

BURRATA

BURRATA CLASSICA	7
burrata crémeuse, deux arrivages par semaine des Pouilles	
STRACCIATA FUMÉE	7
le coeur de la burrata uniquement, fumée au bois de hêtre	
BURRATA DATTERINI	8
burrata, tomates datterini d'Italie, basilic, huile d'olive	
BURRATA TARTUFFO	10
crème de truffe blanche, burrata, crème de truffe noire	
BURRATA STYLÉE	8
burrata noyée dans un gaspacho de tomates della tradizione	
BURRATA DU POTAGER	8
burrata, légumes croquants, fraîcheur et soleil	
BURRATA PISTACHIO	8
burrata, pesto de pistache, mortadelle de Bologna	

ANTIPASTI

TUTTI
PRODOTTI
ITALIANI

OLIVES & PARMIGIANO	6
grosses olives vertes de Sicile, parmigiano reggiano dop	
JAMBON DE PARMA DOP	8
affiné 24 mois pour votre plus grand bonheur	
MORTADELLA PISTACCHIO	8
buona mortadella aux pistaches, de Bologna	
BRUSCHETTA (À PARTIR DE 18H)	6
pain grillée, ail, tomates datterini, tomates confites huile d'olive, basilic	
PAUL LE POULE (À PARTIR DE 18H)	18
belle tentacule grillée, mariné avec huile et citron	
FOCACCIA BARESE PIMPÉE (À PARTIR DE 18H)	9
base focaccia, tomates, speck, stracciata, bon basilic frais	
SARDINES FONDANTES (À PARTIR DE 18H)	16
les petites, hyper fondantes et bonus: sans arêtes	

PLANCHES

A PARTIR DE 18H

PETITE FORMAGGI	11
assortiment de fromages de la botte	
PETITE SALUMI	11
assortiment de charcuteries de la botte	
MISTO	19
un peu de tout sur une planche	

PANUOZZO

LE SAMEDI MIDI

PANUOZZO DEL GIORNO	8
demandez à la squadra !	
PANUOZZO DEL GIORNO VÉGÉ !	8
demandez à la squadra !	

SALADES

SEMPLICE	5
roquette, tomates confites, parmigiano reggiano dop	
CAPRESE PUGLIESE	12
tomates datterini d'Italie, burrata, huile d'olive, basilic	

DOLCI

TUTTO FATTO
A MANO
CON AMORE

TIRAMISU	6.5
on l'aime crémeux et léger	
SORBETTO CITRON	5.5
hyper rafraichissant, aux bons citrons d'Italie	
SUNDAE FRAGOLA	6.5
glace fiordilatte, purée de fraises, feuille de menthe	
FAT SUNDAE	6.5
glace fiordilatte, caramel beurre salé, nocciolata, cacahuètes	
TARTE POIRE RICOTTA	6.5
un grand classique d'Italie tutto fatto a casa	
IL BABA !	6.5
à la Napolitaine, le vrai de vrai	
CANNOLI	1€ / 2 PIÈCES
fourré au nutella	

CAFFÈ

ALLA NAPOLETANA

ESPRESSO / DOPPIO	2 / 3.5
blend à la Napolitaine	
AMERICANO	4
double espresso rallongé à l'eau chaude	
MACCHIATO (LE MIDI UNIQUEMENT)	2.5
espresso avec nuage de lait	
CAPPUCCINO (LE MIDI UNIQUEMENT)	5
espresso monté à la mousse de lait	
LATTE MACCHIATO (LE MIDI UNIQUEMENT)	5
un espresso plongé dans beaucoup de lait	
THÉ/INFUSIONS (LE MIDI UNIQUEMENT)	4
de la maison Unami	

SOFTS

CITRONNADE MAISON	4
aux bons citrons d'Italie	
LIMONADES LURISIA	4
softs naturels gazeux, citron, orange, chinotto	
BALADIN COLA	4
le cola Italien naturel, enfin	
ESTATHÉ	4
thé glacé, le grand classique pêche ou citron	
EAU PLATE/GAZEUSE 33CL	4
MEDITERRANEAN TONIC	4
un tonic au gout de soleil	
GINGER BEER	4
soft gazeux au gingembre	



BIRRE

ARTISANALES
ITALIENNES



MATTONELLA (Italian Pale ale-4,8°) ronde, fruitée et fraîchement houblonnée	4 / 5 / 7
NAZIONALE (Italian ale-6,2°) bière blonde légère, rafraichissante et facile	4,5 / 5,5 / 8
BIÈRE DU MOMENT (toujours Italienne) sorpresa !	4,5 / 5,5 / 8
90^S (Old School Ipa-6°) Ipa version 1990, un classique, saveurs d'agrumes et de fruits	4,5 / 5,5 / 8
SUPER BITTER (Baladin-Hoppy Belgian Ale-8°) ronde et caramélisée, inspiration Belge, twistée à l'Italienne	4,5 / 5,5 / 8
ROCK N ROLL (American Pale Ale-7,5°) facile, ronde, subtilement poivrée et très légèrement houblonnée	4,5 / 5,5 / 8

SPRITZ



CLASSICO le grand classique Italien	7 / 20
SPRITZ ROSA rosé bardolino, martini rosato, prosecco, seltz	7 / 20
SPRITZ HUGO liqueur de fleur de sureau, prosecco, seltz, menthe, citron vert	7,5 / 21
SPRITZ AMALFITANO limoncello, jus de citron, sirop de basilic, seltz	7,5 / 21

NEGRONI



GRAN CLASSICO gin tanqueray, campari, martini rubino	10
NEGRONINA averna, vermouth mulassano, gin tanqueray	10
FRESH NEGRONI cocchi americano, gin infusé au concombre, martini bitter	10
NEGRONI DEL MOMENTO selon humeur du barista	

COCKTAILS



LA MULE DE NAPOLI vodka, grappa nonino, ginger beer, citron vert, sirop de gingembre, framboises	9
FRAGOLA SMASH gin, jus de citron, purée de fraises	9
SGROPPINO limoncello, sorbet citron, prosecco	8
ITALIAN FIZZ gin, italicus bergamotte, mandarine napoleon, petit lait de burrata, jus de citron	10
FUMO mezcal, sirop de poivron rouge, citron vert	11
PASSIONE rhum ambré, dash angostura, jus de citron vert, grenadine, jus de passion	10

MOCKTAILS

SANS ALCOOL

OSCARDO thé glacé, sirop de gingembre, jus de citron vert, martini blanc sans alcool	7,5
GASPARDO citronnade maison, jus de pastèque	5,5

VINI

PETITS
PRODUCTEURS
UNIQUEMENT



ROUGES	NERO D'AVOLA (2018-Musita-Sicile-13°) bio grand classique du sud : du fruit, des épices, du soleil	5 / 22
	AGLIANICO (2018-Girolamo-Pouilles-13°) puissant et doux à la fois, velouté sur le fruit confit	6 / 25
	WHEN WE DANCE (2018-Il Palagio-Toscane-13°) superbe chianti raffiné, charnu et boisé, maison de Sting	6,5 / 32
	BARBERA D'ALBA (2016-Bolmida-Piémont-14°) la finesse, l'équilibre, la puissance pour ce grand classique du Piémont	7 / 35
	PRIMITIVO (2015-Trullo di Pezza-Pouilles-14°) du fruit noir et confit, du soleil, puissant et velouté	7 / 35
	VALPOLICELLA SUPERIORE (2017-Musella-Venetie-13,5°) Biodynamique, légèrement acidulé et confit	8 / 38
	ETNA CIAURIA (2017-Carciorgna-Sicile-13,5°) Sicilien de l'Etna, beaucoup de fruits rouges et cassis, fin et élégant	9 / 45
BARRUA (2014-Punica-Sardaigne-14,5°) Carignan, Syrah, à l'Italienne. Confit, ensoleillé, raffiné.	55	

BLANCS	FIANO (2018-Girolamo-Pouilles-12,5°) blanc rafraichissant, ensoleillé, légèrement fruité	5 / 22
	ROMEO & JULIET (2017-Pasqua-Venetie-12,5°) joli bouquet de fleurs et de fruits avec la finesse de la Vénétie	6 / 25
	LUNA (2017-Conti Zecca-Pouilles-13°) un chardonnay barriqué puissant	7 / 35

ROSÉ	BARDOLINO (2018-Musita-Veneto-12°) clair, léger, facile	4 / 20
------	-------------------------------------------------------------------	--------

BULLES	PROSECCO (Vaporetto-Venetie-11°) l'incontournable pétillant Italien, frais et fruité	5 / 25
	MOSCATO FIOR DI ARANCIO (Maeli-Venetie-6,5°) doux, gourmand, fleur d'oranger et sureau	7 / 35
	LAMBRUSCO PIAZZA GRANDE (Sorbara-Venetie-8,5°) lambrusco rosé, légèrement sucré, raffiné	4 / 20
LAMBRUSCO (Sorbara-Venetie-8,5°) lambrusco rouge, un peu plus sucré		

LIQUORI

AMARETTO 4CL liqueur d'amande	4
VECCHIO AMARO DEL CAPO liqueur d'herbe et de plantes médicinales	4
LIMONCELLO di Sorrento	4
FRANGELICO liqueur de noisette	4
SAMBUCCA liqueur d'anis	4
GRAPPA VECCHIA il gran classico	4
WHISKY PUNI 4CL nova, alba, sole, le grand whisky d'Italie	12
GIN DEL PROFESORE, MALFY les meilleurs gin de la Botte	8

SOFTS



CITRONNADE MAISON	4
LIMONATA	4
ARANCIATA	4
CHINOTTO	4
BALADIN COLA	4
ESTATHE PÊCHE/CITRON	4
EAU PLATE/GAZEUSE 33CL	4
MEDITERRANEAN TONIC	4
GINGER BEER	4