

PRANZO

BURRATA E AMICI

BURRATA E BASTA7,5 burrata crémeuse, deux arrivages par semaine des Pouilles	BURRATA PORCINI10 burrata noyée dans une crème de funghi porcini, pancetta grillée, ciboulette
STRACCIATA FUMÉE7,5 le coeur de la burrata uniquement, fumé au bois de hêtre	BURRATA DU POTAGER10 burrata, légumes croquants, fraîcheur et soleil
MOZZA SUPER LOCALE7,5 au lait de nos fermes du Nord, vous ne connaissiez pas la vraie mozza avant ça	BURRATA PISTACCIO10 burrata, pesto de pistaches, mortadelle de Bologna
	BURRATA TARTUFO10 truffes noires sur lit de crème de truffe blanche

ANTIPASTI

OLIVES & PARMIGIANO6 grosses olives vertes de Sicile, parmigiano reggiano dop	SPECK DES MONTAGNES8 un peu comme un très bon Parme, mais plus puissant
BRESAOLA PUNTA D'ANCA8 le meilleur filet de boeuf mariné, puis séché, avec un peu de citron	MORTADELLA PISTACCHIO6 buona mortadella aux pistaches, de Bologna
	TARTINADE DU MOMENT10 croûtons maison et petits légumes

PANUOZZO

PANUOZZO DEL GIORNO8 demandez à la squadra !	PANUOZZO DEL GIORNO VÉGÉ !8 demandez à la squadra !
--	---

SALADES

SEMPLICE6 roquette, tomates confites, parmigiano reggiano dop	CAPRESE DEL NORD12 roquette, betteraves cuites, tomates confites, burrata, pesto de pistaches, noisettes
---	--

DOLCI

TIRAMISU6,5 on l'aime crémeux et léger	FAT SUNDAE7,5 glace fiordilatte, caramel beurre salé, nocciolata, cacahuètes
ALI BABA !7,5 à la Napolitaine, le vrai de vrai	TARTE POIRE RICOTTA6,5 un grand classique d'Italie
CANNOLI1€ / 2 PIÈCES fourré à la pâte à tartiner (noisette)	

CAFFÈ

ESPRESSO/DOPPIO2/3,5 blend à la Napolitaine	CAPPUCCINO5 espresso monté à la mousse de lait
AMERICANO4 double espresso rallongé à l'eau chaude	LATTE MACCHIATO5 un espresso plongé dans beaucoup de lait
MACCHIATO2,5 espresso avec nuage de lait	THÉ/INFUSIONS4 de la maison Unami

SOFTS

CITRONNADE MAISON4 aux bons citrons d'Italie	ESTATHÉ4 thé glacé, le grand classique pêche ou citron
LIMONADES LURISIA4 softs naturels gazeux, parfum au choix: citron, orange, chinotto	MEDITERRANEAN TONIC4 un tonic au gout de soleil
BALADIN COLA4,5 le cola Italien naturel, enfin !	GINGER BEER4 soft gazeux au gingembre
	EAU PLATE/GAZEUSE 33CL4

PLAT DU JOUR

POLPETTE.....
délicieuses boulettes de boeuf, veau, porc local, au coeur de scamorza fumée, cuite lentement dans un ragoût de tomate della tradizione

TRÈS PROCHAINEMENT // PRESTISSIMO



ALLERGÈNES : 1.Céréales contenant du gluten 2.Arachides 3.Fruits à coque 4.Œufs 5.Poissons 6.Soja 7.Lait 8.Crustacés 9.Mollusques 10.Céleri 11.Moutarde 12.Graines de sésame 13.Lupin 14.Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg

service à table, tous nos prix sont ttc, nous acceptons les cb et american express uniquement, ticket restaurant le midi en semaine uniquement



BIRRE 25 /33/50cl

MATTONELLA4/5/7 Italian Pale Ale-4,8°: ronde, fruitée et fraîchement houblonnée	SUPER BITTER4,5/5,5/8 Baladin-Hoppy Belgian Ale-8°: ronde et caramélisée, inspiration Belge, twistée à l'Italienne
NAZIONALE4,5/5,5/8 Italian Ale-6,2°: bière blonde légère, rafraîchissante et facile	ROCK N ROLL4,5/5,5/8 American Pale Ale-7,5°: facile, ronde, subtilement poivrée et très légèrement houblonnée
WAYAN4,5/5,5/8 Baladin-Saison-5,8°: 6 céréales, une dizaine d'épices, la saison tout en douceur	90'S4,5/5,5/8 Italian Pale-Ale-5,6°: la vraie IPA à l'ancienne, amertume contrôlée et beaucoup d'agrumes
BIÈRE DU MOMENT4,5/5,5/8 toujours Italienne : sorpresa !	

SPRITZ 1p /3p

CLASSICO7/20 le grand classique Italien : cinzano, slice orange, prosecco, olive, seltz	SPRITZ AMALFITANO8/22 limoncello, prosecco, seltz, jus de citron, dash basilic
POMPELMO7/20 martini fiero, seltz, jus de pamplemousse, slice de pamplemousse, prosecco	AMARENA8/22 martini rubino, cerises amarena, martini ambrato, sirop amarena, prosecco, balsamique, seltz

NEGRONI

GRAN CLASSICO10 gin tanqueray, campari, martini rubino	BRUSCHETTA10 gin tanqueray, campari, menthe, romarin, gin tomate
CAMINO10 frangelico, gin cannellini	MOMENTO10 gin tanqueray, campari, martini rubino, Nero d'Avola

SEULEMENT NEGRONI CLASSICO

GIN TONIC

TANQUERAY TONIC9 le grand classique et fever tree	GIN DEL PROFESSORE TONIC13 Monsieur ou Madame, le meilleur gin italien et fever tree
IN MALFY TONIC11 gin Italien à base d'agrumes, au citron ou pamplemousse ou orange sanguine et fever tree	

VINI 12,5/0,75cl

..... ROUGES BLANCS
NERO D'AVOLA5/22 2018-Sicile-13° bio : grand classique du sud, du fruit, des épices, du soleil	FIANO5/22 2018-Sicile-13° bio : grand classique du sud, du fruit, du soleil, frais
AGLIANICO6/25 2018-Pouilles-13°: puissant et doux à la fois, velouté sur le fruit confit	ROMEO & JULIET6/25 2017-Venétie-12,5°: joli bouquet de fleurs et de fruits avec la finesse de la Vénétie
WEN WE DANCE6,5/32 2018-Toscane-13°: superbe chianti raffiné , charnu et boisé, maison de Sting BULLES
BARBERA D'ALBA7/35 2016-Piémont-14°: la finesse, l'équilibre, la puissance pour ce grand classique du Piémont	PROSECCO5/25 Venétie-11°: l'incontournable pétillant Italien, frais et fruité
PRIMITIVO7/35 2015-Pouilles-14°: du fruit noir et confit, du soleil, puissant et velouté	MOSCATO FIOR DI ARANCIO7/35 Venétie-6,5°: doux, gourmand, fleur d'oranger et sureau
VALPOLICELLA SUPERIORE8/38 2017-Venétie-13,5°: Biodynamique, légèrement acidulé et confit	LAMBRUSCO PIAZZA GRANDE4/20 Venétie-8,5°: lambrusco rosé, légèrement sucré, raffiné
ETNA CIAURIA9/45 2017-Sicile-13,5°: Sicilien de l'Etna, beaucoup de fruits rouges et cassis, fin et élégant	LAMBRUSCO4/20 Venétie-8,5°: lambrusco rouge, un peu plus sucré
BARRUA55 2014-Sardaigne-14,5°: Carignan, Syrah, à l'Italienne, confit, ensoleillé, raffiné ROSÉS
	BARDOLINO4/20 bardolino 2018-Veneto-12°: clair, léger, facile



SERA

BURRATA E AMICI

BURRATA E BASTA7,5 burrata crémeuse, deux arrivages par semaine des Pouilles	BURRATA PORCINI10 burrata noyée dans une crème de funghi porcini, pancetta grillée, ciboulette
STRACCIATA FUMÉE7,5 le coeur de la burrata uniquement, fumé au bois de hêtre	BURRATA DU POTAGER10 burrata, légumes croquants, fraîcheur et soleil
MOZZA SUPER LOCALE7,5 au lait de nos fermes du Nord, vous ne connaissiez pas la vraie mozza avant ça	BURRATA PISTACCIO10 burrata, pesto de pistaches, mortadelle de Bologna
	BURRATA TARTUFO10 truffes noires sur lit de crème de truffe blanche

ANTIPASTI

OLIVES & PARMIGIANO6 grosses olives vertes de Sicile, parmigiano reggiano dop	MORTADELLA PISTACCHIO6 buona mortadella aux pistaches, de Bologna
SPECK DES MONTAGNES8 un peu comme un très bon Parme, mais plus puissant	BRESAOLA PUNTA D'ANCA8 le meilleur filet de boeuf mariné, puis séché, avec un peu de citron
PAUL LE POULPE18 belle tentacule grillé, mariné avec huile et citron	FOCACCIA MARE13 base focaccia, tomates confites, sardines, stracciata fumée, citron vert
FOCACCIA TERRA11 base focaccia, speck, tomates confites, stracciata fumée, basilic frais	SARDINES FONDANTES16 les petites, hyper fondantes et bonus: sans arêtes
	TARTINABLE DU MOMENT10 croûtons maison et petits légumes

PLANCHES

PICCOLA FORMAGGI12 assortiment de fromages de la botte	MISTO19 un peu de tout sur une planche
PICCOLA SALUMI12 assortiment de charcuteries de la botte	

SALADES

SEMPLICE6 roquette, tomates confites, parmigiano reggiano dop	CAPRESE DEL NORD12 roquette, betteraves cuites, tomates confites, burrata, pesto de pistaches, noisettes
---	--

DOLCI

TIRAMISU6,5 on l'aime crémeux et léger	FAT SUNDAE7,5 glace fiordilatte, caramel beurre salé, nocciolata, cacahuètes
ALI BABA !7,5 à la Napolitaine, le vrai de vrai	TARTE POIRE RICOTTA6,5
CANNOLI1€/2 PIÈCES fourré à la pâte à tartiner (noisette)	

SOFTS

CITRONNADE MAISON4 aux bons citrons d'Italie	ESTATHÉ4 thé glacé, le grand classique pêche ou citron
LIMONADES LURISIA4 softs naturels gazeux, parfum au choix: citron, orange, chinotto	MEDITERRANEAN TONIC4 un tonic au gout de soleil
BALADIN COLA4,5 le cola Italien naturel, enfin!	GINGER BEER4 soft gazeux au gingembre
	EAU PLATE/GAZEUSE 33CL4

MOCKTAILS

GASPARDO5,5 citronnade, jus de pamplemousse, cordial clémentine	MONICA5,5 jus de poire, jus de citron jaune, sirop de figue de barbarie
OSCARDO5,5 estathé pêche, jus de pomme, orgeat	



ALLERGÈNES : 1.Céréales contenant du gluten 2.Arachides 3.Fruits à coque 4.Œufs 5.Poissons 6.Soja 7.Lait 8.Crustacés 9.Mollusques 10.Céleri 11.Moutarde 12.Graines de sésame 13.Lupin 14.Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg

service à table, tous nos prix sont ttc, nous acceptons les cb et american express uniquement, ticket restaurant le midi en semaine uniquement

BIRRE 25 /33/50cl

MATTONELLA.....4/5/7	SUPER BITTER.....4,5/5,5/8
Italian Pale Ale-4,8°: ronde, fruitée et fraîchement houblonnée	Baladin-Hoppy Belgian Ale-8°: ronde et caramélisée, inspiration Belge, twistée à l'Italienne
NAZIONALE.....4,5/5,5/8	ROCK N ROLL.....4,5/5,5/8
Italian Ale-6,2°: bière blonde légère, rafraîchissante et facile	American Pale Ale-7,5°: vfacile, ronde, subtilement poivrée et très légèrement houblonnée
WAYAN.....4,5/5,5/8	90'S.....4,5/5,5/8
Baladin-Saison-5,8°: 6 céréales, une dizaine d'épices, la saison tout en douceur	Italian Pale-Ale-5,6°, la vraie IPA à l'ancienne, amertume contrôlée et beaucoup d'agrumes
BIÈRE DU MOMENT.....4,5/5,5/8	
toujours Italienne : sorpresa !	

SPRITZ 1p /3p

CLASSICO.....7/20	SPRITZ AMALFITANO.....7,5/21
le grand classique Italien : cinzano, slice orange, prosecco, olive, seltz	limoncello, prosecco, seltz, jus de citron, dash basilic
POMPELMO.....7,5/21	AMARENA.....7,5/21
martini fiero, seltz, jus de pamplemousse, slice de pamplemousse, prosecco	martini rubino, cerises amarena, martini ambrato, sirop amarena, prosecco, balsamique, seltz

NEGRONI

GRAN CLASSICO.....10	BRUSCHETTA.....10
gin tanqueray, campari, martini rubino	gin tanqueray, campari, martini rubino, romarin, gin tomate
CAMINO.....10	MOMENTO.....10
frangelico, gin cannelle	Gin tanqueray, campari, martini rubino, Nero d'Avola

GIN TONIC

TANQUERAY TONIC.....9	GIN DEL PROFESSORE TONIC.....13
le grand classique et fever tree	Monsieur ou Madame, le meilleur gin italien et fever tree
IN MALFY TONIC.....11	
gin Italien à base d'agrumes, au citron ou pamplemousse ou orange sanguine et fever tree	

COCKTAILS

MADELENA.....	RAMAGNOLE.....
amaretto, jus de citron, sirop de sucre	rum, sirop cannelle, jus de pomme, jus de citron
Napoleon, sirop sucré	CAFFÈ.....
ESPRESSO DI PAPÀ.....	café, sirop de sucre, seltz
vodka, sirop sucré, Frangellico, café amaretto, galliano ristretto	COCKTAILS DEL MOMENTO.....
	selon humeur du barista

VINI 12,5/0,75cl

ROUGES	BLANCS
NERO D'AVOLA.....5/22	FIANO.....5/22
2018-Sicile-13° bio : grand classique du sud, du fruit, des épices, du soleil	2018-Sicile-13° bio : grand classique du sud, du fruit, du soleil, frais
AGLIANICO.....6/25	ROMEO & JULIET.....6/25
2018-Pouilles-13°: puissant et doux à la fois, velouté sur le fruit confit	2017-Venétie-12,5°: joli bouquet de fleurs et de fruits avec la finesse de la Vénétie
WEN WE DANCE.....6,5/32	
2018-Toscane-13°: superbe chianti raffiné, charnu et boisé, maison de Sting	
BARBERA D'ALBA.....7/35	
2016-Piémont-14°: la finesse, l'équilibre, la puissance pour ce grand classique du Piémont	
PRIMITIVO.....7/35	
2015-Pouilles-14°: du fruit noir et confit, du soleil, puissant et velouté	
VALPOLICELLA SUPERIORE.....8/38	
2017-Venétie-13,5°: Biodynamique, légèrement acidulé et confit	
ETNA CIAURIA.....9/45	
2017-Sicile-13,5°: Sicilien de l'Etna, beaucoup de fruits rouges et cassis, fin et élégant	
BARRUA.....55	
2014-Sardaigne-14,5°: Carignan, Syrah, à l'Italienne, confit, ensoleillé, raffiné	

LIQUORI

AMARETTO 4CL.....5	SAMBUCCA.....5
liqueur d'amande	liqueur d'anis
VECCHIO AMARO DEL CAPO.....5	GRAPPA VECCHIA.....5
liqueur d'herbe et de plantes médicinales	il gran classico
LIMONCELLO.....5	WHISKY PUNI 4CL.....12
di Sorrento	nova, alba, sole, le grand whisky d'Italie
FRANGELICO.....5	MALFY.....8
liqueur de noisette	le meilleur gin de la Botte
XYAUYU.....5	GIN DEL PROFESSORE.....10
bière Barrel Aged, vieillie en fûts	le meilleur gin Italien