

*Ouvert du lundi au samedi midi et soir
et dimanche midi*



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 PESTO ROSSO (V) PESTO DE TOMATES CONFITES MAISON, TOMATES CONFITES, AMANDES TOASTÉES, BASILIC	12
BURRATA MORTADELLA 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 PISTACHES MAISON ET PISTACHES CONCASSÉES	7.5
ARANCINI CACIO E PEPE (V) SAUCE CACIO E PEPE	8.5
ROQUETTE SEMPLICE (V) ROQUETTE, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, TOMATES CONFITES	6.5
SMASHED POTATOES (V) POMME DE TERRE SMASHÉES PUIS FRITES, KETCHUP OU MAYO À L'AIL FUMÉ	6.5
SMALL OU BIG APERITIVO (UNIQUEMENT LE SOIR) ASSORTIMENTS DE NOS MEILLEURS PRODUITS : MORTADELLE, JAMBON CUIT, JAMBON CRU 20 MOIS D'AFFINAGE, TOMATES CONFITES, GRAN MORAVIA, OLIVES VERTES DE SICILE ET BURRATA ENTIÈRE.	19/32

Focaccie le midi

Bruschette le soir

STRACCIATA (V) PESTO DE TOMATES CONFITES, STRACCIATA, TOMATES CONFITES, POIVRE ET ROQUETTE <i>Le petit tips : ajoute du jambon cru 20 mois +3€</i>	10
PARMA CLUB JAMBON CRU 20 MOIS, TOMATES CONFITES, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, ROQUETTE ET MAYO À L'AIL <i>Le petit plus : ajoutes-y de la stracciata +3€</i>	11
TARTUFO RICOTTA AROMATISÉE À LA TRUFFE NOIRE, STRACCIATA, AMANDES TOASTÉES, JAMBON CUIT, ROQUETTE ET HUILE INFUSÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>Le petit plus : ajoutes-y de la mortadelle +3€</i>	11
MORTADELLA MORTADELLE, PESTO DE PISTACHES, TOMATES CONFITES, STRACCIATA ET ROQUETTE <i>Le petit tips : remplace la stracciata par une burrata +3€</i>	12
MEATBALLS MEATBALLS, SAUCE TOMATE, BASILIC, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, FLEUR DE SEL, POIVRE ET HUILE À L'AIL <i>Le petit plus : ajoutes-y de la stracciata +3€</i>	10.5
BURRATA (V) PESTO DE TOMATES CONFITES, BURRATA ENTIÈRE, TOMATES CONFITES, POIVRE ET ROQUETTE <i>Le petit tips : ajoute du jambon cru 20 mois +3€</i>	13

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 : ajoutes-y de la stracciata +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 viande : ajoutes-y de la mortadelle +3€</i> <i>Le petit plus végété : ajoutes-y une petite roquette simple +2€</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 : ajoutes-y de la stracciata +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 : ajoutes-y une belle burrata +5€</i>	21

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
GELATO PISTACCHIO GLACE PISTACHE MAISON ET ECLATS DE PISTACHES	7
AFFOGATO PISTACCHIO GLACE PISTACHE MAISON À NOYER DANS UN ESPRESSO	6
CANNOLI RICOTTA / NOCCIOLATA BICUIT TRADITIONNEL SICILIEN, FARCI DE CRÈME RICOTTA AUX ZESTES D'AGRUMES, NOCCIOLATA ET CHANTILLY	6

Extra

STRACCIATA +3€, BURRATA +5€,
MORTADELLE +3€, JAMBON CRU OU CUIT +3€
TOMATES CONFITES +3€
FOCACCIA GRILLÉE +4€

LUNCH DEALS

Offerta 1

LASAGNE (+3€) OU **GNOCCHI** OU **SANDWICH** AU CHOIX (SAUF MORTADELLA +1€ ET BURRATA +2€)

+

UNE BOISSON AU CHOIX

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

13,5€

Offerta 2

LASAGNE (+3€) OU **GNOCCHI** OU **SANDWICH** AU CHOIX (SAUF MORTADELLA +1€ ET BURRATA +2€)

+

UNE BOISSON AU CHOIX

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

+

BUDINO OU TIRAMISU

16,5€



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 / - / 28
PINOT NOIR - LANGHE <i>Musso, Piemonte DOC - 13,5°</i> FRAIS, FRUITÉ ET FLORALE, TANINS SOYEUX	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

	12CL / 75CL
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>La Bonne IPA, Le Fourgon - 6°</i> BELLE 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

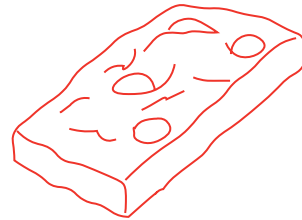
SELOON ARRIVAGE, ET TOUJOURS 100 % ITALIEN !



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.

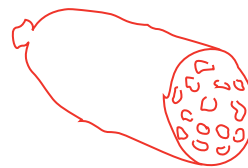


Focaccia

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

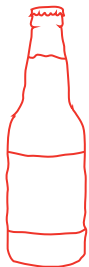
CHARCUTERIE
TRADITIONNELLE
ITALIENNE

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

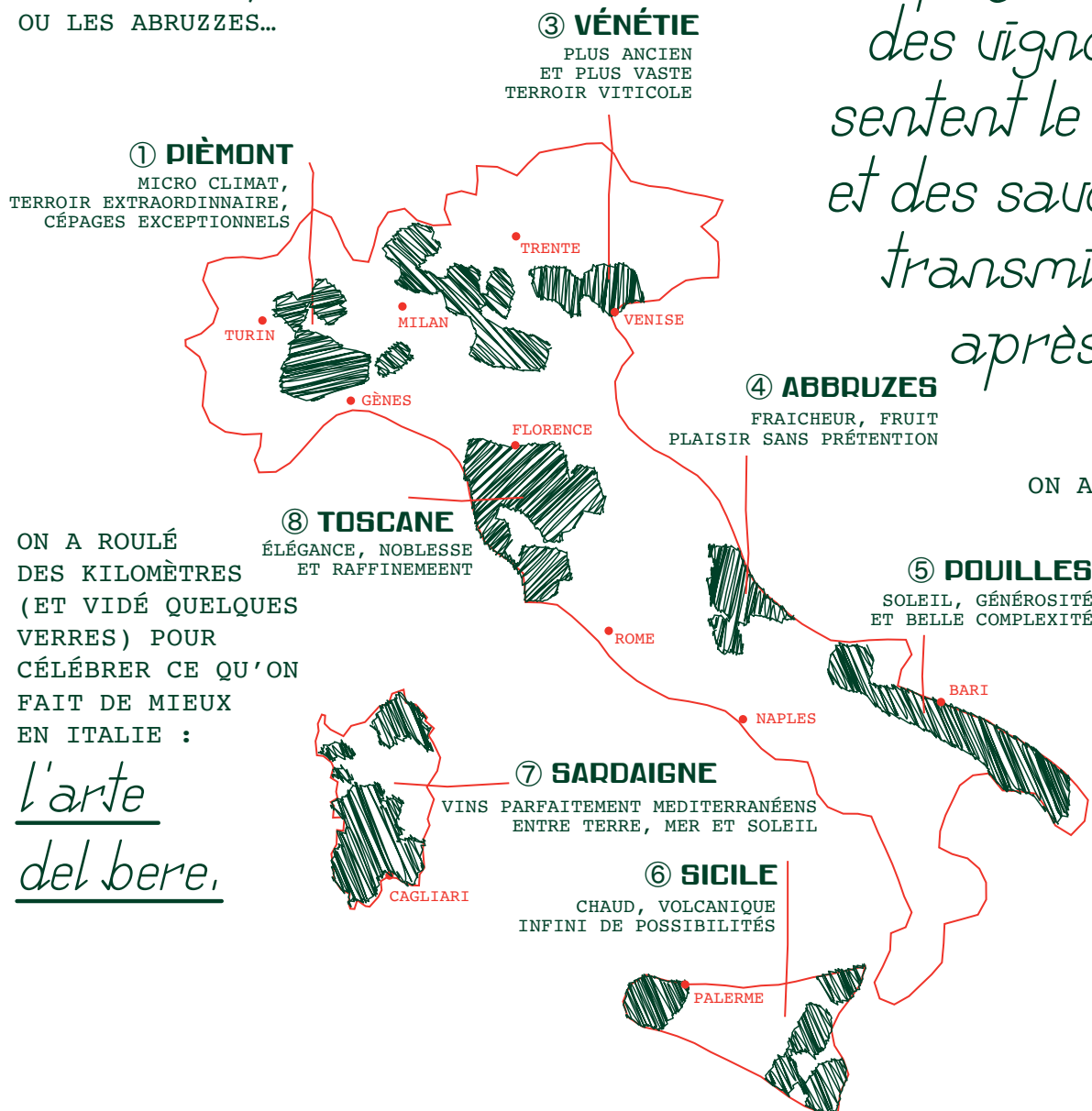
Producteurs

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

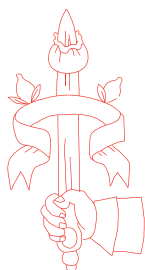
Vins Rosés

- 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, THÉ, CHOCOLAT, LATTE, LATTE MACCHIATTO OU AMERICANO)

+

CORNETTO SUCRÉ

(CROISSANT FOURRÉ À LA CONFITURE OU À LA NOCCIOLATA)

OU

CORNETTO SALÉ

(CROISSANT GARNI DE PESTO ET MORCEAUX DE TOMATES CONFITES, STRACCIATA, ROQUETTE)

+

BURRATA PISTACHE

OU

ASSIETTE DE JAMBON CRU

+

OEUFS COCOTTE CACIO E PEPE

OU

OEUF MOLLET, SAUCE HOLLANDAISE, GUANCIALE

+

PAVLOVA GLACÉE PISTACHE / FRUITS ROUGES

OU

BUDINO FAÇON CHOCOLAT CHAUD

29€ / pers

uniquement le dimanche
de 12h à 14h30

À LA CARTE

Cold Drinks

JUS D'ORANGE / POMME 4.5

CITRONNADE MAISON 25CL 4.5

CORVINA 5.5

Scuola nel vigneto, cantina negrar, Veneto IGT - 12,5°

CERISE, CONFITURE DE FRAISE,
TANINS SOUPLES, FRAIS

CHARDONNAY 4.5

Colli Morenici - Veneto DOC13°

AGRUMES, RONDEUR, VELOUTÉ,
MINÉRALITÉ

PROSECCO 6

Gemin - Veneto DOC - 12°

SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS
SAUVAGES

FACILE 25CL/50CL 3.5/6.5

Pils d'oro, le Fourgon - 5,2°

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

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

Pils d'oro, Le Fourgon - 5,2°

BIÈRE DE TOUS LES JOURS

BIRRA BALADIN 5/6.5/8.5

Italian Ale, Baladin - 4,5°

FLORALE, FRAÎCHE, FACILE

AMARA 5/6.5/8.5

La Bonne IPA, Tandem - 6°

BELLE AMERTUME ET UN BOUQUET DE SAVEURS
FRUITÉES

SUPER BITTER 5.5/7/9

Happy Belgian Ale, Baladin - 8°

CARAMEL, FRUITS À NOYAUX,
FRAÎCHEUR FINALE

ROCK'N'ROLL 5.5/7/9

American Pale Ale, Baladin - 2,5°

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

THÉ DE CHEZ UNAMI 3.5

ITALIAN CAFFÈ 10

ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX,
SIROP DE SUCRE ET CHANTILLY

Antipasti

CORNETTO SALÉ (V)

STRACCIATA, PESTO ET DES DE TOMATES CONFITES, ROQUETTE

8.5 0EUFs COCOTTES . CACIO E PEPE (V) 10

BURRATA PISTACHE (V)

BURRATA CRÉMEUSE, PESTO DE PISTACHE MAISON, HUILE D'OLIVE ET
BASILIC

9.5 0EUFs MOLLETS. SAUCE HOLLANDAISE ET
GUANCIALE 11

STRACCIATA (V)

COULIS D'ABRICOTS, SEL D'HERBES, HUILE D'OLIVE

9 LASAGNE D'ALFREDO 15.5

BURRATA E BASTA (V)

BURRATA CRÉMEUSE, HUILE D'OLIVE ET BASILIC

7.5 TARTARE ITALIEN AU COUTEAU 21

ASSIETTE DE JAMBON CRU

JAMBON CRU 20 MOIS D'AFFINAGE, FINEMENT TRANCHÉ

9 Gnocchi Cacio e Pepe (V) 11.5

ARANCINI CACIO E PEPE

SAUCE CACIO E PEPE

8.5

SMASHED POTATOES

POMMES DE TERRES SMASHÉES PUIS FRITES, KETCHUP OU MAYO À
L'AIL FUMÉ

6.5

Dolci

TIRAMISU 7.5

BUDINO FAÇON CHOCOLAT CHAUD 6

GELATO PISTACCHIO 7

CORNETTO SUCRÉ (CONFITURE OU NOCCILATA) 5.5

GELATO PISTACHE FAÇON PAVLOVA FRUITS ROUGES 8

