

Pizza

Margherita di Burrata 🌿 <i>Sauce Tomato Italienne, Mozzarella, Stracciatella (Cœur de Burrata), Pesto de Basilic, Tomates Fraîches, Basilic, Origan</i>	12,90 €
Prosciutto e Fior di Latte 🍷 <i>Sauce Tomato Italienne, Mozzarella, Jambon Cru, Mozzarella Fior di Latte, Basilic</i>	14,90 €
4 Formaggi 🌿 <i>Panna (Crème), Taleggio DOP, Gorgonzola DOP, Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, Poivre Noir, Origan</i>	14,90 €
Margherita 🌿 <i>Sauce Tomato Italienne, Mozzarella, Origan, Basilic</i>	8,90 €
Positano 🌿 <i>Panna (Crème), Tartufata*, Mozzarella, Champignons Frais, Parmigiano Reggiano DOP, Persil</i>	14,90 €
Nostra Regina 🍷 <i>Sauce Tomato Italienne, Mozzarella, Jambon Blanc, Champignons Frais, Roquette, Parmigiano Reggiano DOP, Crème Balsamique</i>	14,90 €
Funghi 🌿 NOVITA <i>Sauce Tomato Italienne, Mozzarella, Champignons Frais, Ail, Persil, Parmigiano Reggiano DOP</i>	10,90 €
Diavola 🍷 <i>Sauce Tomato Italienne, Mozzarella, Spianata (Saucisson Piquant Italien), Origan</i>	12,90 €
Capricciosa 🍷 <i>Sauce Tomato Italienne, Mozzarella, Champignons Frais, Artichauts à la Romaine, Jambon Blanc, Persil</i>	14,90 €
Tropea 🌿 <i>Sauce Tomato Italienne, Mozzarella, Thon, Tomates Fraîches, Oignons Rouges, Câpres, Persil</i>	14,90 €
Salmone 🌿 <i>Panna (Crème), Saumon Fumé, Mozzarella, Courgettes, Oignons Rouges, Roquette, Persil</i>	15,90 €

ÇA SE PASSE LÀ-HAUT

Pour découvrir les plats du moment
ou compléter vos pizzas et pastas préférées avec nos extra,
rendez-vous directement aux bornes ou aux comptoirs !

Insalate

Romana 🍷 <i>Salade Romaine, Roquette, Poulet, Avocat, Tomates Fraîches, Aubergines, Parmigiano Reggiano DOP, Basilic, Pain Fait Maison</i>	13,90 €
Lucca 🍷 <i>Salade Romaine, Roquette, Mozzarella Fior di Latte, Légumes au Four, Jambon Cru, Olives Noires, Basilic, Pain Fait Maison</i>	13,90 €
Tonno 🌿 NOVITA <i>Thon, Oeuf Mollet, Poivrons au Four, Haricots Verts, Tomates Fraîches, Olives Noires, Huile d'Olive, Pain Fait Maison</i>	14,90 €
Caprese Burrata 🌿 NOVITA <i>Burrata Fraîche, Tomates Fraîches, Olives Noires, Basilic, Huile d'Olive, Sel, Poivre, Pain Fait Maison</i>	13,90 €
Vegetariana 🌿 <i>Salade Romaine, Roquette, Légumes au Four, Avocat, Artichauts à la Romaine, Tomates Fraîches, Oignons Rouges, Huile d'Olive au Pesto de Basilic, Pain Fait Maison</i>	12,90 €

Pasta

Bolognese 🍷 <i>Sauce Tomato Italienne, Viande de Bœuf Hachée, Oignons Rouges, Carottes, Ail, Romarin, Basilic</i>	14,90 €	Grand format +4 €
Pomodoro e Basilico 🌿 <i>Sauce Tomato Italienne, Pesto de Basilic, Tomates Fraîches, Ail, Basilic</i>	10,90 €	Grand format +4 €
Genovese e Burrata 🌿 <i>Pesto de Basilic, Tomates Fraîches, Parmigiano Reggiano DOP, Boule de Burrata Fraîche</i>	14,90 €	
Formaggi 🌿 <i>Panna (Crème), Gorgonzola DOP, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Poivre Noir, Romarin</i>	12,90 €	Grand format +4 €
Del Capo 🍷 <i>Sauce Tomato Italienne, Spianata (Saucisson Piquant Italien), Ail, Basilic, Ricotta</i>	13,90 €	
Carbonara 🍷 <i>Guanciale (Lard Italien), Jaune d'Oeuf, Pecorino Romano DOP, Bouillon de Volaille, Poivre Noir</i>	14,90 €	
Tartufo e Funghi 🌿 <i>Panna (Crème), Tartufata*, Champignons Frais, Persil, Huile d'Olive</i>	14,90 €	Grand format +4 €
Amalfi 🌿 <i>Panna (Crème), Tomates, Saumon Fumé, Courgettes, Oignons Rouges, Ail, Persil, Vin Blanc Italien</i> Ce plat existe sans vin	15,90 €	
Modena 🍷 NOVITA <i>Panna (Crème), Guanciale (Lard Italien), Champignons Frais, Persil, Oignons Rouges, Ail, Crème Balsamique, Vin Blanc Italien</i> Ce plat existe sans vin	13,90 €	
Pollo 🍷 NOVITA <i>Panna (Crème), Champignons Frais, Filet de Poulet Rôti, Parmigiano Reggiano DOP, Oignons Rouges, Ail, Roquette</i>	14,90 €	
Radiatori Bambini 🌿 <i>Nos Pâtes Fraîches avec Beaucoup de Sauce Tomato Italienne (Avec ou sans sauce)</i>	4,90 €	

Antipasti

Burrata 🌿 <i>Boule de Burrata, Tomates Fraîches, Basilic, Poivre Noir, Huile d'Olive, Pain Fait Maison</i>	6,90 €
Mozzarella Fior di Latte 🌿 <i>Boule de Fior di Latte, Pesto de Basilic, Tomates Fraîches, Basilic, Poivre Noir, Huile d'Olive, Pain Fait Maison</i>	6,50 €
Stracciatella 🌿 <i>Stracciatella (Cœur de Burrata), Huile d'Olive, Poivre Noir, Pain Fait Maison</i>	5,50 €
Tapenade de Tomates 🌿 <i>Tomates Marinées, Ail, Huile d'Olive, Pain Fait Maison</i>	4,90 €
Tapenade d'Olives Noires 🌿 <i>Olives Noires, Basilic, Origan, Ail, Huile d'Olive, Anchois, Pain Fait Maison</i>	4,90 €
Tagliere Verdure 🌿 <i>Légumes au Four, Huile d'Olive au Pesto de Basilic, Olives Noires et Pain Fait Maison</i>	7,90 €
L'Antipasti 🍷 <i>Jambon Blanc, Jambon Cru, Spianata (Saucisson Piquant Italien), Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Légumes au Four, Basilic, Pain Fait Maison</i>	19,90 €
Tagliere Aperitivo 🌿 🍷 <i>Tapenade de Tomates, Tapenade d'Olives Noires, Stracciatella (Cœur de Burrata), Légumes au Four, Olives Noires, Pain Fait Maison</i>	19,90 €
Tagliere di Salumi 🍷 <i>Jambon Blanc, Jambon Cru, Spianata (Saucisson Piquant Italien), Pain Fait Maison</i>	13,90 €
Tagliere di Formaggi 🌿 <i>Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Pain Fait Maison</i>	13,90 €

SPECIALE À PARTAGER

La Grandissima 🍷 🌿 <i>Notre assiette Antipasti en (beaucoup) plus grande, à partager à 4 et plus !</i>	68 €
--	------

*Tartufata = Sauce à base de champignons, Huile d'olives, truffe d'été 3% (Tuber Aestivum Vittl).

Vini Bianchi

Zabù grillo Sicilia IGT <i>Vin Blanc aux notes de fleurs, pêche et agrumes.</i> <i>Cépage 100% Grillo.</i>	26,80 € <i>5,90 €</i>
Ortonese Malvasia Caldora IGT <i>Vin Blanc des Abruzzes aux notes de fruits tropicaux.</i> <i>Cépages : 70% Malvasia, 30% Chardonnay.</i>	24,90 € <i>4,90 €</i>

Vini Rossi

Luccarelli Primitivo Puglia IGT <i>Vin Rouge des Pouilles aux notes de prune et fruits noirs.</i> <i>Cépage 100% Primitivo.</i>	26,80 € <i>5,90 €</i>
Chianti la Piuma DOCG <i>Vin Rouge tannique et sec, aux arômes intenses.</i> <i>Cépage 100% Sangiovese.</i>	26,80 € <i>5,90 €</i>
Zabù Nero d’Avola IGT <i>Vin Rouge de Sicile. Cépage 100%.</i> <i>Nero d’Avola.</i>	26,80 € <i>5,90 €</i>
Sangiovese Ortenese Merlot IGT <i>Vin Rouge des Pouilles aux notes de cerise, prune et vanille. Cépages : 70% Sangiovese, 30% Merlot.</i>	24,90 € <i>4,90 €</i>

Vini Rosati

Sensuale Basilicata IGT <i>Vin Rosé aux arômes subtils de fleurs et fruits avec une savoureuse longueur en bouche. Cépage : 100% Aglianico.</i>	26,80 € <i>5,90 €</i>
Pinot Grigio Tanti Petali IGT <i>Vin Rosé fruité au bel équilibre entre sucre et acidité.</i> <i>Cépages : 95% Pinot Grigio Rosé, 5% Merlot.</i>	24,90 € <i>4,90 €</i>

Spumanti

Prosecco Terra Serena DOC <i>Vin Blanc Pétillant</i>	26,80 € <i>5,90 €</i>
Lambrusco 27 Opere Rosso IGT <i>Vin Rouge Pétillant</i>	26,80 € <i>5,90 €</i>
Lambrusco 27 Opere Rosa IGT <i>Vin Rosé Pétillant</i>	26,80 € <i>5,90 €</i>
Moscato d’Asti Ricossa DOCG <i>Vin Blanc Pétillant</i>	26,80 € <i>5,90 €</i>

Aperitivo

Mojito 20 cl <i>Rhum, Menthe, Sucre de Canne, Citron Vert, Eau Gazeuse</i>	9,90 €
Piña Colada 20 cl <i>Rhum, Purée de Coco, Sucre de Canne, Jus d’Ananas</i>	9,90 €
Moscow Mule 20 cl <i>Vodka, Ginger Beer, Citron Vert, Menthe, Sucre de Canne</i>	9,90 €
Cuba Libre 20 cl <i>Rhum, Mole Cola (Cola Italien), Citron Vert</i>	9,90 €
Gin Tonic 20 cl <i>Dry Gin, Tonic, Citron Jaune</i>	9,90 €
Rossini 15 cl <i>Prosecco Terra Serena, Purée de Fraise</i>	8,90 €
Bellini 15 cl <i>Prosecco Terra Serena, Purée de Pêche</i>	8,90 €
Negroni 9 cl <i>Campari, Martini Rosso, Dry Gin</i>	9,90 €
Amorotto al Bergamotto 10 cl <i>Amaretto, Chinotto, Sirop de Bergamote, Citron Jaune</i>	9,90 €
Sangria All’Italiana 12 cl <i>Lambrusco Rouge, Lambrusco Rosé, Cannelle, Fruits Frais</i>	8,90 €
Martini Tonic 10 cl <i>Martini Blanc, Tonic, Citron</i>	8,90 €
Campari Tonic 10 cl <i>Campari, Tonic, Orange</i>	9,90 €
Americano 15 cl <i>Campari, Martini Rosso, Eau Gazeuse</i>	9,90 €

Birre

Découvrez nos bières pressions au comptoir	Pression 50 cl <i>Pression 25 cl</i>
Moretti <i>Blonde légère aux arômes fruités</i>	8,50 € <i>4,90 €</i>
Affligem Blanche <i>Bière blanche d’Abbaye</i>	8,50 € <i>4,90 €</i>
Tabachéra Amarcord <i>Ambrée à fermentation haute, puissante et longue en bouche aux arômes onctueux. Teneur en alcool élevée.</i>	9,50 € <i>5,90 €</i>
Panaché <i>Bière blonde, Limonade</i>	8,50 € <i>4,90 €</i>
Tango <i>Bière blonde & Sirop au choix</i>	8,50 € <i>4,90 €</i>
Monaco <i>Bière blonde, Limonade, Sirop de Grenadine</i>	9,90 € <i>5,50 €</i>
I.P.A Amarcord <i>IPA dorée aux fortes notes d’agrumes</i>	Bouteille 33cl 6,90 €

Acqua

Acqua <i>Plate ou pétillante</i>	2,30 €
San Pellegrino <i>Eau pétillante Italienne</i>	3 €

Sodas

Mole cola <i>Cola Italien</i>	3,90 €
Mole cola senza zucchero <i>Cola Italien Sans Sucre</i>	3,90 €

Limonate

Arancia Rossa <i>Limonade Italienne à l’Orange Sanguine.</i>	3,90 €
Aranciata <i>Limonade Italienne à l’Orange</i>	3,90 €
Cedrata <i>Limonade Italienne au Cédrat (Agrume Italien)</i>	3,90 €
Chinotto <i>Boisson Pétillante aux Extraits Naturels de Chinotto (Agrume Amer)</i>	3,90 €
Gazzosa <i>Limonade Italienne Nature</i>	3,90 €
Limonata <i>Limonade Italienne au Citron</i>	3,90 €
Spuma <i>Limonade Italienne aux Extraits Végétaux Naturels (Infusion d’Écorce d’Orange et de Rhubarbe)</i>	3,90 €

Thè freddi

Thè Pesca <i>Thé Glacé à la Pêche</i>	3,90 €
Thè Limone <i>Thé Glacé au Citron</i>	3,90 €

Juices

(jus de fruits frais)	Verre 35 cl
IT Sole <i>Carotte, Citron Jaune, Orange</i>	6,90 €
IT Bacio <i>Citron Jaune, Kiwi, Menthe, Pomme</i>	6,90 €
IT Italia <i>Ananas, Menthe, Pomme</i>	6,90 €
IT Tonic <i>Citron Jaune, Gingembre, Orange</i>	6,90 €
Solo Arancia <i>Jus d’Orange Frais</i>	5,90 €
Solo Mela <i>Jus de Pomme Frais</i>	5,90 €