

LUNCH



MIDI



PRANZO

Antipasti

OLIVES VERTES DE SICILE (V)	3.9
GRANA AND FRIENDS (V) MORCEAUX DE GRANA PADANO, AMANDES TOASTÉES ET MIEL	7.5
STRACCIATA (V) ABRICOTS RÔTIS AU MIEL, BASILIC, CROÛTONS À L'AIL	9
BURRATA (V) PESTO DE BASILIC, KETCHUP DE TOMATES MAISON, CROÛTONS À L'AIL ET BASILIC	9
ASSIETTE DE BOEUF FUMÉ FINES TRANCHES DE FILET DE BOEUF MATURÉ DE CHEZ LESAGE (80G), OLIVES NOIRES, CÂPRES FRITES, DÉS DE TOMATE, PESTO BASILIC ET GRANA PADANO <i>Le petit tips : prends-la en grand format à 25€</i>	15.5

Sides

POLENTA FRITTA SAUCE KETCHUP MAISON OU MAYO FUMÉ AU CHOIX	6.5
ROQUETTE TWISTÉE ROQUETTE, POIRE, GRANA PADANO	5.5
AUBERGINE RÔTIE RICOTTA CITRON, PESTO DE BASILIC ET CROÛTONS	5.5
FOCACCIA GRILLÉE FOCACCIA MAISON, HUILE À L'AIL ET FLEUR DE SEL	4

Piatti

LASAGNE D'ALFREDO LASAGNE FAITE MAISON, RAGÙ DE VIANDE (PORC), SAUCE TOMATE MIJOTÉE, HUILE À L'AIL, GRANA PADANO, BASILIC ET RICOTTA FUMÉE ON TOP <i>Le petit plus : ajoutes-y une belle burrata 125g +3€</i>	14.5
GNOCCHI CACIO PEPE (V) GNOCCHI DE FARINE «DEI POVERI» MAISON, SAUCE CACIO E PEPE, GRANA PADANO ET POIVRE, ROQUETTE ASSAISONNÉE À CÔTÉ <i>Le petit plus : ajoutes-y de la straciatella fumée +3€</i>	11.5
AUBERGINE À LA PARMIGIANA (V) AUBERGINE RÔTIE À L'AIL, SAUCE TOMATE MIJOTÉE, BASILIC, SCAMORZA (MOZZA FUMÉE), HUILE À L'AIL, GRANA PADANO, RICOTTA FUMÉE ON TOP SERVIE AVEC DE LA FOCACCIA GRILLÉE <i>Le petit plus : ajoutes-y de la straciatella fumée +3€</i>	11.5
MEATBALLS POMODORO BOULETTES DE VIANDE (175G) (BOEUF ET PORC) CROUSTILLANTES FAITES MAISON, SAUCE TOMATE MIJOTÉE, BASILIC, HUILE À L'AIL ET GRANA PADANO ON TOP, SERVIES AVEC DE LA FOCACCIA GRILLÉE <i>Le petit plus : ajoutes-y une portion de polenta frita +6,5€</i>	11.5
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU (180G), PESTO DE BASILIC, HUILE À L'AIL, GRANA PADANO, OLIVES NOIRES, CÂPRES FRITES, DÉS DE TOMATE, ZESTE DE CITRON VERT ET FRITES DE POLENTA À CÔTÉ <i>Le petit plus : ajoutes-y une belle burrata 125g +5€</i>	19.9
CAPRESE DI POSTO (V) MOZZARELLA AU LAIT DE VACHE ET BUFALA, TOMATES PLEINE TERRE, PESTO DE BASILIC, ABRICOTS RÔTIS, BASILIC FRAIS ET CROÛTONS À L'AIL <i>Le petit plus : ajoutes-y des tranches de boeuf maturé +5€</i>	15.5

Sandwichs

BOMBETTA MORTADELLA MORTADELLE, PESTO DE PISTACHE, TOMATES PLEINE TERRE, STRACCIATA ET ROQUETTE <i>Le petit tips : double la dose de mortadelle +5€</i>	11
BOMBETTA TARTUFO RICOTTA AROMATISÉE À LA TRUFFE NOIRE, JAMBON CUIT AUX HERBES, STRACCIATA, AMANDES TOASTÉES, ROQUETTE ET HUILE INFUSÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>Le petit plus : change la straciatella par une burrata +5€</i>	11
FOCACCIA BURRATA (V) HUILE À L'AIL, BURRATA ENTIÈRE, TOMATES PLEINE TERRE, OLIVES NOIRES ET ROQUETTE <i>Le petit tips : ajoute du jambon blanc +3€</i>	11
FOCACCIA PORCO MIO PULLED PORK DE CHEZ «BEEF PROJECT», HUILE À L'AIL, OIGNONS ROUGES PICKLES, OLIVES NOIRES, MAYO À L'AIL FUMÉ ET ROQUETTE <i>Le petit plus : ajoutes-y de la straciatella +3€</i>	11
FOCACCIA CLASSICO (V) PESTO DE BASILIC, TOMATES PLEINE TERRE, MOZZARELLA AU LAIT DE VACHE ET BUFALA ET ROQUETTE <i>Le petit tips : ajoutes-y de la mortadelle +3€</i>	11

Extra

STRACCIATA +3€, BURRATA +5€, MORTADELLE +3€, JAMBON CUIT +3€, TRANCHES DE BOEUF MATURÉ +5€, TOMATES PLEINE TERRE +3€

Dolci

TIRAMISU NOTRE GRAND CLASSIQUE, AU CAFÉ	7.5
PANNACOTTA COULIS DE FRUITS ROUGES ET AMARETTI	6
NOCCIO'BOMB PÂTE À PIZZA FRITE, NOCCIOLATA ET AMANDES TOASTÉES	7
GELATO DISTACCHIO GLACE PISTACHE MAISON	7
AFFOGATO DISTACCHIO GLACE PISTACHE MAISON À NOYER DANS UN ESPRESSO	6
COOKIE CHOCO & NOCCIOLATA COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT, NOCCIOLATA AMANDES GRILLÉES ET CHANTILLY	5.5



DINNER



SOIR



CENA

Antipasti

OLIVES VERTES DE SICILE (V)	3.9
GRANA AND FRIENDS (V) MORCEAUX DE GRANA PADANO, AMANDES TOASTÉES ET MIEL	7.5
STRACCIATA (V) ABRICOTS RÔTIS AU MIEL, BASILIC, CROÛTONS À L'AIL	9
BURRATA (V) PESTO DE BASILIC, KETCHUP DE TOMATES MAISON, CROÛTONS À L'AIL ET BASILIC	9
ROQUETTE TWISTÉE ROQUETTE, POIRE, GRANA PADANO	5.5
AUBERGINE RÔTIE RICOTTA CITRONNÉE, PESTO DE BASILIC ET CROÛTONS	5.5
FOCACCIA GRILLÉE FOCACCIA MAISON, HUILE À L'AIL ET FLEUR DE SEL	4



Planches & Salumi

ASSIETTE DE BOEUF FUMÉ FINES TRANCHES DE FILET DE BOEUF MATURÉ DE CHEZ LESAGE (80G), OLIVES NOIRES, CÂPRES FRITES, DÉS DE TOMATE, PESTO BASILIC ET GRANA PADANO <i>Le petit tips : prends-la en grand format à 25€</i>	15.5
FORMAGGI PLANCHE DE FROMAGE : SCAMORZA, BURRATA, GRANA PADANO ET RICOTTA AROMATISÉE À LA TRUFFE NOIRE	16
DUO DI SALUMI ASSORTIMENT DE 2 BELLES CHARCUTERIES : MORTADELLE ET JAMBON CUIT AUX HERBES	12
BIG APERITIVO DEMIE BRUSCHETTA POMODORO, GRANA PADANO, MORTADELLE, BURRATA 125G, OLIVES VERTES DE SICILE, OLIVES NOIRES LECCINO, RICOTTA CITRONNÉE, FRITTATA MAC AND CHEESE ET LÉGUMES CROQUANTS	30

Frittura

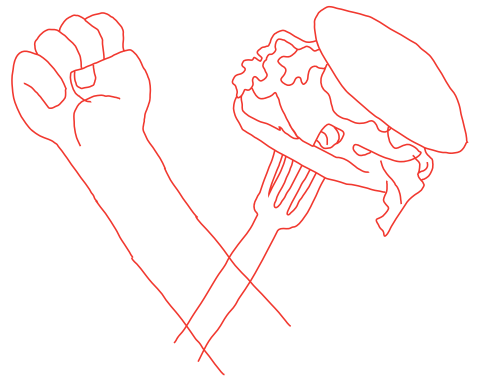
POLENTA FRITTA SAUCE KETCHUP MAISON OU MAYO FUMÉE AU CHOIX	6.5
ARANCINI CACIO PEPE SAUCE CACIO E PEPE	8.5
FLEURS DE COURGETTES EN BEIGNET CROUSTILLANT, RICOTTA CITRONNÉE	8.5
FRITTATA FAÇON MAC AND CHEESE CROQUETTE DE PÂTES AUX FROMAGES FONDANTS, SAUCE KETCHUP MAISON	8

Bruschetta

BRUSCHETTE MORTADELLA PAIN CROUSTILLANT, PESTO DE PISTACHE, MORTADELLE, TARTARE DE TOMATE, STRACCIATA ET BASILIC <i>Le petit tips : ajoutes-y une burrata +5€</i>	8
BRUSCHETTE CLASSICO (V) PAIN CROUSTILLANT À L'AIL, PESTO DE BASILIC, TOMATES PLEINE TERRE, MOZZARELLA ET BASILIC <i>Le petit plus : ajoutes-y de la stracciata fumée +3€</i>	10
BRUSCHETTE TARTUFO (V) PAIN CROUSTILLANT À L'AIL, RICOTTA AROMATISÉE À LA TRUFFE NOIRE, JAMBON CUIT, STRACCIATA, AMANDES TOASTÉES, ROQUETTE, ET HUILE D'OLIVE INFUSÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>Le petit plus : change la stracciata par une burrata +3€</i>	8.5
BRUSCHETTE PORCO MIO PAIN CROUSTILLANT À L'AIL, PULLED PORK DE CHEZ «BEEF PROJECT», OIGNONS ROUGES PICKLES, MAYO À L'AIL FUMÉE, OLIVES NOIRES, RICOTTA FUMÉE ET ROQUETTE <i>Le petit plus : ajoutes-y de la stracciata fumée +3€</i>	9.5
BRUSCHETTE POMODORO (V) PAIN CROUSTILLANT, TARTARE DE TOMATES, HUILE À L'AIL, BASILIC ET RICOTTA FUMÉE <i>Le petit plus : ajoutes-y de la stracciata fumée +3€</i>	7.5

Extra

STRACCIATA +3€, BURRATA +5€, MORTADELLE +3€, JAMBON CUIT +3€, TRANCHES DE BOEUF MATURÉ +5€, TOMATES PLEINE TERRE +3€



Dolci

TIRAMISU NOTRE GRAND CLASSIQUE, AU CAFÉ	7.5
PANNACOTTA COULIS DE FRUITS ROUGES ET AMARETTI	6
NOCCIO'BOMB PÂTE À PIZZA FRITE, NOCCIOLATA ET AMANDES TOASTÉES	7
GELATO PISTACCHIO GLACE PISTACHE MAISON	7
AFFOGATO PISTACCHIO GLACE PISTACHE MAISON À NOYER DANS UN ESPRESSO	6
COOKIE CHOCO & NOCCIOLATA COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT, NOCCIOLATA AMANDES GRILLÉES ET CHANTILLY	5.5

DRINKS - BOISSONS - BEVANDE

Spritz

SPRITZ CLASSICO BULLES DU LAC DE GARDE, CINZANO, EAU GAZEUSE, ORANGE	8 / 22
SPRITZ HUGO BULLES DU LAC DE GARDE, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, EAU GAZEUSE, CITRON VERT, MENTHE	9 / 25
SPRITZ LIMONCELLO BULLES DU LAC DE GARDE, LIMONCELLO, SIROP DE BASILIC, EAU GAZEUSE, CITRON JAUNE	9 / 25

Cocktails 0 %

SPRITZ 0% MARTINI VIBRANTE, PROSECCO 0%, TONIC HYSOPE, ORANGE SÉCHÉE	9
BASIL SMASH 0% GIN 0%, SIROP DE BASILIC, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA	10
AMARETTO SOUR 0% LYRE'S AMARETTI, SIROP DE SUCRE, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA	11
GIN TO 0% GIN 0%, TONIC HYSOPE, CITRON JAUNE SÉCHÉ	10
NEGRONI 0% VERMOUTH 0%, BITTER 0%, GIN 0%, ORANGE SÉCHÉE	10
FRAGOLITA 0% GIN 0%, FRAISE, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE	10

Cocktails

AMARETTO SOUR AMARETTO, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA, ANGOSTURA BITTER	11
OLD FASHIONED WHISKY BOURBON, ITALICUS, CITRON JAUNE, SUCRE BRUN, BITTER, EAU PÉTILLANTE	11
ESPRESSO MARTINI VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, ESPRESSO, SUCRE DE CANNE	10
BASIL SMASH GIN, SIROP DE BASILIC, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA	10
GIN TO DI POSTO GIN INFUSÉ À L'HIBISCUS, CITRON JAUNE, TONIC	10
FRAGOLITA VODKA, FRAISE, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE	10

Soft

THÉ GLACÉ MAISON 25CL	4.5
CITRONNADE MAISON 25CL	4.5
BALADIN COLA 33CL	5
MOLE COLA 33CL	5
MOLE COLA ZERO 33CL	5
EAU PLATE MICROFILTRÉE 50CL	3
SAN PELLEGRINO 50CL / 1L	4.5 / 6

Negroni

NEGRONI CLASSICO CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, GIN, ORANGE	10
NEGRONI FUMÉ CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, MEZCAL, ORANGE	10
CHERRY NEGRONI CAMPARI, LUXARDO MARASCHINO, GIN, CERISES AMARENA	10

Caffè

ESPRESSO / DOPPIO	2.5 / 3.5
CHOCOLAT CHAUD DI PAPÀ NOCCIOLATA, AMANDES TOASTÉES ET CHANTILLY	5.5
LATTE MACCHIATO	5
CAPPUCINO	5
LATTE	4
THÉ DE CHEZ UNAMI	3.5
ITALIAN CAFFÈ ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX, SIROP DE SUCRE ET CHANTILLY	10

Spiritueux

LIMONCELLO -25° - 4cl	6
AMARETTO -28° - 4cl	6
SAMBUCCA -38° - 4cl	6
GRAPPA -38° - 4cl	6
LIQUEUR DE NOISETTE -22° - 4cl	6



WINES/BEERS

-

VINS/BIÈRES

Vins Rouges

12CL / 50CL / 75CL

PRIMITIVO

Tempo al vino, Puglia IGT - 13°
GRAND CLASSIQUE DES POUILLES,
FRUITS CONFITS, GRENADE, CHALEUREUX

5 / 18 / 24

NUMERO UNO

hybride franco-italien - 13,5°
GLOUGLOU, CERISE FRAÎCHE, CHALEUR

5 / - / 24

NERO D'AVOLA

Canicatti, Sicilia DOCG - 13°
ENSOLEILLÉ, PRUNE, VIOLETTE, TABAC

5,5 / - / 26

CORVINA

Scuola nel vigneto, Cantina Negrar, Veneto IGT - 12,5°
CERISE, CONFITURE DE FRAISE,
TANINS SOUPLES, FRAIS

6 / - / 28

SANGIOVESE

Belvento, Toscana IGT - 12,5°
VIF, FRAMBOISE, FRUITS ROUGES,
ARÔMES DE SOUS-BOIS

6,5 / - / 32

BARBERA D'ALBA

Musso, Piemonte DOCG - 13,5°
FRUITS NOIRS CONFITS, ÉPICES DOUCES,
PUISSANCE, RONDEUR

7,5 / - / 38

ETNA ROSSO «CIAURIA»

Pietro Caciorgna, Sicilia DOC - 13,5°
FRUITS ROUGES, CASSIS, MINÉRAL, DENTELLE

8 / - / 42

SANGIOVESE «ALBERAIA»

Pietro Caciorgna, Toscana DOC - 14°
FRUITS DES BOIS, CASSIS, BOISÉ,
GRANDE ÉLÉGANCE

- / - / 43

BAROLO

Raineri, Piemonte DOCG - 14°
CERISE, CUIR, POIVRE BLANC,
GRANDE COMPLEXITÉ

- / - / 52

Vins Rosés

12CL / 50CL / 75CL

CHIARETTO

Colli Morenici, Veneto 12,5°
FRAIS, MINÉRAL, ÉCORCES D'AGRUMES

4,5 / 17 / 23

CÔTES DE PROVENCE

Soma, Provence 12°
ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAISE ÉCRASÉE, PÊCHE

6,5 / - / 34

Vins Petillants

12CL / 75CL

PROSECCO

Gemin, Veneto DOC - 12°
PROSECCO SEC ET RAFFINÉ, POIRE,
FLEURS SAUVAGES

6 / 30

MOSCATO D'ASTI

Massolino, Piemonte DOCG - 5°
POIRE, MIEL, FLEUR DE SUREAU :
MOSCATO D'ASTI C'EST POUR LA VIE

8 / 34

FRACIACORTA «SATEN»

Contadi Castaldi, Lombardia DOCG - 12,5°
LE «CHAMPAGNE» ITALIEN, CHARDONNAY,
GOURMAND, BRIOCHE, FRUITS JAUNES, DÉLICAT

- / 45

Birre

25CL / 33CL / 50CL

FACILE

Fils d'oro, Le Fourgon - 5,2°
BIÈRE DE TOUS LES JOURS

3,5 / 4,5 / 6,5

BIRRA BALADIN

Italian Ale, Baladin - 4,5°
FLORALE, FRAÎCHE, FACILE

5 / 6,5 / 8,5

MUNDAKA

session IPA, Crak - 4,6°
MANDARINE, MANGUE, ABRICOT, ANANAS,
PAMPLEMOUSSE ET CÉDRE

5 / 6,5 / 8,5

SUPER BITTER

Hoppy Belgium Ale, Baladin - 8°
CARAMEL, FRUITS À NOYAUX,
FRAÎCHEUR FINALE

5,5 / 7 / 9

ROCK'N'ROLL

American Pale Ale, Baladin - 7,5°
BLONDE, POIVRÉE, TRÈS LÉGÈREMENT HOUBLONNÉ

5,5 / 7 / 9

Vins Blancs

12CL / 50CL / 75CL

CHARDONNAY

Colli Morenici, Veneto DOC - 13°
CHARDONNAY FRAIS, AGRUMES,
RONDEUR, VELOUTÉ, MINÉRALITÉ

4,5 / 17 / 23

GARGANEGA

Scuola nel vigneto, Cantina Negrar, Veneto IGT - 12°
CÉPAGE LE PLUS ANCIEN D'ITALIE, MELON,
POIRE, FLEURS BLANCHES

5,5 / - / 26

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Teruzzi, Toscana DOCG - 12,5°
FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE,
MINÉRALITÉ, DÉLICATESSE

6,5 / - / 34

TUFGANO

Colli della Murgia, IGP Puglia - 13,5°
FRAIS, HERBES FRAÎCHES, PÊCHES

7,5 / - / 38

VERMENTINO

Antonella Corda, Sardegna DOC - 13,5°
COMPLEXITÉ, AGRUMES, SALINITÉ, MINÉRALITÉ,
FRAÎCHEUR

8 / - / 42

CATARRATTO

Versante Nord, Eduardo Torres, Sicilia IGT - 12,5°
VIF, MINÉRAL, FLORAL, FRUITS BLANCS,
AGRUMES, VOLCANIQUE

- / - / 52



Birre du moment

SELON ARRIVAGE, ET TOUJOURS 100 % ITALIEN !
SÉLECTION DE CRAFT BEERS ITALIENNES
EN BOUTEILLES OU CANETTES.
DEMANDEZ À LA SQUADRA !

HAPPY HOUR

du lundi au vendredi
17h à 18h30



Drinks

THÉ GLACÉ MAISON 25CL 3

CITRONNADE MAISON 25CL 3

SPRITZ CLASSICO 5
PROSECCO, CINZANO

CORVINA 5
Scuola nel vigneto, cantina negrar, Veneto IGT - 12,5°
CERISE, CONFITURE DE FRAISE, TANINS SOUPLES, FRAIS

CHARDONNAY 5
Colli Morenici - Veneto DOC 13°
AGRUMES, RONDEUR, VELOUTÉ, MINÉRALITÉ

PROSECCO 5
Gemini - Veneto DOC - 12°
SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS SAUVAGES

FACILE 50CL 5
Pils d'oro, le Fourgon, 5,2°
BIÈRE DE TOUS LES JOURS

Food

OLIVES VERTES DE SICILE (V) 5

GRANA AND FRIENDS (V) 5
MORCEAUX DE GRANA PADANO, AMANDES TOASTÉES ET MIEL

STRACCIATA (V) 5
ABRICOTS RÔTIS AU MIEL, BASILIC, CROÛTONS À L'AIL

BURRATA (V) 5
PESTO DE BASILIC, KETCHUP DE TOMATES MAISON,
CROÛTONS À L'AIL ET BASILIC

FRITTATA FAÇON MAC AND CHEESE 5
CROQUETTE DE PÂTES AUX FROMAGES FONDANTS,
SAUCE KETCHUP MAISON

LUNCH DEALS

Offerta 1

SANDWICH AU CHOIX

+ UNE BOISSON AU CHOIX

(THÉ GLACÉ, CITRONNADE, PILS EN 25CL,
VERRE DE PRIMITIVO, CHARDONNAY OU CHIARRETO)

13

Offerta 2

SANDWICH AU CHOIX

+ UNE BOISSON AU CHOIX

(THÉ GLACÉ, CITRONNADE, PILS EN 25CL,
VERRE DE PRIMITIVO, CHARDONNAY OU CHIARRETO)

+PANACOTTA OU COOKIE

16

