

Vini spumanti

	verre 12cl	bouteille 75cl
Lambrusco rosso Emilia IGT - Amabile	7	28
Lambrusco rosato Emilia IGT - Amabile	7	28
Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG	9	42

Vini rosati

Nero d'Avola IGTSicilia-Lumari	6	25
Côtes de Provence Symphonie - Ch. Ste Marguerite AOC		39

Vini bianchi

Lucido insoliaterrreSiciliane IGP - Lumari	6	25
Malvasia Chardonnay Puglia IGT - Caldora	6	27
Bianco Toscana IGT-TerreNatuzzi	7	33
Lugana DOC - Tommasi		44
Etna Bianco DOC-AmmuraTommasi		60

Vini rossi

Nero d'Avola Syrah Sicilia DOC-Lumari	6	25
Sangiovese Merlot Puglia IGT-Caldora	6	27
Nero d'Avola Sicilia DOC-VignetiZabù	7	32
Chianti DOCG Riserva - Terre Natuzzi	8	38
Primitivo Puglia IGT - Tormaresca		40
Valpolicella Classico Superiore DOC- Tommasi Rafaël		43
Montepulciano d'Abruzzo DOC-Caldora		48
Toscana Rosso IGT -Villa Antinori		55
Bolgheri DOC-GuadoelTasoIlBruciato		75
Amarone della Valpolicella classico DOCG - Tommasi		90
Barolo DOCG - Scarzello		98
Tignanello Toscana IGT		230

Champagne

Perrier Jouët GrandBrut	17	95
-------------------------	----	----

Cocktail

Negroni Gin Malfy,Martini rosso, Campari	9
Americano Campari, Martini rosso, eau gazeuse	9
Bellini Prosecco et purée de pêche blanche	9
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, eau gazeuse	10
Bellini Spritz Aperitivo Nino, prosecco, eau gazeuze	10
Cinzano Spritz Cinzano, Prosecco, eau gazeuse	10
Italicus Spritz Liqueur de bergamote Italicus, Prosecco, eau gazeuse	10
Hugo Spritz Liqueur de fleurs de sureau St Germain, Prosecco, eau gazeuse	10
Espresso Martini Vodka Absolut, espresso, liqueur de café, sucre de canne	10
Cosmopolitan Vodka Absolut, Triple sec, jus de canneberge, citron vert	10
Gin basil smash Gin Malfy, citron jaune, basilic, sirop de sucre de canne	10
Italicus Roma Italicus, citron vert, London essence pamplemousse, angostura	10

Les Raisonnables sans alcool

Cinzano Spritz 0%	8
Aviation Gin beefeetero.0%, jus de cerise amarena, citron jaune, sirop de violette	9
L'arrabiatta Cramberrie, sirop d'orgeat et framboise, San Pelligrino et Tabasco	9

Aperitivo

Birra Moretti 25cl / 50cl	4.5 / 8	Kir al Prosecco	7
Gallia IPA 25cl / 50cl	5 / 9	Lambrusco rosso	8
Martini bianco o rosso 4cl	5	Lambrusco rosato	7
Kir con vino bianco	6		

Bevande analcoliche

Coca-Cola 33cl	4.5	Coca-Cola zéro	4.5
Fuzetea pêche	4.5	Limonade	4
Acqua Panna 75cl	6	Jus de fruit	4.5
Il tè freddo del Bellini	6	San Pellegrino 50cl / 75cl	4.5 / 6
Sirop à l'eau Matthieu Teisseire	3.5	Soft italien	5.5
		Limonata, Aranciata & Aranciata Rossa	

Bevande calde

Espresso, décaféiné Illy	2.6	Double espresso, décaféiné	5
Espresso noisette	2.7	Cappuccino	6
Thés «Dammann »	5	Infusions « Dammann »	5
Café latte frappé	6		

Digestivo 4cl

Limoncello maison	7	Get 27	7
Grappa Monovitigno	7	Amaretto	7
Merlot,Moscato ou Prosecco			



Antipasti à partager

Focaccia, huile d’olive	10
Fine pâte à pizza, huile d’olive origan et romarin	
Focaccia all’aglio e lardo di Colonnata	15
Fine pâte à pizza, huile d’olive, origan, romarin, lardo di colonata froid	
La Bellini	26
Crème légère, saumon gravelax, éclats de caviar séchés	
Taglieri Bellini	39
Burrata, figliata di mozzarella di buffala, sphère de straciatella enrobée de chocolat truffé, scamorza pané frit, parmesan et Pecorino truffé, jambon de parme et gresini	

Antipasti

Melanzana alla parmigiana	16
L’aubergine à la parmigiana revisitée	
Caprese, figliata di mozzarella di buffala	17
Caprese, figliata de mozzarella di buffala, tomates multicolores, sphère de melon et pastèque au vinaigre balsamique, menthe	
Burrata cremosa della puglia su focaccia	18
Focaccia, sphère de burrata, sphère de pesto et jambon de Parme	
Insalata Caesar rivisitata	19
Calzone à l’huile d’olives ouvert, salade, émincé de volaille aux herbes, tomates cerises, croûtons de pain au romarin, copeaux de grana, sauce Caesar	
Carpaccio di zucchini e fiore di zucchini fritti	20
Carpaccio de courgettes à l’huile citronnée, copeaux de parmesan, beignets de fleurs de courgettes croustillants	
Tataki di tonno	21
Tataki de thon aux graines de sésames, sauce vierge aux olives méditerranéennes et tomates séchées	

Menu bambino (jusqu’à 10 ans)

Pâtes polpettes ou pâtes à la tomate + 2 boules de glaces	14
Plat du jour	15
Uniquement le midi, du lundi au vendredi, sauf jours fériés	
Formule midi	23
Plat du jour, dessert du jour et café	
Pâtes à la Meule	26
Uniquement le lundi soir	

Pasta

Penne Arrabiatta	15
Tomate San Marzano, huile d’olive, ail et piment	
Penne Primavera	16
Tomates cerises, olives méditerranéennes, mozzarella fior di latte, basilic, huile d’olives et grana	
Gnocchi pomodori San Marzano	18
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic	
Penne della Nonna	19
Tomate San Marzano, basilic, polpettone tranche farci à la mozzarella	
Paccheri alle melanzane	19
Fondue d’aubergines, olives méditerranéennes, tomates cerises, tomate San Marzano, grana	
Pacherri al Ragù	21
Ragu de boeuf et saucisses, tomates San Marzano, grana	
Gnocchi della casa in salsa di tartufo	22
Gnocchi maison, crème de truffe et burrata	
Linguine carciofi gamberoni	23
Gambas, huile d’olive, ail, tomates cerises, artichauts, bisque de Gambas et persil	
Gnocchi al Polpo	23
Gnocchi maison, poulpes, tomates cerises, persil, paprika fumé	
Ravioli di polpo con salsa vergine	24
Poulpe, sauce vierge légèrement citronnée aux olives méditerranéennes et paprika fumé	
Linguine vongole	25
Linguine, huile d’olive, ail, tomates cerises et palourdes	
Fregola sarda con frutti di mare	27
Fregola sarde aux fruits de mer, fenouil frais, orange et éclats de citron	

Pizze

Bufalina	14
Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala, basilic, huile d’olive extra vierge, origan	
Prosciuto	15
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc	
Napoli	15
Sauce tomate San Marzano, tomates cerises, straciatella, anchois, basilic, huile d’olive et olives méditerranéennes	
La Parma	19
Fiordi latte, crème de parmesan, jambon de Parme, straciatella, copeaux de grana	

Secondi

Calamar alla griglia, prezzemolo e limone	21
Calamars juste grillés, persillade citronnée	
Involtini di pollo farcito	24
Volaille farcie de ricotta et champignons, mozzarella fior di latte, crémeux de tomates confites au basilic	
Parmiggiana di frutti di mare	25
Parmiggiana aux fruits de mer	
Fritto misto	25
Assortiment de calamars, gambas, tentacules de poulpe et légumes frits sauce tartare	
Tartare all’italiano	26
Viande de bœuf crue coupée aux couteaux, tomates séchées, câpres, échalote. Speack grillé et parmesan servi sur l’os à moelle.	
Medaglione di merluzzo ripieno di gamberi	27
Médailлон de cabillaud farci de gambas infusé à la bergamote, crème citronnée au parfum de Sicile.	
Carpaccio di manzo	27
Carpaccio de bœuf, billes de mozzarella, avocat, mousse pamplemousse et basilic, mousse de grana, tomates cerises	
Tagliata di manzo	28
Tranches de boeuf, roquette, pignons de pin torréfiés, tomates cerises, crème vinaigre balsamique.	
Scaloppina di vitello alla milanese	29
Escalope de veau panée, roquette, artichauts frits, mozzarella di bufala, pesto et parmesan	

Gelato di Fratelli Amore 2boules/3 boules	5 / 7
<i>Pistache, noisette, citron,amarena,vanille, chocolat, framboise</i>	
Affogato	6.5
Glace Vanille et espresso Illy	
Sablé aux fraises	10
Il vero Tiramisù	10
Pane di Genova, pesca fresca e crema di mascarpone	10
Pain de Gènes, pêches, crémeux verveine	
Finger cioccolato Valrhona	12
Finger au chocolat à l’Amarena Valrhona et noisettes du Piémont	
Meringa alla italiana	12
Meringue à l’italienne, crème mascarpone, sphères de melon et pastèque caramélisées au vinaigre balsamique, menthe	