

*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.

*Benvenuto 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, POÊLÉE 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 TRANCHÉ	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

Piatti

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 <i>Le petit plus : ajoutez-y de la straciatina +3€</i>	15.5
GNOCCHI CACIO E PEPE (V) GNOCCHI DE FARINE «DEI POVERI» MAISON, SAUCE CACIO E PEPE, GRAN MORAVIA RAPÉ ET POIVRE, ACCOMPAGNÉ DE FOCACCIA GRILLÉE <i>Le petit plus standard : ajoutez-y de la mortadelle +3€</i> <i>Le petit plus végété : ajoutez-y une petite roquette simple +3€</i>	11.5
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 <i>Le petit plus : ajoutez-y de la straciatina +3€</i>	15.5
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 <i>Le petit plus : ajoutez-y une belle burrata +5€</i>	21
CAMEMBERT RÔTI (V) CAMEMBERT DI BUFALA RÔTI AU FOUR (200G), POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, AMANDES TOASTÉES, ESTRAGON, SEL AUX HERBES, HUILE À L'AIL SERVIS AVEC DES SMASHED POTATOES <i>Le petit plus : ajoutez-y du jambon cru 20 mois +4€</i>	19

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

Bruschette

NOTRE FOCACCIA EN MODE TARTINE À PARTAGER

BRUSCHETTE MORTADELLA MORTADELLE, PESTO DE PISTACHES, TOMATES CONFITES, STRACCIATA ET BASILIC <i>Le petit plus : remplace la straciatina par une burrata +3€</i>	12
BRUSCHETTE TARTUFO (V) RICOTTA AROMATISÉE À LA TRUFFE NOIRE, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, STRACCIATA, AMANDES TOASTÉES, ROQUETTE ET HUILE INFUSÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>Le petit plus : ajoutez-y de la mortadelle +3€</i>	11
BRUSCHETTE PARMA JAMBON CRU 20 MOIS, CONFITURE D'ABRICOTS, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, AMANDES TOASTÉES, ROQUETTE ET HUILE À L'AIL <i>Le petit plus : ajoutez-y de la straciatina +3€</i>	11

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

SPRITZ CLASSICO BULLES DU LAC DE GARDE, CINZANO, EAU GAZEUSE, ORANGE	8 / 22
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	9 / 25

Cocktails

AMARETTO SOUR AMARETTO, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA, 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
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

Spiritueux

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

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

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

	12CL / 50CL / 75CL
PRIMITIVO <i>Cantina Fiorentino, Salento IGP - 13,5°</i> CERISES CONFITES ET VIOLETTE, TANINS PERSISTANTS	5 / 15 / 24
NUMERO UNO <i>hybride franco-italien - 13,5°</i> CERISE FRAÎCHE, CHALEUR, ÉPICES	5 / - / 24
CORVINA <i>Scuola nel vigneto, Cantina Negrar, Veneto IGT - 12,5°</i> CERISE, CONFITURE DE FRAISE, TANINS SOUPLES, FRAIS	5.5 / - / 26
NERO D'AVOLA <i>Canicatti, Sicilia DOCG - 13°</i> ENSOLEILLÉ, PRUNE, VIOLETTE, TABAC	6 / 18 / 28
SANGIOVESE <i>Belvento, Toscana IGT - 12,5°</i> VIF, FRAMBOISE, FRUITS ROUGES, ARÔMES DE SOUS-BOIS	6.5 / - / 30
BARBERA D'ALBA <i>Musso, Piemonte DOCG - 13,5°</i> FRUITS NOIRS CONFITS, ÉPICES DOUCES, PUISSANCE, RONDEUR	7.5 / - / 35
ETNA ROSSO «CIAURIA» <i>Pietro Caciorgna, Sicilia DOC - 13,5°</i> FRUITS ROUGES, CASSIS, MINÉRAL, DENTELLE	8 / - / 37
SANGIOVESE «ALBERAIA» <i>Pietro Caciorgna, Toscana DOC - 14°</i> FRUITS DES BOIS, CASSIS, BOISÉ, GRANDE ÉLÉGANCE	8 / - / 37
BAROLO <i>Raineri, Piemonte DOCG - 14°</i> CERISE, CUIR, POIVRE BLANC, GRANDE COMPLEXITÉ	- / - / 45



Vins Blancs

	12CL / 50CL / 75CL
CHARDONNAY <i>Colli Morenici, Veneto DOC - 13°</i> CHARDONNAY FRAIS, AGRUMES, RONDEUR, VELOUTÉ, MINÉRALITÉ	4.5 / 17 / 23
GARGANEGA <i>Scuola nel vigneto, Cantina Negrar, Veneto IGT - 12°</i> CÉPAGE LE PLUS ANCIEN D'ITALIE, MELON, POIRE, FLEURS BLANCHES	5.5 / - / 26
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO <i>Teruzzi, Toscana DOCG - 12,5°</i> FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE, MINÉRALITÉ, DÉLICATESSE	6.5 / - / 30
TUFFANO <i>Colli della Murgia, IGP Puglia - 13,5°</i> FRAIS, HERBES FRAÎCHES, PÊCHES	7.5 / - / 35
VERMENTINO <i>Antonella Corda, Sardegna DOC - 13,5°</i> COMPLEXITÉ, AGRUMES, SALINITÉ, MINÉRALITÉ, FRAICHEUR	8 / - / 37
CATARRATTO <i>Versante Nord, Eduardo Torres, Sicilia IGT - 12,5°</i> VIF, MINÉRAL, FLORAL, FRUITS BLANCS, AGRUMES, VOLCANIQUE	- / - / 50

Vins Rosés

	12CL / 50CL / 75CL
CHIARETTO <i>Colli Morenici, Veneto 12,5°</i> FRAIS, MINÉRAL, ÉCORCES D'AGRUMES	4.5 / 17 / 23
CÔTES DE PROVENCE <i>Soma, Provence 12°</i> ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAISE ÉCRASÉE, PÊCHE	6.5 / - / 34
PROSECCO <i>Gemin, Veneto DOC - 12°</i> PROSECCO SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS SAUVAGES	6 / 30
LAMBRUSCO <i>Sorbara, Modena IGP - 8,5°</i> DOUX, FRUITÉ, FRAIS, VIF ET HARMONIEUX	6 / 30
MOSCATO D'ASTI <i>Massolino, Piemonte DOCG - 5°</i> POIRE, MIEL, FLEUR DE SUREAU	8 / 34
FRANCIACORTA «SATEN» <i>Contadi Castaldi, Lombardia DOCG - 12,5°</i> LE «CHAMPAGNE» ITALIEN, CHARDONNAY, GOURMAND, BRIOCHE, FRUITS JAUNES, DÉLICAT	- / 45

Birre

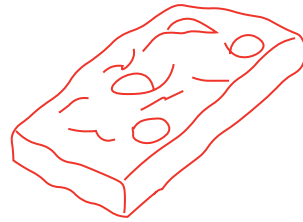
	25CL / 33CL / 50CL
FACILE <i>Pils d'oro, Le Fourgon - 5,2°</i> BIÈRE DE TOUS LES JOURS	3.5 / 4.5 / 6.5
BIRRA BALADIN <i>Italian Ale, Baladin - 4,5°</i> FLORALE, FRAÎCHE, FACILE	5 / 6.5 / 8.5
AMARA <i>Mangy Session IPA, Cambier - 4°</i> MBELLE AMERTUME ET UN BOUQUET DE SAVEURS FRUITÉES	5 / 6.5 / 8.5
SUPER BITTER <i>Hoppy Belgian Ale, Baladin - 8°</i> CARAMEL, FRUITS À NOYAUX, FRAÎCHEUR FINALE	5.5 / 7 / 9
ROCK'N'ROLL <i>American Pale Ale, Baladin - 7,5°</i> 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 Papà 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.

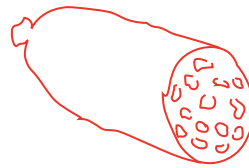


Focaccia

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

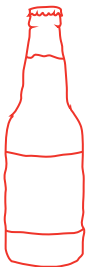
CHARCUTERIE
TRADITIONNELLE
ITALIENNE

PETITE SÉLECTION DE NOS PRODUITS
FAITS MAISON OU SOIGNEUSEMENT
SÉLECTIONNÉS :



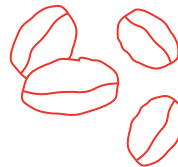
Burrata

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

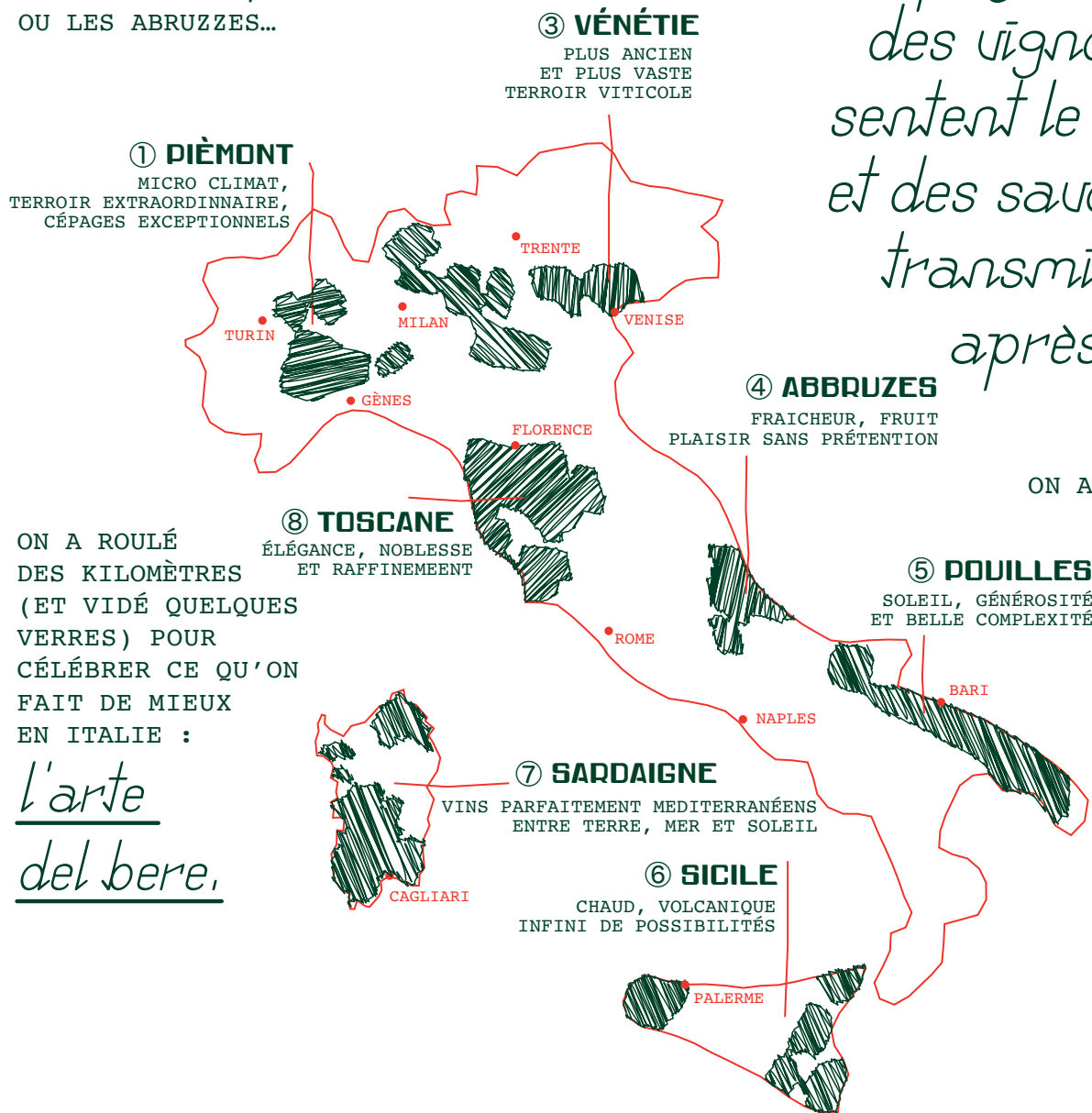
Producteurs

ANTONELLA CORDA (SARDAIGNE), EDUARDO TORRES (SICILE), DIANA
ATTENESE (NAPLES), MULINO BUONGIOVANI (TORINO), VALLONE (POUILLES),
GEMIN (PROSECCO), CONTADI CASTALDI (FRANCIACORTA), RAINERI (PIEMONTE), TERUZZI
(TOSCANE), CANTINA NEGRAR (VALPOLICELLA), COLLI MORENICI (CARDA), CANICATTI
(SICILE), SCHOLA SARMENTI (POUILLES), BELVENTO (TOSCANE), MASSOLINO (PIEMONTE),
MUSSO (PIEMONTE), 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...

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



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

*l'arte
del bere.*

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
GARDÉES.

Cin cin !

Vins Rouges

① PIÉMONT

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

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

Vins Pétillants

① PIÉMONT

MASSOLINO - MOSCATO D'ASTI

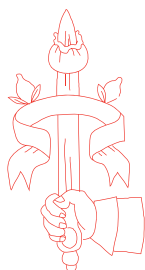
② LOMBARDIE

CONTADI CASTALDI - FRACIACORTA

③ VÉNÉTIE

GEMIN - PROSECCO

Ci Vediamo Domani !



PRIX TTC – SERVICE COMPRIS
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE
ORIGINE DES VIANDES : BŒUF, PORC – ORIGINE UE ET ARGENTINE
POSTO – 16 BIS PLACE DU LION D'OR 59800 LILLE – SIRET : 813 898 228 0024

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 PISTACHE

OU

ASSIETTE DE JAMBON CRU

+

OEUFS COCOTTE CHAMPIGNONS ET TRUFFE

OU

OEUF MOLLET, SAUCE HOLLANDAISE, GUANCIALE

+

ROQUETTE, POIRES, BALSAMIQUE

OU

SMASHED POTATOES

+

GLACE PISTACHE FACON 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>Scuola nel vigneto, cantina negrar, 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>Gemini - Veneto DOC - 12°</i>	
SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS SAUVAGES	
FACILE 25CL/50CL	3.5/6.5
<i>Pils d'oro, le Fourgon, 5,2°</i>	
BIÈRE DE TOUS LES JOURS	

Spritz

	VERRE / PICHET
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)	8.5
STRACCIATA, TOMATES CONFITES, ROQUETTE ET JAMBON CRU OU CHAMPIGNONS	
BURRATA DISTACHE (V)	9.5
MORCEAUX DE GRANA PADANO, AMANDES TOASTÉES ET MIEL	
STRACCIATA (V)	9
COULIS D'ABRICOTS, SEL D'HERBES, HUILE D'OLIVE	
BURRATA E BASTA (V)	7.5
BURRATA CRÈMEUSE, HUILE D'OLIVE ET BASILIC	
ASSIETTE DE JAMBON CRU	9
JAMBON CRU 20 MOIS D'AFFINAGE, FINEMENT TRANCHÉ	
ROQUETTE, POIRES, BALSAMIQUE	6.5
SALADE RAFAÏCHISSANTE	
SMASHED POTATOES	6.5
POMMES DE TERRES SMASHÉES PUIS FRITES, KETCHUP OU MAYO À L'AIL FUMÉE	

Dolci

TIRAMISU	7.5
BUDINO FAÇON CHOCOLAT CHAUD	6
GELATO DISTACCHIO	7
CORNETTO SUCRÉ (CONFITURE OU NOCCILATA)	5.5
COOKIE CHOCOLAT ET CHANTILLY	6
GELATO DISTACHE 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

Birre

	25CL / 33CL / 50CL
FACILE	3.5/4.5/6.5
<i>Pils d'oro, Le Fourgon - 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>	
MBELLE AMERTUME ET UN BOUQUET DE SAVEURS FRUITÉES	
SUPER BITTER	5.5/7/9
<i>Happy Belgian Ale, Baladin - 8°</i>	
CARAMEL, FRUITS À NOYAUX, FRAÎCHEUR FINALE	
ROCK'N'ROLL	5.5/7/9
<i>American Pale Ale, Baladin - 2,5°</i>	
BLONDE, POIVRÉE, TRÈS LÉGÈREMENT HOUBLONNÉ	

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	

Platti

OEUFs COCOTTES . CHAMPIGNONS ET TRUFFES (V)	12
OEUFs 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	

