

*Ouvert tous les jours
midi et soir*



POSTO, C'EST UN LIEU VIVANT QUI CHANGE AU FIL DES HEURES,
ENTRE BISTRO NAPOLITAIN LE JOUR ET BAR INTIMO LA NUIT.

UN REPAIRE HYBRIDE, CONVIVIAL ET GÉNÉREUX...
TOUJOURS UN PEU FLAMBÉ.

CAFÉ DU COIN À L'ITALIENNE, QUARTIER GÉNÉRAL DES AFFAMÉS DU MIDI,
COMPTOIR À SPRITZ ET ANTIPASTI DÈS L'APÉRO.
ENTRE LASAGNES ET BRUSCHETTE,
NOS CHEFS ONT CHOISI LE MEILLEUR DE LA BOTTE POUR VOUS RÉGALER.

*Benviuenuto chez Posto,
Naples posée Place du Lion d'Or à Lille*

Antipasti & Sharing

OLIVES VERTES DE SICILE (V)	3.9	
STRACCIATA (V) COULIS D'ABRICOTS, SEL D'HERBES, HUILE D'OLIVE	9	
BURRATA FUNGHI (V) CRÈME DE CÈPES, POËLÉE DE CHAMPIGNONS, AMANDES TOASTÉES, ESTRAGON	12	
BURRATA MORTADELLA (V) PESTO DE PISTACHES, MORTADELLE À LA PISTACHE, BASILIC	12	
PROSCIUTTO CRUDO JAMBON CRU 20 MOIS D'AFFINAGE FINEMENT TRANCHE	9	
MORTADELLE PISTACCHIO BELLE ASSIETTE DE MORTADELLE PESTO DE PISTACHE MAISON ET PISTACHES CONCASSÉES	7.5	
ARANCINI CACIO E PEPE SAUCE CACIO E PEPE	8.5	
ROQUETTE SEMPLICE (V) ROQUETTE, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, TOMATES CONFITES	6.5	
SMASHED POTATOES POMME DE TERRE SMASHÉES PUIS FRITES, KETCHUP OU MAYO À L'AIL FUMÉ	6.5	
ASSIETTE APERITIVO (UNIQUEMENT LE SOIR) ASSORTIMENT DE NOS MEILLEURS PRODUITS : MORTADELLE, GRAN MORAVIA, OLIVES VERTES, TOMATES CONFITES, BURRATA, CAMEMBERT DI BUFALA, JAMBON CRU	32	

Platti

LASAGNE D'ALFREDO LASAGNE FAITE MAISON PAR NOS ÉQUIPES CHEZ ALFREDO, RAGÙ DE VIANDE (BOEUF, PORC ET VEAU), SAUCE TOMATE MIJOTÉE, HUILE À L'AIL, GRAN MORAVIA RAPÉ, BASILIC	15.5	
Le petit plus : ajoutes-y de la stracciata +3€		
GNOCCHI CACIO E PEPE (V) GNOCCHI DE FARINE «DEI POVERI» MAISON, SAUCE CACIO E PEPE, GRAN MORAVIA RAPÉ ET POIVRE, ACCOMPAGNÉ DE FOCACCIA GRILLÉE	11.5	
Le petit plus standard : ajoutes-y de la mortadelle +3€		
Le petit plus végé : ajoutes-y une petite roquette semplice +2€		
MEATBALLS POMODORO BOULETTES DE VIANDE (175G)(BOEUF, PORC ET VEAU) CROUSTILLANTES FAITES MAISON, SAUCE TOMATE MIJOTÉE, BASILIC, HUILE À L'AIL ET GRAN MORAVIA RAPÉ ON TOP, SERVIES AVEC DES SMASHED POTATOES	15.5	
Le petit plus : ajoutes-y de la stracciata +3€		
TARTARE ITALIEN AU COUTEAU TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU (180G), PESTO DE TOMATES, HUILE À L'AIL, GRAN MORAVIA RAPÉ, CITRON VERT, CÂPRES FRITES, AMANDES TOASTÉES SERVIES AVEC DES SMASHED POTATOES SAUCE KETCHUP MAISON OU MAYO À L'AIL FUMÉ AU CHOIX	21	
Le petit plus : ajoutes-y une belle burrata +5€		
CAMEMBERT RÔTI (V) CAMEMBERT DI BUFALA RÔTI AU FOUR (200G), POËLÉE DE CHAMPIGNONS, AMANDES TOASTÉES, ESTRAGON, SEL AUX HERBES, HUILE À L'AIL SERVIS AVEC DES SMASHED POTATOES	19	
Le petit plus : ajoute du jambon cru 20 mois +4€		

Extra

STRACCIATA +3€, BURRATA +5€,
MORTADELLE +3€, JAMBON CRU +4€
TRANCHES DE BOEUF MATURE +5€,
TOMATES CONFITES +3€
FOCACCIA GRILLÉE +4€

Sandwiches

NOTRE FOCACCIA EN MODE SANDWICH

BOMBETTA STRACCIATA (V) PESTO DE TOMATES CONFITES, STRACCIATA, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, POIVRE ET ROQUETTE	10.5	
Le petit plus : ajoute du jambon cru 20 mois +4€		
BOMBETTA PARMA JAMBON CRU 20 MOIS, CONFITURE D'ABRICOTS, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, AMANDES TOASTÉES, ROQUETTE ET HUILE À L'AIL	11	
Le petit plus : ajoutes-y de la stracciata +3€		
FOCACCIA TARTUFO (V) RICOTTA AROMATISÉE À LA TRUFFE NOIRE, POËLÉE DE CHAMPIGNONS, STRACCIATA, AMANDES TOASTÉES, ROQUETTE ET HUILE INFUSÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ	10.5	
Le petit plus : ajoutes-y de la mortadelle +3€		
FOCACCIA MORTADELLA MORTADELLE, PESTO DE PISTACHES, TOMATES CONFITES, STRACCIATA ET ROQUETTE	12	
Le petit plus : remplace la stracciata par une burrata +3€		
FOCACCIA MEATBALLS MEATBALLS, SAUCE TOMATE, BASILIC, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, FLEUR DE SEL, POIVRE ET HUILE À L'AIL	10.5	
Le petit plus : ajoutes-y de la stracciata +3€		
FOCACCIA FUNGHI (V) CRÈME DE CÈPES, POËLÉE DE CHAMPIGNONS, STRACCIATA, POIVRE, ROQUETTE ET HUILE À L'AIL	11	
Le petit plus : ajoutes-y de la mortadelle +3€		

Bruschette

NOTRE FOCACCIA EN MODE TARTINE À PARTAGER

BRUSCHETTE MORTADELLA MORTADELLE, PESTO DE PISTACHES, TOMATES CONFITES, STRACCIATA ET BASILIC	12	
Le petit plus : remplace la stracciata par une burrata +3€		
BRUSCHETTE TARTUFO (V) RICOTTA AROMATISÉE À LA TRUFFE NOIRE, POËLÉE DE CHAMPIGNONS, STRACCIATA, AMANDES TOASTÉES, ROQUETTE ET HUILE INFUSÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ	11	
Le petit plus : ajoutes-y de la mortadelle +3€		

Bruschette

BRUSCHETTE PARMA JAMBON CRU 20 MOIS, CONFITURE D'ABRICOTS, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, AMANDES TOASTÉES, ROQUETTE ET HUILE À L'AIL	11	
Le petit plus : ajoutes-y de la stracciata +3€		

Dolci

TIRAMISU NOTRE GRAND CLASSIQUE, AU CAFÉ	7.5	
BUDINO CRÈME GOURMANDE À LA NOCCIOLATA ET AMANDES TOASTÉES, COMME UN CHOCOLAT CHAUD MAIS FROID...	6	
NOCCIO'BOMB PÂTES À PIZZA FRITES, NOCCIOLATA ET AMANDES TOASTÉES	6.5	
GELATO PISTACCHIO GLACE PISTACHE MAISON ET ECLATS DE PISTACHES	7	
AFFOGATO PISTACCHIO GLACE PISTACHE MAISON À NOYER DANS UN ESPRESSO	6	
COOKIE CHOCO & NOCCIOLATA COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT, NOCCIOLATA AMANDES TOASTÉES, FLEUR DE SEL ET CHANTILLY	6	

LUNCH DEALS

Offerta 1

LASAGNE (+3€) OU **GNOCCHI** OU **SANDWICH** AU CHOIX (SAUF MORTADELLA +1€)

+

UNE BOISSON AU CHOIX

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

13€

Offerta 2

LASAGNE (+3€) OU **GNOCCHI** OU **SANDWICH** AU CHOIX (SAUF MORTADELLA +1€)

+

UNE BOISSON AU CHOIX

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

+

BUDINO OU COOKIE

16€



DRINKS - BOISSONS - BEVANDE

Spritz

VERRE / PICHET	
8 / 22	SPRITZ CLASSICO BULLES DU LAC DE GARDE, CINZANO, EAU GAZEUSE, ORANGE
9 / 25	SPRITZ AMARENA BULLES DU LAC DE GARDE, SIROP DE CERISE AMARENA, EAU GAZEUSE, CERISE AMARENA
9 / 25	SPRITZ LIMONCELLO BULLES DU LAC DE GARDE, LIMONCELLO, SIROP DE BASILIC, EAU GAZEUSE, CITRON JAUNE

Cocktails

AMARETTO SOUR AMARETTO, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA, BITTER	11
OLD FASHIONNED WHISKY BOURBON, ITALICUS, CITRON JAUNE, SUCRE BRUN, BITTER, EAU PÉTILLANTE	11
ESPRESSO MARTINI VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, ESPRESSO, SUCRE DE CANNE	10
PERAMULE VODKA, SIROP DE SUCRE, PURÉE DE POIRE MAISON, CITRON JAUNE, GINGER BEER	10
GIN TO DI POSTO GIN INFUSÉ AUX ECORCES D'AGRUMES, TONIC HYSOPE	10
RAMAGOLE RHUM AMBRÉ INFUSÉ À LA CANELLE, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE, JUS DE POMME	10
CILIEGIA GIN, AMARO LUXARDO, SIROP DE CERISE AMARENA, JUS DE CITRON, CERISE AMARENA	11

Negroni

NEGRONI CLASSICO CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, GIN, ORANGE	11
NEGRONI FUMÉ CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, MEZCAL, ORANGE	11
CHERRY NEGRONI CAMPARI, LUXARDO MARASCHINO, GIN, CERISES AMARENA	11
NEGRO LUSSO CAMPARI, MARTINI GRAN LUSSO, CYNAR, CITRON JAUNE	11

Spirituieux

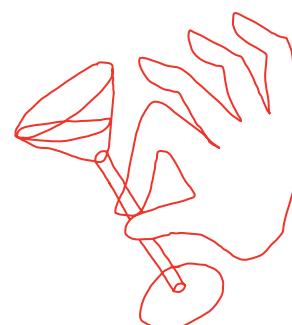
LIMONCELLO -25° - 4cl	6
AMARETTO -28° - 4cl	6
SAMBUCA -38° - 4cl	6
GRAPPA -38° - 4cl	6
LIQUEUR DE NOISETTE -22° - 4cl	6

Cocktails 0%

SPRITZ 0% MARTINI VIBRANTE, PROSECCO 0%, TONIC HYSOPE, ORANGE SÉCHÉE	9
CILIEGIA 0% GIN 0%, SIROP DE CERISE AMARENA, JUS DE CITRON, CERISE AMARENA	11
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
PERAMULE 0% GIN 0%, SIROP ET PURÉE DE POIRE MAISON, CITRON JAUNE, GINGER BEER	10
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

Caffè

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



WINES/BEERS

VINS/BIÈRES

Vins Rouges

PRIMITIVO

Cantina Fiorentino, Salento IGP - 13,5°
CERISES CONFITES ET VIOLETTE, TANINS PERSISTANTS

12CL / 50CL / 75CL

5 / 15 / 24

NUMERO UNO

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

5 / - / 24

CORVINA

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

5,5 / - / 26

NERO D'AVOLA

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

6 / 18 / 28

SANGIOVESE

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

6,5 / - / 30

BARBERA D'ALBA

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

7,5 / - / 35

ETNA ROSSO «CIAUDRIA»

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

8 / - / 37

SANGIOVESE «ALBERAIA»

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

8 / - / 37

BAROLO

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

- / - / 45



Vins Blancs

CHARDONNAY

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

4,5 / 17 / 23

12CL / 50CL / 75CL

GARGANEGA

Scuola nel vigneto, Cantina Negrai, 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 / - / 30

TUFJANO

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

7,5 / - / 35

VERMENTINO

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

8 / - / 37

CATARRATTO

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

- / - / 50

Vins Rosés

CHIARETTO

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

12CL / 50CL / 75CL

4,5 / 17 / 23

CÔTES DE PROVENCE

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

6,5 / - / 34

Vins Pétillants

PROSECCO

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

12CL / 75CL

6 / 30

LAMBRUSCO

Sorbara, Modena IGP - 8,5°
DOUX, FRUITÉ, FRAIS, VIF ET HARMONIEUX

6 / 30

MOSCATO D'ASTI

Massolino, Piemonte DOCG - 5°
POIRE, MIEL, FLEUR DE SUREAU

8 / 34

FRANCIACORTA «SATEN»

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

- / 45

Birre

25CL / 33CL / 50CL

FACILE

Pils d'oro, Le Fourgan - 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

AMARA

Mangy Session IPA, Cambier - 4°
MBELLE AMERTUME ET UN BOUQUET DE SAVEURS FRUITÉES

5 / 6,5 / 8,5

SUPER BITTER

Hoppy Belgian 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

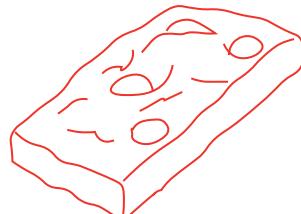
5,5 / 7 / 9

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

PRODUITS & PRODUCTEURS

Chez Papa Famiglia, on travaille avec des producteurs qu'on connaît vraiment.

DES PASSIONNÉS, RIGOUREUX,
AVEC QUI ON PARTAGE LE GOÛT DU BON.
LEURS PRODUITS, ON LES SOURCE
EN DIRECT : ARTISANS DE LA BOTTE
OU VOISINS DE NOS RESTAUS.

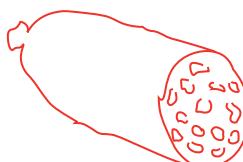


Foccacia

MOELLEUSE
ET CROUSTILLANTE
RÉALISÉE TOUS LES
JOURS CHEZ BARBARA

Depuis 2017,

ON CULTIVE CETTE EXIGENCE AU FEU
DOUX, POUR VOUS SERVIR CHAQUE
JOUR DES ASSIETTES DE SAISON,
ACCESSIBLES ET TOUJOURS BIEN
FAITES.



Salumi

CHARCUTERIE
TRADITIONNELLE
ITALIENNE

PETITE SÉLECTION DE NOS PRODUITS
FAITS MAISON OU SOIGNEUSEMENT
SÉLECTIONNÉS :



Burrata

ARRIVAGE DIRECT
DES POUILLES



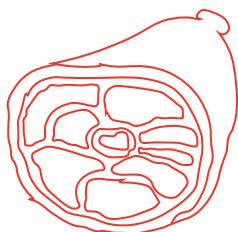
Birra

ARTISANALE
ITALIENNE OU LOCALE



Caffè

TORRÉFACTION ARTISANALE
À L'ITALIENNE



Carni

PLUS BELLES RACES
D'ORIGINE UE

«La cucina è cultura,
È la storia di una famiglia,
di un territorio,
di un'emozione.»

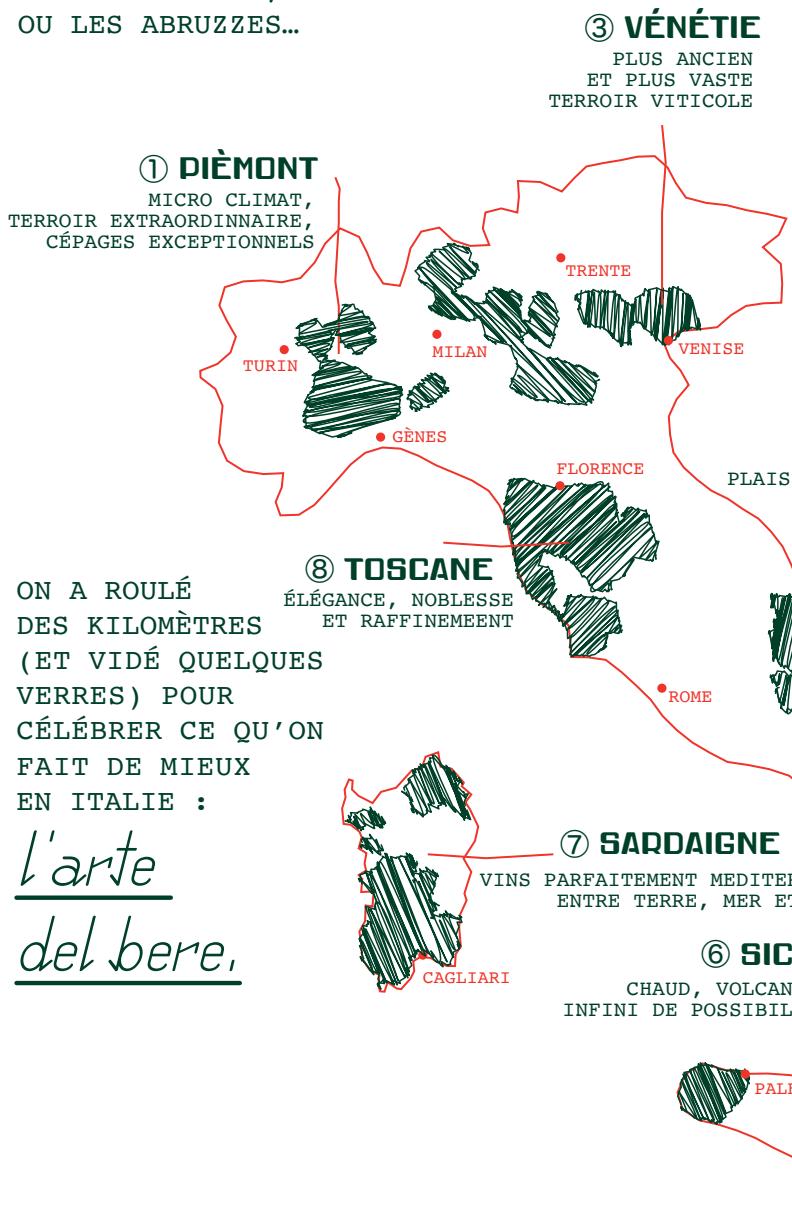
MASSIMO BOTTURA

Producteurs

ANTONELLA CORDA (SARDIGNE), EDUARDO TORRES (SICILE), DIANA ATTENESE (NAPLES), MULINO BUONGIOVANI (TORINO), VALLONE (POUILLES), GEMIN (PROSECCO), CONTADI CASTALDI (FRANCIACORTA), RAINERI (PIEMONT), TERUZZI (TOSCANE), CANTINA NEGRAR (VALPOLICELLA), COLLI MORENICI (CARDIA), CANICATTI (SICILE), SCHOLA SARMENTI (POUILLES), BELVENTO (TOSCANE), MASSOLINO (PIÉMONT), MUSSO (PIÉMONT), PIETRO CACIORGNA (SICILE ET TOSCANE) PUIS D'AUTRES PÉPITES DI PRODUTTORI LOCALI.

CARTE DE NOS VINS ITALIENS

DU PIÉMONT À LA SICILE, EN PASSANT PAR LA TOSCANE, LES POUILLES OU LES ABRUZZES...



ON A ROULÉ DES KILOMÈTRES (ET VIDÉ QUELQUES VERRES) POUR CÉLÉBRER CE QU'ON FAIT DE MIEUX EN ITALIE :

*l'arte
del bere.*

Vins Rouges

- ① PIÈMONT**
MUSSO - BARBARA D'ALBA
RAINERI - BAROLO
- ③ VÉNÉTIE**
CANTINA NEGRAR - CORVINA
- ⑤ POUILLES**
TEMPO AL VINO - PRIMITIVO
- ⑥ SICILE**
CANICATTI - NERO D'AVOLA
PIETRO CACIORGNA - ETNA ROSSO
- ⑧ TOSCANE**
PIETRO CACIORGNA - SANGIOVESE

IL CONSUMO ECESSIVO DI ALCOL NUOCE GRAVEMENTE ALLA SALUTE.

Des cépages solaires, des vignobles qui sentent le maquis, et des savoir-faire transmis nomma après nomma.

ON A FAIT LE TOUR DE LA BOTTE POUR VOUS RAMENER LES PLUS BEAUX JUS : NATURE, BIO OU TOUT DROIT SORTIS DES TRADITIONS LES MIEUX GARDEES.

Cin cin !

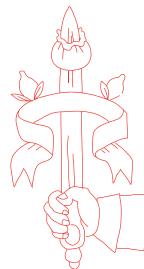
Vins Blancs

- ③ VÉNÉTIE**
COLLI MORENICI - CHARDONNAY
CANTINA NEGRAR - GARGANEGA
- ⑥ SICILE**
EDUARDO TORRES - CATARRATTO
- ⑦ SARDaigne**
ANTONELLA CORDA - VERMENTINO
- ⑧ TOSCANE**
TERUZZI - VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Vins Rosés

- ③ VÉNÉTIE**
COLLI MORENICI - CHIARETTO
- ① PIÈMONT**
MASSOLINO - MOSCATO D'ASTI
- ② LOMBARDIE**
CONTADI CASTALDI - FRACIACORTA
- ③ VÉNÉTIE**
GEMIN - PROSECCO

Gi Vediamo Domani !



PRIX TTC — SERVICE COMPRIS
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE
ORIGINE DES VIANDES : BOEUF, PORC — ORIGINE UE ET ARGENTINE
POSTO — 16 BIS PLACE DU LION D'OR 59800 LILLE — SIRET : 813 898 228 00024
PAPAFAMIGLIA.COM

@PAPAFAMGILIA

BRUNCH

JUS D'ORANGE PRESSÉ / JUS DE POMME BIO / CITRONNADE

+

BOISSON CHAUDE

(ESPRESSO, DOUBLE, CAPPUCCINO, FLATWHITE, THÉ, CHOCOLAT, LATTE, LATTE MACCHIATTO OU AMERICANO)

+

CORNETTO SUCRÉ

(CROISSANT FOURRÉ À LA CONFITURE OU À LA NOCCIOLATA)
OU

CORNETTO SALÉ

(CROISSANT GARNI DE TOMATES CONFITES, STRACCIATA, ROQUETTE ET JAMBON CRU OU CHAMPIGNONS)

+

BURRATA DISTACHE OU ASSIETTE DE JAMBON CRU

+

OEUVS COCOTTE CHAMPIGNONS ET TRUFFE

OU

OEUF MOLLET, SAUCE HOLLANDAISE, GUANCIALE

+

ROQUETTE, POIRES, BALSAMIQUE OU SMASHED POTATOES

+

GLACE PISTACHE FAÇON PAVLOVA FRUIT ROUGES

OU

BUDINO FAÇON CHOCOLAT CHAUD

35€ / pers

*uniquement le dimanche
de 11h45 à 14h30*

À LA CARTE

Cold Drinks

JUS D'ORANGE / POMME	4.5
CITRONNADE MAISON 25CL	4.5
CORVINA	5.5
<i>Suolo nel vigneto, cantina negrari, Veneto IGT - 12,5°</i>	
CERISE, CONFITURE DE FRAISE, TANINS SOUPLES, FRAIS	
CHARDONNAY	4.5
<i>Colli Morenici - Veneto DOC 13°</i>	
AGRUMES, RONDEUR, VELOUTÉ, MINÉRALITÉ	
PROSECCO	6
<i>Gemin - Veneto DOC 12°</i>	
SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS SAUVAGES	
FACILE 25CL/50CL	3.5/6.5
<i>Pils d'oro, le Fourgan, 5,2°</i>	
BIÈRE DE TOUS LES JOURS	

Spritz

VERRE / PICHE	
SPRITZ CLASSICO	8/22
BULLES DU LAC DE GARDE, CINZANO, EAU GAZEUSE, ORANGE	
SPRITZ AMARENA	9/25
BULLES DU LAC DE GARDE, SIROP DE CERISE AMARENA, EAU GAZEUSE, CERISE AMARENA	
SPRITZ LIMONCELLO	9/25
BULLES DU LAC DE GARDE, LIMONCELLO, SIROP DE BASILIC, EAU GAZEUSE, CITRON JAUNE	

Antipasti

CORNETTO SALÉ (V)	
STRACCIATA, TOMATES CONFITES, ROQUETTE ET JAMBON CRU OU CHAMPIGNONS	

BURRATA PISTACHE (V)	
MORCEAUX DE GRANA PADANO, AMANDES TOASTÉES ET MIEL	

STRACCIATA (V)	
COULIS D'ABRICOTS, SEL D'HERBES, HUILE D'OLIVE	

BURRATA E BASTA (V)	
BURRATA CRÉMEUSE, HUILE D'OLIVE ET BASILIC	

ASSIETTE DE JAMBON CRU	
JAMBON CRU 20 MOIS D'AFFINAGE, FINEMENT TRANCHE	

ROQUETTE, POIRES, BALSAMIQUE	
SALADE RAFAÎCHISSANTE	

SMASHED POTATOES	
POMMES DE TERRES SMASHÉES PUIS FRITES, KETCHUP OU MAYO À L'AIL FUMÉE	

Dolci

TIRAMISU	7.5
BUDINO FAÇON CHOCOLAT CHAUD	6
GELATO PISTACCHIO	7
CORNETTO SUCRÉ (CONFITURE OU NOCCILATA)	5.5
COOKIE CHOCOLAT ET CHANTILLY	6
GELATO PISTACHE FAÇON PAVLOVA FRUITS ROUGES	8

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

Hot Drinks

ESPRESSO / DOPPIO	2.5/3.5
AMERICANO	3
CHOCOLAT CHAUD	5.5
LATTE	5
LATTE MACCHIATO	5
CAPPUCCINO	5
FLAT WHITE	5
THÉ DE CHEZ UNAMI	3.5
ITALIAN CAFFÈ	10
ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX, SIROP DE SUCRE ET CHANTILLY	

Bière

FACILE	3.5/4.5/6.5
<i>Pils d'oro, Le Fourgan - 5,2°</i>	BIÈRE DE TOUS LES JOURS
BIRRA BALADIN	5/6.5/8.5
<i>Italian Ale, Baladin - 4,5°</i>	FLORALE, FRAÎCHE, FACILE
AMARA	5/6.5/8.5
<i>Mongy Session IPA, Cambier - 4°</i>	MEILLE AMERTEME ET UN BOUQUET DE SAVEURS FRUITÉES
SUPER BITTER	5.5/7/9
<i>Hoppy Belgian Ale, Baladin - 8°</i>	CARAMEL, FRUITS À NOYAUX, FRAÎCHEUR FINALE
ROCK'N'ROLL	5.5/7/9
<i>American Pale Ale, Baladin - 7,5°</i>	BLONDE, POIVRÉE, TRÈS LÉGÈREMENT HOUBLONNÉ

Piatti

OEUVS COCOTTES, CHAMPIGNONS ET TRUFFES (V)	12
OEUVS MOLLETS, SAUCE HOLLANDAISE ET GUANCIALE (V)	11
LASAGNE D'ALFREDO (V)	15.5
RAGÙ DE VIANDE (BOEUF, PORC ET VEAU) SAUCE TOMATE MIJOTÉE, HUILE A L'AIL, GRAN MORAVIA RAPÉ ET BASILIC	
TARTARE ITALIEN AU COUTEAU (V)	21
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU (180G), PESTO DE TOMATES, HUILE À L'AIL, CITRON VERT, GRAN MORAVIA RAPÉ, CÂPRES FRITES, AMANDES TOASTÉES, SERVIES AVEC DES SMASHED POTATOES	
GNOCCHI CACIO E PEPE	11.5
GNOCCHI DE FARINE «DEI POVERI» MAISON, SAUCE CACIO E PEPE, GRAN MORAVIA RAPÉ ET POIVRE, ACCOMPAGNÉ DE FOCACCIA GRILLÉE	

