

## BURRATA

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

## ANTIPASTI

TUTTI  
PRODOTTI  
ITALIANI

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

## PLANCHES

A PARTIR DE 18H

|   |    |
|---|----|
| <b>PETITE FORMAGGI</b>                  | 11 |
| assortiment de fromages de la botte     |    |
| <b>PETITE SALUMI</b>                    | 11 |
| assortiment de charcuteries de la botte |    |
| <b>MISTO</b>                            | 19 |
| un peu de tout sur une planche          |    |

## PANUOZZO

LE SAMEDI MIDI

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>PANUOZZO DEL GIORNO</b>        | 8 |
| demandez à la squadra !           |   |
| <b>PANUOZZO DEL GIORNO VÉGÉ !</b> | 8 |
| demandez à la squadra !           |   |

## SALADES

|   |    |
|---|----|
| <b>SEMPLICE</b>   | 5  |
| roquette, tomates confites, parmigiano reggiano dop         |    |
| <b>CAPRESE PUGLIESE</b>                                     | 12 |
| tomates datterini d'Italie, burrata, huile d'olive, basilic |    |

## DOLCI

TUTTO FATTO  
A MANO  
CON AMORE

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

## CAFFÈ

ALLA NAPOLETANA

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

## SOFTS

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



# BIRRE

ARTISANALES  
ITALIENNES



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

# SPRITZ



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

# NEGRONI



|   |    |
|---|----|
| <b>GRAN CLASSICO</b><br>gin tanqueray, campari, martini rubino                    | 10 |
| <b>NEGRONINA</b><br>averna, vermouth mulassano, gin tanqueray                     | 10 |
| <b>FRESH NEGRONI</b><br>cocchi americano, gin infusé au concombre, martini bitter | 10 |
| <b>NEGRONI DEL MOMENTO</b><br>selon humeur du barista                             |    |

# COCKTAILS



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

# MOCKTAILS

SANS ALCOOL

|  |     |
|--|-----|
| <b>OSCARDO</b><br>thé glacé, sirop de gingembre, jus de citron vert, martini blanc sans alcool | 7,5 |
| <b>GASPARDO</b><br>citronnade maison, jus de pastèque  | 5,5 |

# VINI

PETITS  
PRODUCTEURS  
UNIQUEMENT



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

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

|      |   |        |
|------|---|--------|
| ROSÉ | <b>BARDOLINO</b> (2018-Musita-Veneto-12°)<br>clair, léger, facile | 4 / 20 |
|------|---|--------|

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

# LIQUORI

|  |    |
|--|----|
| <b>AMARETTO 4CL</b><br>liqueur d'amande                                    | 4  |
| <b>VECCHIO AMARO DEL CAPO</b><br>liqueur d'herbe et de plantes médicinales | 4  |
| <b>LIMONCELLO</b><br>di Sorrento   | 4  |
| <b>FRANGELICO</b><br>liqueur de noisette                                   | 4  |
| <b>SAMBUCCA</b><br>liqueur d'anis  | 4  |
| <b>GRAPPA VECCHIA</b><br>il gran classico                                  | 4  |
| <b>WHISKY PUNI 4CL</b><br>nova, alba, sole, le grand whisky d'Italie       | 12 |
| <b>GIN DEL PROFESORE, MALFY</b><br>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 |