

ANTIPASTI

LA MORTADELLA TI FA BELLA 10€

Assiette di mortadella aux pistaches IGP de Bologne avec des gressins au graines de sésames

PARMIGIANA DI MELENZANE 14€

Spécialité napolitaine : ragoût napolitain, mozzarella, parmesan, basilic

PUGLIA...PUGLIA...PUGLIA 12€

Burrata crémeuse, légumes de saison grillés et olives Taggiasche

400 COSE (à partager) 24€

Planche mixte de charcuterie et fromages italiens accompagnés de spécialités régionales

PECCATI DI GOLA 14€

Duo de montanarine (Petites boules de pizzas typique de Naples)

- Ragout napolitain et pecorino
- Stracciatella et pistaches

PASTA FRESCA

PROFUMO D'ALBA 22€

Tagliatelle à la crème de truffe et chips de parmesan

SORRENTO É QUI 18€

Gnocchi à la sorrentina, sauce tomate, basilic et mozzarella fior di latte gratinée

HOME MADE 22€

Raviolis maison farcis au potimarron ricotta, sauge, pecorino romano sauce beurre et parmesan

VERA CARBONARA 16€

Spaghetti, joue de porc romaine, œuf, pecorino romain et poivre noir

GUSTO FRESCO 24€

Gnocchi crème de courgettes, tartare de gambas et zeste de citron

-Toutes nos pâtes sont produites sur place-

PIZZA NAPOLITAINE

ANTICA MARINARA 8€

Tomate, origan, ail, basilic

QUEEN MARGHERITA 11€

Tomate, mozzarella fior di latte,
Pecorino Romano, basilic

QUEEN REGINA 14€

Tomate, Pecorino Romano, mozzarella fior
di latte, jambon cuit, champignons, basilic

BUFALA DOP 15€

Tomate, Pecorino Romano,
Mozzarella di Bufala CAMPANA
DOP, tomates confites, basilic

SUPERTARTUFO !! 19€

Crème de truffe d'été, mozzarella fior
di latte, Pecorino Romano,
champignon, truffe d'été

FIVE CHEESE 16€

Crème de parmesan, Pecorino
Romano, mozzarella fior di latte,
Provolone, taleggio, gorgonzola,
Chips de parmesan

LOVE CARCIOFO 17€

Crème d'articho, Pecorino Romano,
mozzarella fior di latte, légume de
saison, stracciatella à la sortie du four,
basilic

PICCANTISSIMA 17€

Crème de N'DUJA, mozzarella
fior di latte, Pecorino Romano,
Spianata calabrese, halapeno,
basilic

PARMIGIANA 17€

Ragù napolitano, pecorino,
aubergine alla parmigiana,
basilic, huile d'olive extra vierge

SPECIALE MONTANARA 16€

Pizza double cuisson frites au four,
ragù napolitano, pecorino romano,
mozza di bufala, pesto

BURRATISSIMA 17€

Tomate, mozzarella fior di latte, burrata
125gr, amandes, tomate confite, basilic

VEGGIE 15€

Crème de courgette, légume grillé,
tomate confite, basilic

CETARA 16€

Tomate, Fior di latte, ail, origan,
anchois, tomates confites, basilic

PARMA 19€

Crème de parmesan, mozzarella
fior di latte, Jambon de Parma
DOP 24 mois, rochette, pignon de
pin torréfié, chips de parmesan

TONNO 17€

Crème de parmesan, mozzarella di fior
di latte, tonno, oignon rouge mariné,
olive taggiasche, tomate confite, basilic

BRESAOLA 18€

Crème de parmesan, mozzarella
fior di latte, Provolone Dolce, bresaola

CALZONE NAPOLETANO 16€

Tomate, ricotta, pepe, basilic,
Pecorino Romano, salame,
prosciutto cotto, mozzarella fior di
latte

GREEN PESTO 18€

Pesto de basilic maison, burrata,
fior di latte, pecorino, roquette,
pignon de pin, huile d'olive extra
vierge

DOLCE

**ZOCCOLETTA NUTELLA 8€ /
À PARTAGER 12€**

Beignets fourrés au nutella, amandes effilées
et éclats de noisettes et pistaches

TIRAMISU 9€

Tiramisu antique maison

PANNA COTTA 8€

Panna cotta à la vanille et fruits rouges

PANNA COTTA CHOCOLAT ET PISTACHE 8€

Panna cotta avec coulis de chocolat et éclats de
pistaches

CHEESCAKE DI AMARETTI 10€

Fromage frais de Trentino, biscuit amaretti et
coulis de cerise amarena

APÉRITIFS

| | |
|-----------------------------|-----|
| <i>Martini Rubino</i> | 7€ |
| <i>Martini Ambrato</i> | 7€ |
| <i>Ricard</i> | 5€ |
| <i>Porto rouge / blanc</i> | 7€ |
| <i>Kir al Prosecco</i> | 10€ |
| <i>Kir au vin blanc</i> | 8€ |
| <i>Marsala</i> | 7€ |
| <i>Japan Nikka Whisky</i> | 11€ |
| <i>Kilchoman Machir Bay</i> | 9€ |

BIRRE

| | |
|---|---------|
| <i>Moretti Pression, 250ml – 500ml</i> | 4€ / 7€ |
| <i>Bière artisanal Blonde Flea, 330ml</i> | 7,9€ |
| <i>Bière artisanal IPA Flea, 330ml</i> | 7,9€ |

SOFT DRINK

| | |
|---|----|
| <i>Mandarinata Portofino</i> | 6€ |
| <i>Polara Gassosa</i> | 6€ |
| <i>Polara Limonata</i> | 6€ |
| <i>Thé pêche Bio Cortese</i> | 7€ |
| <i>Coca-Cola / Coca-Cola zéro</i> | 5€ |
| <i>Orangina</i> | 5€ |
| <i>Jus & nectar de fruits, La Boissonnerie de Paris</i> | 5€ |
| <i>Abricot, Pomme, Orange</i> | 5€ |

ACQUA

| | |
|--|-------|
| <i>Eau filtrée pétillante – 500ml</i> | 2,50€ |
| <i>Eau filtrée plate – 750ml</i> | 2€ |
| <i>Eau pétillante Santa Lucia - 1l</i> | 5€ |
| <i>Eau plate Santa Lucia – 1l</i> | 5€ |

DIGESTIFS

| | |
|---|-----|
| Grappa Barricata Poli | 13€ |
| Grappa Bianca Poli | 12€ |
| Limoncello | 6€ |
| Amaretto | 6€ |
| Rhum Don Papa, accompagné de chocolat noir et orange | 14€ |
| Amaro Del Capo | 8€ |
| Amaro Averna | 6€ |
| Get 27 | 9€ |
| Cognac Rémy Martin 1738 Accord Royal, 4cl | 10€ |
| Armagnac Lafontan 1891 | 10€ |

CAFÉS

| | |
|----------------------------|-------|
| Espresso, Décafeiné | 2,50€ |
| Double espresso | 3,50€ |
| Café macchiato | 3,50€ |
| Cappuccino | 4€ |

THÉS / INFUSION

| | |
|------------------|----|
| KUSMI TEA | 5€ |
|------------------|----|

Thé vert menthe
Thé noir earl grey
Verveine

COCKTAILS

ITALICUS SPRITZ

11€

*Prosecco / eau pétillante / liqueur de bergamote
/ rondelle de citron*

SPRITZ ST-GERMAIN

12€

*Aperol / Prosecco / eau pétillante / liqueur St-
Germain / rondelle d'orange*

APEROL SPRITZ CLASSICO

9€

*Aperol / Prosecco / eau pétillante / rondelle
d'orange*

GIN TONIC

14€

*Gin Hen Drick's / Tonic fever tree / angostura / rondelle
de concombre / poivre / romarin*

NEGRONI

12€

*Gin Hen Drick's / Campari / Martini / rondelle
d'orange*

SANGRIA ITALIANA BIANCA

14€

Prosecco / martini / vin blanc / kiwi / ananas

400 LAB – sans alcool

14€

*Mandarinata / nectar d'ananas / framboise / myrtilles
/ avocado / lime / menthe*