*Sans alcool*

Eau plate Velleminfroy 100cl 5,00

Eau pétillante Velleminfroy 100cl 5,50

Diabolo Limonade + sirop 27,5cl 4,90

Limonade Bona 27,5cl 4,50

Polara chinotto 27,5cl 4,50

Polara orangeade 27,5cl 4,50

Thè pesca Bona 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

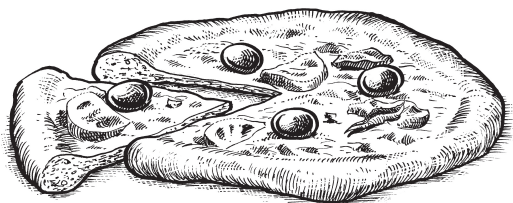
Rhum Zacapa Solera 23 40° 4cl 9,00

*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  
Huile d'olive extra vierge, origan.

Marinara 10,00  
Sauce de tomates San Marzano, ail, origan, huile d'olive extra vierge.

Margherita 12,00  
Sauce de tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge.

Genovese 16,00  
Sauce de tomates San Marzano, mozzarella fior di latte.  
En sortie de four : tomates cerises, pesto genovese.

Tesa 16,00  
Ricotta, mozzarella fior di latte, pancetta, oignons, filet de crème.

Della 16,00  
Sauce de tomates San marzano, jambon blanc cuit, mozzarella fior di latte.  
En sortie de four : champignons frais.

Provolone e Bresaola 21,00  
Crème de courge, mozzarella fior di latte.  
En sortie de four : provolone doux, bresaola, confit de figues, amandes torréfiées.

Catane 17,00  
Ricotta, mozzarella fior di latte.  
En sortie de four : mortadelle, éclats de pistaches de Bronte.

Pepe 🌶️ 17,00  
Sauce de tomates San Marzano, spianata piquante.  
En sortie de four : tomates cerises, olives, burrata.

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

Paloma 19,00  
Crème d'asperges, mozzarella fior di latte.  
En sortie de four : 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.  
En sortie de four : éclats d'amandes, miel à la truffe.

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

Napoletana 17,00  
Sauce de tomates San Marzano, ail, origan, olives, tomates cerises.  
En sortie de four : anchois de Cetara.

Affumicata 16,00  
mozzarella fior di latte, aubergine grillée, tomates cerises.  
En sortie de four : scamorza fumée, vinaigre balsamique.



### SUPLÉMENTS

- 1,00 : origan, ail.
- 2,00 : crème de vinaigre balsamique, oignons, roquette, champignons.
- 3,00 : olives, aubergine grillée, pesto genovese, tomates cerises.
- 6,00 : anchois de Cetara
- 8,00 : copeaux de truffe.

### CHARCUTERIE

4,00 : jambon blanc cuit, capocollo, spianata piquante, mortadelle bologne pistachée, pancetta.

5,00 : bresaola (bœuf)

### FROMAGES

4,00 : copeaux de parmesan, mozzarella fior di latte, provolone doux, gorgonzola, scamorza fumée.

5,00 : burrata

# VINI

Notre sélection  
de vins italiens



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

## LES GRANDS VINS ROUGES

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</i> ②		49,00
Chianti Classico <i>Riserva de Castellare 2021</i> <i>Sangiovese 90% - Canaiolo 10%</i> <i>Toscana / DOCG</i> ④		46,00

## VINS ROSÉS

Carpineto Dogajolo <i>San Giovese - Cabernet Sauvignon</i> <i>Toscana / IGT</i> ④	5,50	28,00
Torresella <i>Pinot Grigio 100%</i> <i>Veneto / DOC</i> ③	5,50	28,00

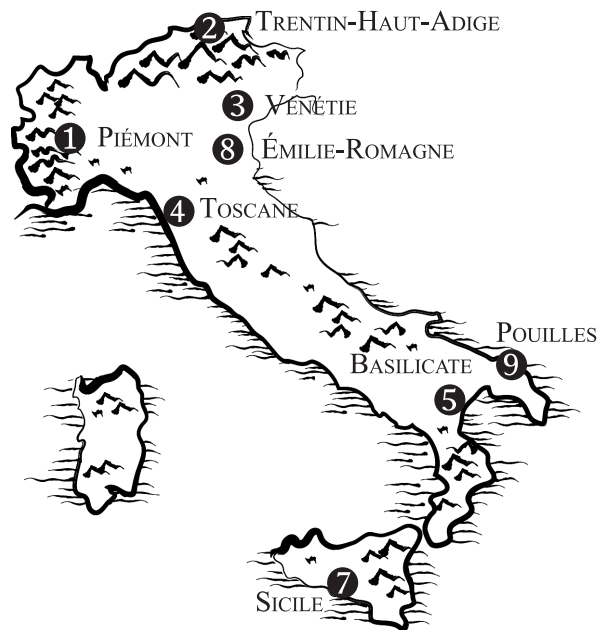
## VINS BLANCS

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

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

## 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>		120,00
--	--	--------



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.



## 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, framboises.</i>	9,00
Coupe Lampone <i>Framboises, sorbet framboise, éclats de pistaches de Bronte, crème de pistache, chantilly.</i>	9,50
Affogato al caffè <i>2 boules de glace vanille - noix de pécan, nappées d'un espresso.</i>	8,50
Mousse au chocolat	8,50

### SORBETS

*Mangue | Fraise | Framboise | Citron de Sicile*

### CRÈMES GLACÉES

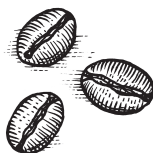
*Chocolat | Caramel au beurre salé | Straciatella  
Vanille | Pistache | Vanille aux noix de pécan*

*1 boule 3,20 | 2 boules 6,20 | 3 boules 9,20*

*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
Decaffeinato	2,90
Tè - infusione « <i>Maison laGrange</i> »	3,50



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

## DIGESTIVI

Limoncello 32° 5cl	4,00
Grappa di Barolo 43° 4cl	5,00
Grappa di Moscato 40° 4cl	5,00
Get 27 21° 5cl	5,00
Amaretto 28° 5cl	5,00

