



## PRANZO – NOTRE CARTE POUR LE DÉJEUNER DU MARDI AU VENDREDI

### ANTIPASTI – ENTRÉES

#### CUNDIGIUN - CONDIGLIONE LIGURE - *Liguria*

Salade typique de la région d'Imperia en Ligurie à base de tomates, de concombres, d'haricots verts, d'oignons rouges, d'œuf dur, d'olives taggiasche (olives typiques de Ligurie), de basilic et servie avec de l'huile d'olive et du vinaigre de vin rouge (3-11) - Ligurie

#### FIORE DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ACCIUGHE IN PASTELLA - *Lazio*

Beignet de fleur de courgette farcie avec de la mozzarella au lait de vache des Pouilles et un petit filet d'anchois (1-4-6) - Latium

#### PIATTO DI FINOCCHIONA TOSCANA E OLIVE TAGGIASCHE - *Toscana*

Assiette de finocchiona (saucisson toscan aux graines de fenouil) servie avec des olives taggiasche de Ligurie - Toscane

### PRIMO O SECONDO - PLATS

#### STROZZAPRETI AL PESTO SICILIANO - *Sicilia*

Strozzapreti (pâte de forme légèrement torsadée) servis avec une sauce à base de tomates confites siciliennes, tomates sardes, fenouil sauvage et saupoudrés de ricotta salata (1-6) - Sicile

La ricotta salata, fromage typiquement sicilien, est obtenue après salage et séchage pendant plusieurs mois.

#### CARNE SALADA - *Trentino Alto-Adige*

Assiette de Carne Salada (viande de bœuf séchée, salée et assaisonnée) coupée finement, servie avec de la roquette, des copeaux de Parmigiano Reggiano DOP et un filet d'huile d'olive et de citron de Sicile (6) - Trentin-Haut-Adige

Notre viande de bœuf de race Aubrac est d'origine française.

#### POLPETTE DI CARNE DI MAIALE ALLA SICILIANA - *Sicilia*

Boulettes à la sicilienne à la viande de cochon bio farcies de pignons de pin et de raisins secs et servies avec un coulis de tomates sardes (1-3-6-10-12) - Sicile

Notre viande de cochon est d'origine française.

### FORMAGGIO - FROMAGE – DOLCI - DESSERTS

#### TAGLIERE DI FORMAGGI

Assiette de fromages

#### GELATO FIOR DI LATTE, FRAGOLE, CANESTRELLI, PANNA MONTATA E SABA - *Veronati*

Glace fleur de lait, fraises, canestrelli (biscuit sablé typique de Ligurie en forme de fleur), chantilly légère au mascarpone saba (nectar de moût de raisin typique de l'Emilie-Romagne) (1-3-6-11) - Veronati

#### BONÈT DELLE LANGHE - *Piemonte*

Flan crémeux au chocolat à base d'amaretti, de noisettes « Tonda di Giffoni de Campanie » et d'une pointe de café et de rhum et servi avec un peu de chantilly légère au mascarpone (1-3-6-7) - Piémont

#### GELATO ALLA RICOTTA DI PECORA DI SARDEGNA, TORTA ALLE MANDORLE E LAMPONI

Glace à la ricotta de brebis de Sardaigne, gâteau à l'amande et framboises (1-3-6-7)

*Tutti i nostri dolci e gelati sono fatti da noi - Tous nos desserts et toutes nos glaces sont faits maison*

*Certains produits contiennent des allergènes marqués entre parenthèses, n'hésitez pas à demander la liste numérotée auprès de notre personnel de salle*

**ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO / PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 25 €**

**Entrée - Plat / Plat - Fromage ou Dessert : 25 €**

**ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 28 €**

**Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 28 €**



## CENA – NOTRE CARTE POUR LE DÎNER DU MERCREDI AU VENDREDI

### ANTIPASTI – ENTRÉES

#### PALLOTTE CACIO E OVA (UOVA) - Abruzzo

Boulettes typiques de la cuisine des abruzzes à base de pain et de fromage au lait de brebis et servis avec un coulis de tomates sardes (1-3-6-8-10-12) - Abruzzes

#### PIATTO DI CULATTA E OLIVE TAGGIASCHE - Emilia-Romagna

Assiette de « culatta » (jambon cru fabriqué à partir de la cuisse de porc utilisée pour produire le culatello) servie avec des olives taggiasche de Ligurie - Emilie-Romagne

#### CAPONATA DI PESCE SPADA E MELANZANE - Sicilia

Spécialité culinaire sicilienne servie froide à base d'aubergines, d'espardon, d'oignons, de coulis de tomates, de céleri, d'olives et de câpres. Les légumes sont confits et déglacés au vinaigre de vin rouge. (4-8-11) - Sicile

### PRIMO O SECONDO – PLATS

#### FREGOLA SARDA ALLA SALSICCIA E ZAFFERANO - Sardegna

Plat typique de Sardaigne à base de petites pâtes en forme de perles, de chair à saucisse bio, courgettes, safran et saupoudrées de pecorino romano DOP (1-6-8-11) - Sardaigne  
Notre chair à saucisse bio vient de la GAEC L'Art du Cochon à Tartaras dans la Loire.

#### VITELLO TONNATO - Piemonte

Noix de veau cuite en basse température, refroidie, coupée finement et servie avec une sauce au thon (3-4-9-11) - Piémont  
Notre viande de veau est d'origine française - Isère/Rhône.

#### POLPO SU CREMA DI FAVE - Puglia

Poulpe frais grillé servi sur une crème de fèves et accompagné d'une sauce à base de câpres bio de Sicile et de zeste de citron bio de Sicile (8-11-13) - Pouilles

### FORMAGGIO - FROMAGE – DOLCI - DESSERTS

#### TAGLIERE DI FORMAGGI

Assiette de fromages

#### GELATO FIOR DI LATTE, FRAGOLE, CANESTRELLI, PANNA MONTATA E SABA - Veronatusi

Glace fleur de lait, fraises, canestrelli (biscuit sablé typique de Ligurie en forme de fleur), chantilly légère au mascarpone saba (nectar de moût de raisin typique de l'Emilie-Romagne) (1-3-6-11) - Veronatusi

#### BABÀ - Campania

Le baba napolitain légèrement imbibé au rhum et servi avec une chantilly légère au mascarpone (1-3-6) - Campanie  
Le baba est le dessert emblématique de la ville de Naples importé par les cuisiniers français à la cour des Bourbons à la fin du 18<sup>ème</sup> siècle

#### GELATO ALLA RICOTTA DI PECORA DI SARDEGNA, TORTA ALLE MANDORLE E LAMPONI

Glace à la ricotta de brebis de Sardaigne, gâteau à l'amande et framboises (1-3-6-7)

*Tutti i nostri dolci e gelati sono fatti da noi - Tous nos desserts et toutes nos glaces sont faits maison*

*Certains produits contiennent des allergènes marqués entre parenthèses, n'hésitez pas à demander la liste numérotée auprès de notre personnel de salle*

### MENÙ FISSO

#### Menu unique

**ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 37 €**

**Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 37 €**

**MENÙ + FORMAGGIO : 43 €**

**Menu + Fromage : 43 €**



## PRANZO – NOTRE CARTE POUR LE DÉJEUNER DU SAMEDI

### ANTIPASTI – ENTRÉES

#### PALLOTTE CACIO E OVA (UOVA) - Abruzzo

Boulettes typiques de la cuisine des abruzzes à base de pain et de fromage au lait de brebis et servis avec un coulis de tomates sardes (1-3-6-8-10-12) - Abruzzes

#### PIATTO DI CULATTA E OLIVE TAGGIASCHE - Emilia-Romagna

Assiette de « culatta » (jambon cru fabriqué à partir de la cuisse de porc utilisée pour produire le culatello) servie avec des olives taggiasche de Ligurie - Emilie-Romagne

#### CAPONATA DI PESCE SPADA E MELANZANE - Sicilia

Spécialité culinaire sicilienne servie froide à base d'aubergines, d'espardon, d'oignons, de coulis de tomates, de céleri, d'olives et de câpres. Les légumes sont confits et déglacés au vinaigre de vin rouge. (4-8-11) - Sicile

### PRIMO O SECONDO – PLATS

#### RAVIOLI DI RICOTTA ALLA RAGUSANA CON SUGO DI MAIALE - Sicilia

Ravioli maison typique de Ragusa en Sicile farcis avec de la ricotta, et servis avec un ragoût à base de viande de cochon et de tomates sardes et saupoudrés de pecorino (1-3-6-8) - Sicile  
Nos ravioli sont réalisés à partir de farines italiennes biologiques de blés anciens.  
Notre viande de cochon est d'origine française.

#### VITELLO TONNATO - Piemonte

Noix de veau cuite en basse température, refroidie, coupée finement et servie avec une sauce au thon (3-4-9-11) - Piémont  
Notre viande de veau est d'origine française - Isère/Rhône.

#### POLPO SU CREMA DI FAVE - Puglia

Poulpe frais grillé servi sur une crème de fèves et accompagné d'une sauce à base de câpres bio de Sicile et de zeste de citron bio de Sicile (8-11-13) - Pouilles

### FORMAGGIO - FROMAGE – DOLCI - DESSERTS

#### TAGLIERE DI FORMAGGI

Assiette de fromages

#### GELATO FIOR DI LATTE, FRAGOLE, CANESTRELLI, PANNA MONTATA E SABA - Veronatusi

Glace fleur de lait, fraises, canestrelli (biscuit sablé typique de Ligurie en forme de fleur), chantilly légère au mascarpone saba (nectar de moût de raisin typique de l'Emilie-Romagne) (1-3-6-11) - Veronatusi

#### BONÈT DELLE LANGHE - Piemonte

Flan crémeux au chocolat à base d'amaretti, de noisettes « Tonda di Giffoni de Campanie » et d'une pointe de café et de rhum et servi avec un peu de chantilly légère au mascarpone (1-3-6-7) - Piémont

#### GELATO ALLA RICOTTA DI PECORA DI SARDEGNA, TORTA ALLE MANDORLE E LAMPONI

Glace à la ricotta de brebis de Sardaigne, gâteau à l'amande et framboises (1-3-6-7)

*Tutti i nostri dolci e gelati sono fatti da noi - Tous nos desserts et toutes nos glaces sont faits maison*

*Certains produits contiennent des allergènes marqués entre parenthèses, n'hésitez pas à demander la liste numérotée auprès de notre personnel de salle*

**ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO / PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 33 €**

**Entrée - Plat / Plat - Fromage ou Dessert : 33 €**

**ANTIPASTO - PRIMO O SECONDO - FORMAGGIO O DOLCE : 36 €**

**Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 36 €**

**MENÙ + FORMAGGIO : 42 €**

**Menu + Fromage : 42 €**



## LA NOSTRA CARTA DEI VINI – NOTRE CARTE DES VINS

### Bevande analcoliche - Boissons non alcoolisées

Sirop de fruit artisanal Alpe Pragas : <i>Myrtille, Abricot, Framboises, Menthe blanche</i>	3 €
Jus de fruits bio Alpe Pragas : <i>Pêche, Abricot, Poire-framboise, Myrtilles</i> - 20 cl	5,5 €
Jus de fruits bio Valdibella : <i>Grenade de Sicile</i> - 20 cl	5,5 €
Molecola (cola 100% italien) - 33 cl	4,5 €
Gazzosa (limonade au citron d'Amalfi) - 27,5 cl	4,5 €
Chinotto (petit agrume à chaire brune légèrement amère) - 27,5 cl	4,5 €
Aranciata Rossa (soda à l'orange sanguine de Sicile) - 27,5 cl l	4,5 €
Bergotto (soda au citron bergamote de Calabre) - 20 cl	3,5 €
San Pellegrino 50cl - 100 cl	3,5 € - 5 €
Espresso - café Mokxa	2,2 €
Doppio	3,5 €
Caffè coretto (café et grappa)	4 €
Thé noir Earl Grey, Thé vert au jasmin «La via del Tè»	4 €
Infusion verveine, miel citron gingembre, camomille, jasmin	4 €

### Aperitivi - Apéritifs

Bitter Bèrto - 6 cl	6 €
Marsala all'uovo - Marsala à l'œuf - 6 cl	6 €
Barolo chinato - 6 cl	6 €
Vermouth Bèrto bianco o rosso - Vermouth Bèrto blanc ou rouge - 6 cl	6 €
<b>Monte &amp; Tonic</b> : amaro Montenegro et tonic - 20 cl	8 €
<b>Garibaldi</b> : aperitivo Savoia et jus d'orange bio de Sicile - 12 cl	8 €
Birra sarda Ichnusa - Bière sarde Ichnusa - 33 cl	5,5 €
Birre artigianali Baladin - Bières artisanales piémontaises Baladin - 33 cl	5,5 €
Wayan : <i>bière blonde légèrement trouble aux notes d'orange, de poire et de bergamote</i>	
Super Bitter : <i>bière ambrée aux notes de caramel, fruits secs et houblon avec une légère amertume</i>	

### I nostri Spritz - Nos Spritz

9 €

#### Aperol

**Aperitivo Bèrto** : liqueur artisanale à base d'infusion d'orange et de gentiane

**Select, le classique vénitien** : infusion d'oranges douces et amères avec du genévrier et autres herbes

**Bitter Bèrto** : liqueur amère composée d'herbes amères et agrumes (type Campari)

**Etna Aperitif** : liqueur sicilienne à base d'écorces d'oranges et de mandarine, miel, amandes et vin blanc

**Hugo** : liqueur à base de fleur de sureau

### Liquori - Liqueurs

Sambuca, Bràulio, Aràngiu, Mandarinetto, Acqua di cedra, Liquore di bergamotto, Kaciuto, Disaronno, Amaretto bianco, Amaretto classico, Nepèta, Majora, Amara Rossa, Mirto, Chinotto - 4 cl	6 €
Grappa di Malvasia o Brachetto « Distillerie Quaglia » - 4 cl	6 €



## Vini bianchi - Vins blancs

### **Branciforti** 12,5 cl - 75 cl

**6 € - 32 €**

IGT Terre Siciliane, Cantina Firriato, Sicile, 12,5%

Cépage : Catarratto 100%

*Vin blanc sec aux arômes intenses de fruits tropicaux, céréales, miel, amandes et fruits confits.*

### **Ribolla Gialla** 12,5 cl - 75 cl

**6 € - 32 €**

DOC Friuli Grave, Cantina Fossa Mala, Frioul-Vénétie Julienne, 12%

Cépage : Ribolla Gialla 100%

*Vin blanc sec très équilibré avec au nez des notes entre les fleurs blanches et les fruits à chair blanche et en bouche de jolies notes fruitées subtiles et une jolie fraîcheur persistante.*

### **Vernaccia di San Gimignano** 12,5 cl - 75 cl

**6 € - 32 €**

Vernaccia di San Gimignano DOCG, Azienda Agricola La Lastra, Toscana, 12,5%

Cépage : Vernaccia 100% - **Vin biologique**

*Vin blanc sec, minéral et frais aux notes florales et d'agrumes.*

### **Extrema** 12,5 cl - 75 cl

**6 € - 33 €**

Bianco Puglia IGP, Cantina Spelonga, Pouilles, 13%

Cépage : Falanghina 100%

*Vin blanc sec, au bouquet intense avec des notes de fruits de la passion, pêches et fruits exotiques.*

### **La Giga** 75 cl

**7€ - 38 €**

Langhe Arneis DOC, Azienda Agricola Renato Buganza, Piemonte, 13,5%

Cépage : Arneis 100 % - **Vin biologique**

*Vin blanc sec aux notes de fleurs d'acacia, de pomme et d'amande. Un vin doté d'une belle minéralité qui lui donne fraîcheur, puissance et un bel équilibre.*

### **Don Chisciotte** 75 cl

**41 €**

Campania IGT, Azienda Agricola Pierluigi Zampaglione, Campania, 12,5%

Cépages : Fiano 100% - **Vin biologique**

*Vin blanc de macération (vin orange). Le nez exprime une belle complexité avec des notes aromatiques fruitées, florales et délicates. En bouche, il est élégant et fruité, avec une bonne fraîcheur et une bonne saveur.*

## Spumanti - Pétillants

### **Millesimato Extra Dry** 75 cl

**6 € - 32 €**

Valdobbiadene Prosecco DOCG, Azienda Agricola La Farra, V eneto, 11,5%, cépage : Glera 100%



## Vino rosato - Vin rosé

**Dogajolo Toscano Rosato IGT** 12,5 cl - 75 cl **6 € - 29 €**

Rosato Toscano IGT, Cantina Carpineto, Toscana, 12,5%

Cépage : Cabernet Sauvignon 55%, Sangiovese 45%

*Vin aux notes fruitées de cerises, framboises, mûres et pétales de rose. Un vin dense avec une plaisante fraîcheur et élégant au palais*

## Vini rossi - Vins rouges (page 1)

**Giba Rosso** 12,5 cl - 75 cl **6 € - 32 €**

Carignano del Sulcis DOC, Cantina Giba, Sardaigne, 14%

Cépage : Carignano del Sulcis 100%

*Un vin rouge velouté, fruité et légèrement tannique aux notes légèrement épicées, de fruits rouges et fruits des bois.*

**Alanera** 12,5 cl - 75 cl **6 € - 32 €**

Rosso Veronese IGT, Azienda Vitivinicola Zenato, Veneto, 13,5%

Cépages : Corvina 55%, Rondinella 25%, Corvinone 10%, Variétés locales 10%

*Un vin structuré. Le bouquet est intense sur des parfums de cerises mûres, de pruneaux et d'épices, avec de belles notes de café.*

**Dolia** 12,5 cl - 75 cl **6 € - 32 €**

Monica di Sardegna DOC, Cantine di Dolia Nova, Sardaigne, 13,5%

Cépage : Monica 100%

*Un vin de style facile avec une structure agréable et des tanins soyeux. Il possède un côté velouté délicat et une tonalité de fruits rouges mûrs très maîtrisée avec un équilibre parfait.*

**Rupestro** 12,5 cl - 75 cl **6 € - 34 €**

Colli di Luni Rosso DOC, Azienda Agricola Il Monticello, Ligurie, 12,5%

Cépage : Sangiovese 60%, Canaiolo 40% - **Vin biologique**

*Un vin rouge aux notes parfumées de prunes, de mûres et framboises sauvages. Un vin rouge d'une belle rondeur en bouche et légèrement tannique.*

**Primitivo** 12,5 cl - 75 cl **6 € - 36 €**

Rosso Puglia IGP, Cantina Spelonga, Puglia, 14%

Cépage : Primitivo 100%

*Un vin rouge intense et velouté avec une belle acidité aux notes florales, de framboises et de petits fruits rouges.*

**Valpolicella Classico** 12,5 cl - 75 cl **6 € - 36 €**

Valpolicella DOC, Antolini Pier Paolo E Stefano, Veneto, 12%

Cépages : Corvina Veronese 85%, Rondinella 10%, Corvinone 5%

*Un vin rouge souple, élégant et fruité, frais et aux notes de fruits rouges et cerises amarene. Un vin agréable en bouche, d'une acidité vive et des tanins modérés.*

**Poggio alla Guardia** 75 cl **39 €**

Maremma Toscana Rosso DOC, Cantina Rocca di Frassinello, Toscana, 14,5%

Cépages : Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 40%, Sangiovese 15%

*Vin rouge avec des arômes intenses et concentrés de baies, de poivre et d'épices. En bouche, c'est un vin ample et élégant, avec une finale agréablement longue et épicée.*



## Vini rossi - Vins rouges (page 2)

### **Riboté** 75 cl

**44 €**

Freisa d'Asti DOC, Azienda Agricola Renato Buganza, Piemonte, 14,5%

Cépage : Freisa 100 % - **Vin biologique**

*Un cépage rare du sud du Piémont. Un vin rouge puissant aux notes de fruits rouges et aux tanins soyeux.*

### **Barbaresco** 75 cl

**50 €**

Montubert Barbaresco DOCG – Azienda Agricola Icardi, Piémont, 13,5%

Cépage : Nebbiolo 100% - **Vin biologique**

*Un vin à la robe rouge grenat intense. Un nez complexe et élégant, aux arômes de fleurs et de violette. Une Bouche robuste et agréablement tannique.*

### **Poliziano** 12,5 cl - 75 cl

**52 €**

Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Azienda Carletti Poliziano, Toscana, 14%

Cépage : Sangiovese 85%, Canaiolo 5%, Merlot 5%, Colorino 5%

*Vin rouge aux notes de mûres et de prunes, avec des notes d'épices douces. Un vin rouge corsé, structuré avec des arômes intenses de fruits noirs et des tanins soyeux.*

### **Perticaia** 75 cl

**54 €**

Montefalco Sagrantino DOCG, Azienda Agriaria Perticaia, Umbria, 14,5%

Cépage : Sagrantino 100%

*Un vin rouge rubis intense au reflet grenat. Au nez c'est un vin aux notes épicées, de cerises et de mûres. En bouche c'est un vin puissant et structuré. Un vin d'une grande expressivité, caractérisé par des tanins vifs et bien maîtrisés.*

### **Barolo** 75 cl

**70 €**

Barolo DOCG, Cantina Sant'Evasio, Piemonte, 14%

Cépage : Nebbiolo 100%

*Arômes de cerise mûre et de pétale de rose. Notes complexes de réglisse et de cuir. Un goût bien équilibré et élégant, puissant et fruité à la fois.*



## **LA CARTE DE NOS PINSOTTI DISPONIBLES DE 11h30 à 13h00 À NOTRE ÉPICERIE DU MERCREDI AU VENDREDI**

**Le pinsotto est la version sandwich de la pinsa  
(la pizza que l'on peut retrouver dans la région de Rome).**

### **NOS PINSOTTI : 7,50 €**

#### **IL PUGLIESE :**

*Pinsotto, stracchino (fromage crémeux au lait de vache), artichauts confits de Sicile, pecorino au poivre, capocollo di Martina Franca (coppa typique des Pouilles), roquette et huile d'olive bio de Sicile. (1-6)*

#### **IL TIROLESE :**

*Pinsotto, stracchino (fromage crémeux au lait de vache), artichauts confits de Sicile, mozzarella fumée au lait de bufflone, speck (jambon cru fumée typique du Trentin), roquette et huile d'olive bio de Sicile. (1-6)*

#### **IL CALABRESE :**

*Pinsotto, stracchino (fromage crémeux au lait de vache), poivrons confits, tomates confites, pecorino au piment, Spianata (charcuterie pimentée typique de Calabre), roquette et huile d'olive bio de Sardaigne au piment. (1-6)*

#### **IL VEGETARIANO :**

*Pinsotto, stracchino (fromage crémeux au lait de vache), mozzarella au lait de bufflone, poivrons confits, artichauts confits, tomates confites, pecorino au poivre, roquette et huile d'olive bio de Sicile. (1-6)*

### **NOS FORMULES :**

**UN PINSOTTO + UN DESSERT DU JOUR : 10,50 €**

**UN PINSOTTO + UN DESSERT DU JOUR + UNE EAU PLATE OU GAZEUSE : 11,50 €**

**UN PINSOTTO + UN DESSERT DU JOUR + UNE BOISSON : 12,50 €**  
(nos boissons incluses dans cette formule : soda Lurisia, Mole Cola)