



BURRATA LOVER

Une belle burrata
crémeuse et sa petit
foccacia à composer
comme bon vous semble !

LA CLASSIQUE

huile d'olive extra vierge,
poivre du moulin, basilic et
tomates cerises 8,90€

LA PISTACHE

pesto de pistache, éclats de
pistache, huile d'olive extra
vierge 12,50€

LA PARME

basilic, jambon de Parme, huile
d'olive extra vierge,
poivre du moulin 12,50€

LA ROQUETTE

pesto de roquette,
tomates cerises 9,50€

LA MORTADELLE

mortadelle, éclats de pistache, huile
d'olive vierge extra et chiffonnade
de mortadelle 12,50€



ANTIPASTI

à partager, ou pas !

DEMI-PIZZA BLANCHE

huile d'olive et origan 4,00€

à composer :
Jambon de Parme 7,90€
Vitello tonato 7,90€
Straciatella parfumée à l'huile
de truffe 8,50€

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Jambon de Parme, Spianatta
piquante, Coppa di Parma,
Mortadelle à la pistache
Pour 2 personnes 15,50€

ARANCINI BIANCI

Jambon blanc et mozzarella &
crème de gorgonzola 11,00€

CARPACCIO DE BOEUF

roquette, huile d'olive extra
vierge, copeaux de
Grana Padano 12,90€

VITELLO TONATO

foccacia & roquette 14,00€



PÂTES & RISOTTO

Toutes nos pâtes sont des
Pasta di gragnano I.G.P.

FETTUCCE FAÇON VONGOLE

crème, persillade, coques et vin
blanc 25,00€

PENNE À LA SAUCE TOMATE
ET BASILIC

gratinées au taleggio et
parmesan 17,90€

FETTUCCE AU PESTO
DE PISTACHE

straciatella et éclats de
pistaches 19,50€

DEMI-LUNES FARCIES À LA
RICOTTA, CITRON ET PARMESAN

crème de parmesan, gel
d'agrumes, poivre du moulin 19,50€

LA VERITABLE CARBONARA

Guanciale, pecorino romano,
jaune d'œuf 18,90€

RISOTTO AUX SCAMPIS
PERSILLÉS

crème et copeaux de
Grana Padano 21,90€



NOS PLATS
& GROSSES
SALADES

SALADE CEASAR

poulet croustillant, Grana Padano,
anchois, œuf dur et croûtons
vinaigrette moutarde ancienne 18,90€

BELLA BRUSCHETTA BOSCO

champignons de paris, coppa,
taleggio et noix, bouquet de
salade 19,50€

TARTARE DE BŒUF
(COUPÉ AU COUTEAU)

tomates confites, Grana Padano,
oignons rouges, roquette, pignons
de pin et frites 21,50€

BURGER ITALIEN

steak haché de bœuf Angus,
sauce maison, Taleggio, tomates
confites, roquette et frites 19,50€

ESCALOPE DE VEAU À LA
MILANAISE

tomates confites, roquette, Grana
Padano, linguini à l'huile d'olive,
crème gorgonzola 23,90€

PIÈCE DE BŒUF DU BOUCHER
GRILLÉE

voir ardoise -€



PIZZA

Pâte moelleuse,
ingrédients 100% italiens

MARGHERITA

sauce tomate, fior di latte,
Grana Padano, olives, basilic 13,90€

NAPOLETANA

sauce tomate, fior di latte,
anchois, capres, olives 15,90€

PARMA

sauce tomate, jambon de Parme,
fior di latte, tomates séchées,
pesto de roquette, Grana Padano 18,90€

4 FORMAGGI

chèvre, Gorgonzola, fior di latte,
tallegio, olives 17,00€

RÉGINA

sauce tomate, fior di latte,
champignons de Paris, jambon
blanc, olives 16,50€

MORTADELLA E PISTACCHI

base crème pesto de pistache,
fior di latte, mortadelle à la
pistache, straciatella, pesto de
pistache, éclats de pistache 18,90€

BURRATA

sauce tomate, fior di latte, burrata,
roquette, tomates cerises, basilic,
Grana Padano, crème de balsamic 18,00€

VEGETARIANA

sauce tomate, fior di latte,
aubergines, courgettes,
poivrons, olives 15,00€

CALZONE

sauce tomate, fior du latte,
jambon blanc, œuf 16,50€

SPIANATA

sauce tomate, fior di latte, spianata
piquante, poivrons, œuf 18,00€

SCAMPI

Sauce tomate, fior di latte,
scampis, persillade, Grana
Padano, roquette 18,90€

MELANZANE

sauce tomate, fior di latte,
aubergines, Grana Padano,
pesto de roquette 15,00€

TARTUFATA

crème de truffe, straciatella à la
tartufata, fior di latte,
champignons de Paris, jambon
blanc, copeaux de Grana Padano 21,00€

PRIX NET TTC EN €



DOLCE

Une touche de douceur
pour finir avec brio !

TIRAMISU AU CAFÉ 8,90€

PANNA COTTA AUX FRUITS
ROUGES ET BASILIC 8,50€

DELICE AU CITRON

crèmeux au citron acidulé,
mascarpone légère et biscuit 8,90€

FONDANT AU CHOCOLAT

accompagné d'une boule de
glace vanille 9,50€

CAFÉ GOURMAND

Un expresso accompagné de ses
douceurs : une boule de glace
artisanale, mini tiramisu et panna
cotta aux fruits rouges 9,50€

THÉ GOURMAND OU
CAPPUCCINO

Votre boisson accompagné de
ses douceurs : une boule de
glace artisanale, mini tiramisu
et panna cotta aux fruits rouges 10,50€

DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat,
chantilly 8,90€

CAFÉ OU CHOCOLAT
LIÉGEOIS 8,90€



GLACES
ARTISANALES
MAISON FRANCHI

1 boule 3,20€
2 boules 5,90€

GLACES : vanille, chocolat, café,
pistache, straciatella,
rhum-raisin, noisette, yaourt

SORBETS : citron, framboise, mangue



CAFÉ AFFOGATO

l'équilibre parfait entre
l'intensité du café et la
douceur de la glace.

1 café et une boule de glace
vanille 5,50€



HORAIRES D'OUVERTURE

LUNDI 11:45 - 13:45
18:45 - 21:30

MARDI 11:45 - 13:45
18:45 - 21:30

MERCREDI 11:45 - 13:45
18:45 - 21:30

JEUDI 11:45 - 13:45
18:45 - 21:30

VENDREDI 11:45 - 13:45
18:45 - 21:30

SAMEDI 11:45 - 13:45
18:45 - 21:30

DIMANCHE 11:45 - 13:45
FERMÉ



PER I BAMBINI

Menu enfant
Moins de 12ans 11€

PLAT AU CHOIX

1 petite pizza Régina ou Margherita ou des
pâtes à la sauce tomate ou steak haché
avec frites / pâtes

1 BOISSON AU CHOIX

Jus de pomme, limonade, sirop à l'eau

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

mio
FIGLIO