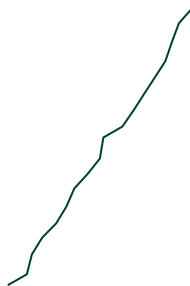


*Ouvert du lundi au samedi midi et soir  
et dimanche midi*



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*

## Salumi & Formaggi

<b>BURRATA 125G</b>	<b>8.5</b>
<b>STRACCIATA FUMÉE 100G/200G (V)</b>	<b>10/15</b>
<b>MOZZA DI BUFALA 100G</b>	<b>6.5</b>
<b>JAMBON CRU EN CHIFFONNADE</b>	<b>9</b>
<b>MORTADELLE DISTACCHIO</b>	<b>7.5</b>

## Antipasti & Sides

<b>OLIVES VERTES DE SICILE (V)</b>	<b>3.9</b>
<b>BURRATA PESTO VERDE (V)</b> PESTO DE BASILIC MAISON, TOMATES CERISES, PANGRATTATO, BASILIC	<b>12</b>
<b>BURRATA MORTADELLA</b> PESTO DE PISTACHES, MORTADELLE À LA PISTACHE, BASILIC	<b>12</b>
<b>ARANCINI TARTUFO (V)</b>	<b>10</b>
<b>CROQUETTE ALLA GRICIA</b> BECHAMEL, GUANCIALE TOASTÉ, PECORINO ET POIVRE	<b>9</b>
<b>FRESH SUCRINE (V)</b> SUCRINE, SAUCE RANCH, GRAN MORAVIA RAPÉ, PANGRATTATO <i>Le petit plus : ajoutez-y une belle burrata +5€</i>	<b>10</b>
<b>CRISPY STICK</b> STICKS D'ESCALOPE DE DINDE PANÉE MAISON, ACCOMPAGNÉS D'UNE SAUCE MAYO À L'AIL FUMÉ	<b>8.5</b>

## Platti

<b>LASAGNE D'ALFREDO</b> 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 stracciatata fumée +3€</i>	<b>16.5</b>
<b>GNOCCHI ALLA PARMIGIANA (V)</b> GNOCCHI DE POMME DE TERRE, AUBERGINES RÔTIÉS, SAUCE TOMATES MIJOTÉE AU BASILIC, MOZZA DI BUFALA, GRAN MORAVIA RAPÉ ET POIVRE, <i>Le petit plus viandard : ajoutez-y du jambon cru +3€</i>	<b>15.5</b>
<b>TARTARE ITALIEN AU COUTEAU</b> TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU (180G), PESTO DE BASILIC, HUILE À L'AIL, CITRON VERT, TOMATES CERISES, AMANDES TOASTÉES, GRAN MORAVIA RAPÉ ON TOP, SERVIS AVEC DES SMASHED POTATOES SAUCE MAYO À L'AIL FUMÉ <i>Le petit plus : ajoutez-y une belle burrata +5€</i>	<b>21</b>
<b>CAPRESE DI POSTO (V)</b> MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES ANCIENNES, PESTO DE BASILIC, BASILIC FRAIS ET PANGRATTATO <i>Le petit plus viandard : ajoutez-y du jambon cru +3€</i>	<b>15.5</b>
<b>«CÉSAR» SALADE BY POSTO</b> ESCALOPE DE DINDE PANÉE MAISON, SAUCE RANCH, SUCRINE, GRAN MORAVIA RAPÉ ET COPEAUX, ANCHOIS, TOMATES CERISES ET PANGRATTATO <i>Le petit plus : ajoutez-y une belle burrata +5€</i>	<b>17</b>

## Focaccie le midi Bruschette le soir

<b>PARMIGIANA (V)</b> SAUCE TOMATE, AUBERGINES RÔTIÉS, STRACCIATA FUMÉE, TOMATES CERISES, POIVRE ET ROQUETTE <i>Le petit tips : ajoutez du jambon cru +3€</i>	<b>10</b>
<b>PARMA PESTO</b> PESTO DE BASILIC, JAMBON CRU, TOMATES CERISES, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, ROQUETTE ET HUILE D'OLIVE <i>Le petit plus : ajoutez-y de la stracciatata fumée +3€</i>	<b>11</b>
<b>TARTUFO</b> RICOTTA AROMATISÉE À LA TRUFFE NOIRE, STRACCIATA, AMANDES TOASTÉES, JAMBON CUIT, ROQUETTE ET HUILE INFUSÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>Le petit plus : ajoutez-y des tomates cerises +2€</i>	<b>11</b>
<b>MORTADELLA</b> MORTADELLE, PESTO DE PISTACHES, TOMATES CERISES, STRACCIATA FUMÉE ET ROQUETTE <i>Le petit tips : remplace la stracciatata par une burrata +3€</i>	<b>12</b>
<b>TURKEY CÉSAR</b> ESCALOPE DE DINDE PANÉE, TOMATES CERISES, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, SAUCE RANCH, SUCRINE, POIVRE ET HUILE À L'AIL <i>Le petit plus : ajoutez-y de la stracciatata fumée +3€</i>	<b>12</b>
<b>BURRATA (V)</b> PESTO BASILIC, BURRATA ENTIÈRE, TOMATES CERISES, POIVRE ET ROQUETTE <i>Le petit tips : ajoutez du jambon cru +3€</i>	<b>12</b>

### Aperitivo (le soir uniquement)

ASSORTIMENTS DE NOS MEILLEURS PRODUITS :  
MORTADELLE, JAMBON CUIT, JAMBON CRU,  
TOMATES CERISES, GRAN MORAVIA,  
OLIVES VERTES DE SICILE ET BURRATA ENTIÈRE.

**SMALL : 19€**

**BIG : 32€**

## Dolci

<b>TIRAMISU</b> NOTRE GRAND CLASSIQUE, AU CAFÉ	<b>7.5</b>
<b>SUNDAE ROSSO - VERDE</b> GLACE FLEUR DE LAIT, CRÈME DE PISTACHE, MERINGUES, COULIS DE FRUITS ROUGES, PISTACHES CONCASSÉES	<b>9</b>
<b>SUNDAE</b> GLACE FLEUR DE LAIT, NOCCIOLATA, CACAHUËTES SALÉES, CANTUCCI	<b>9</b>
<b>AFFOGATO</b> GLACE FLEUR DE LAIT À NOYER DANS UN ESPRESSO	<b>5.5</b>
<b>CANNOLO NOCCIOLATA</b> BISCUIT TRADITIONNEL SICILIEN, FARCI DE CRÈME RICOTTA À LA NOCCIOLATA	<b>4.5</b>

## Extra

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

# LUNCH DEALS

Offerta 1

**LASAGNE (+4€) OU GNOCCHI (+3€)**  
**OU SANDWICH FOCACCIA** AU CHOIX (SAUF BURRATA, MORTADELLA, ET TURKEY CÉSAR +1€)

+

**UNE BOISSON AU CHOIX**  
(THÉ GLACÉ, CITRONNADE, PILS EN 25CL,  
VERRE DE PRIMITIVO, CHARDONNAY OU CHIARRETO)

13,5€

Offerta 2

**LASAGNE (+4€) OU GNOCCHI (+3€)**  
**OU SANDWICH FOCACCIA** AU CHOIX (SAUF BURRATA, MORTADELLA, ET TURKEY CÉSAR +1€)

+

**UNE BOISSON AU CHOIX**  
(THÉ GLACÉ, CITRONNADE, PILS EN 25CL,  
VERRE DE PRIMITIVO, CHARDONNAY OU CHIARRETO)

+

**CANOLO OU TIRAMISU**

16,5€



Uniquement le midi  
en semaine

# DRINKS - BOISSONS - BEVANDE

## Cocktails 0%

<b>SPRITZ 0%</b> MARTINI VIBRANTE, PROSECCO 0%, TONIC HYSOPE, ORANGE SÉCHÉE	8
<b>AMARETTO SOUR 0%</b> LYRE'S AMARETTI, SIROP DE SUCRE, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA	11
<b>GIN TO 0%</b> GIN 0%, TONIC HYSOPE, CITRON JAUNE SÉCHÉ	11
<b>NEGRONI 0%</b> VERMOUTH 0%, BITTER 0%, GIN 0%, ORANGE SÉCHÉE	10
<b>BASIL SMASH 0%</b> GIN 0%, SIROP DE BASILIC, JUS DE CITRON, EAU DE BURRATA	10
<b>PESCA 0%</b> GIN 0%, PURÉE DE PÊCHE, CITRON JAUNE, SIROP DE GINGEMBRE	10
<b>FRAGOLITA 0%</b> GIN 0%, PURÉE DE FRAISE, CITRON VERT, MENTHE, SIROP DE SUCRE	10

## Cocktails

<b>AMARETTO SOUR</b> AMARETTO, CITRON JAUNE, SIROP DE SUCRE, EAU DE BURRATA, BITTER	10
<b>OLD FASHIONED</b> WHISKY BOURBON, ITALICUS, CITRON JAUNE, SUCRE BRUN, BITTER, EAU PÉTILLANTE	11
<b>FRAGOLITA</b> VODKA, PURÉE DE FRAISE, CITRON VERT, MENTHE, SIROP DE SUCRE	10
<b>PESCA</b> RHUM, PURÉE DE PÊCHE, CITRON JAUNE, SIROP DE GINGEMBRE	10
<b>LIMGIN TONIC</b> GIN INFUSÉ AU BASILIC, LIMONCELLO, SIROP DE SUCRE, JUS DE CITRON, TONIC HYSOPE	11
<b>BASIL SMASH</b> GIN, SIROP DE BASILIC, JUS DE CITRON, EAU DE BURRATA	10
<b>BELLINI / ROSSINI</b> BULLES DU LAC DE GARDE, PURÉE DE PÊCHE OU PURÉE DE FRAISE	8

## Spiritueux

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

## Negroni

<b>NEGRONI CLASSICO</b> CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, GIN, ORANGE	11
<b>NEGRONI FUMÉ</b> CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, MEZCAL, ORANGE	11

## Spritz

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

## Soft

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

## Caffè

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



# WINES/BEERS - VINS/BIÈRES

## Vins Rouges

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

## Vins Blancs

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

## Vins Rosés

	12CL / 50CL / 75CL
<b>CHIARETTO</b> <i>Colli Morenicà, Veneto 12,5°</i> FRAIS, MINÉRAL, ÉCORCES D'AGRUMES	4.5 / 17 / 23
<b>CÔTES DE PROVENCE</b> <i>Soma, Provence 12°</i> ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAISE ÉCRASÉE, PÊCHE	6.5 / - / 34

## Vins pétillants

	12CL / 75CL
<b>PROSECCO</b> <i>Gemin, Veneto DOC - 12°</i> PROSECCO SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS SAUVAGES	6 / 30
<b>LAMBRUSCO</b> <i>Sorbara, Modena IGP - 8,5°</i> DOUX, FRUITÉ, FRAIS, VIF ET HARMONIEUX	6 / 30
<b>MOSCATO D'ASTI</b> <i>La Sereneta, DOCG - 5°</i> FLEUR DE SUREAU ET LETCHI	8 / 34
<b>FRANCIACORTA «SATEN»</b> <i>Contadi Castaldi, Lombardia DOCG - 12,5°</i> LE «CHAMPAGNE» ITALIEN, CHARDONNAY, GOURMAND, BRIOCHE, FRUITS JAUNES, DÉLICAT	- / 45

## Bière

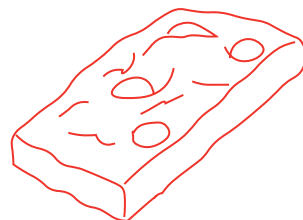
	25CL / 33CL / 50CL
<b>FACILE</b> <i>Pils d'oro, Le Fourgon - 5,2°</i> BIÈRE DE TOUS LES JOURS	3.5 / 4.5 / 6.5
<b>BIRRA BALADIN</b> <i>Italian Ale, Baladin - 4,5°</i> FLORALE, FRAÎCHE, FACILE	5 / 6.5 / 8.5
<b>AMARA</b> <i>La Bonne IPA, Le Fourgon - 6°</i> BELLE AMERTUME ET UN BOUQUET DE SAVEURS FRUITÉES	5 / 6.5 / 8.5
<b>SUPER BITTER</b> <i>Hoppy Belgian Ale, Baladin - 8°</i> CARAMEL, FRUITS À NOYAUX, FRAICHEUR FINALE	5.5 / 7 / 9
<b>ROCK'N'ROLL</b> <i>American Pale Ale, Baladin - 7,5°</i> BLONDE, POIVRÉE, TRÈS LÉGÈREMENT HOUBLONNÉ	5.5 / 7 / 9



# 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.

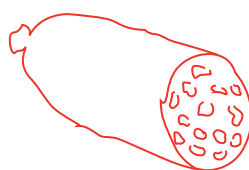


*Focaccia*

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



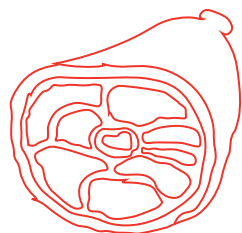
*Birra*

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.

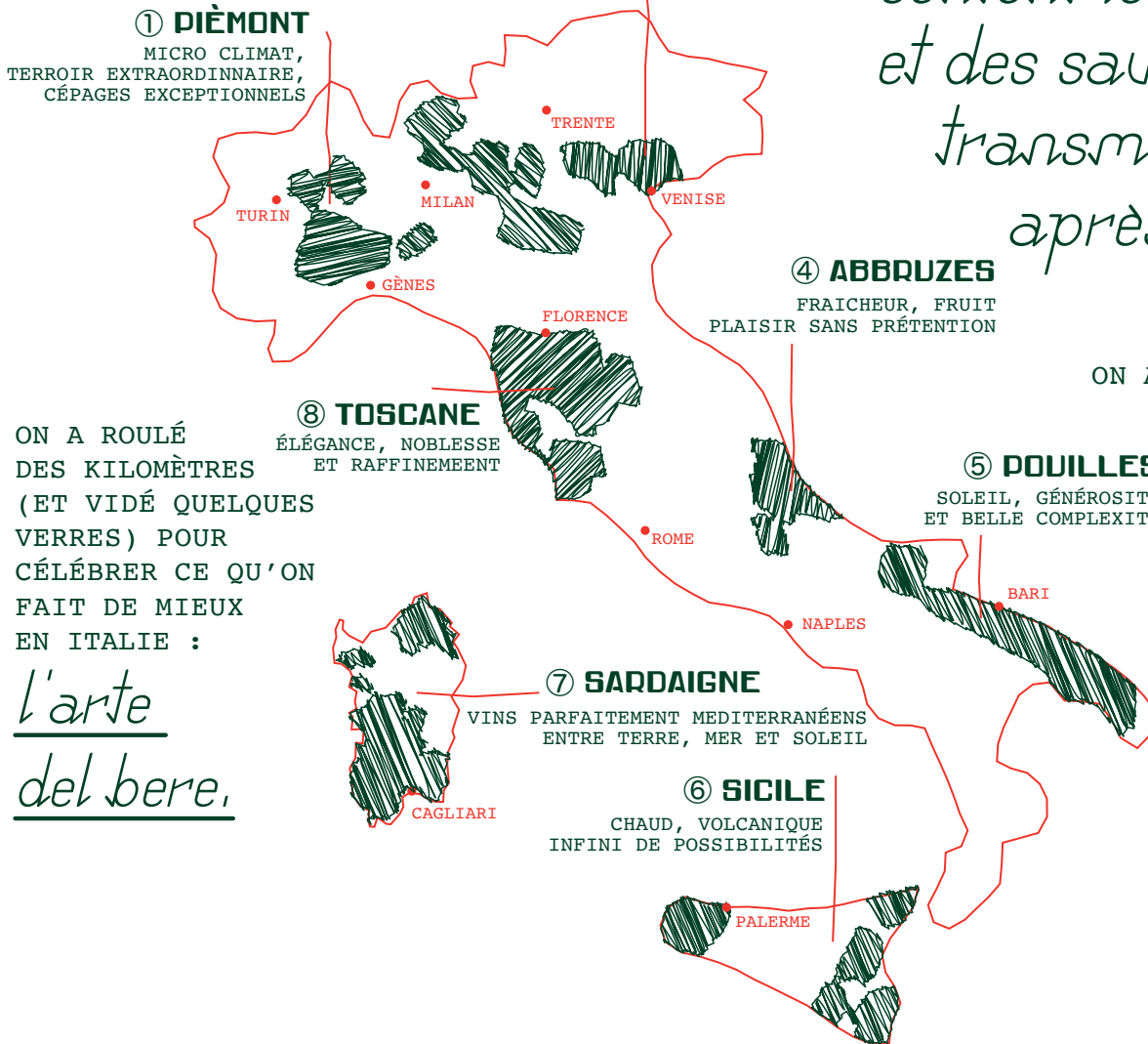
# CARTE DE NOS VINS ITALIENS

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.*

**① PIÉMONT**  
MICRO CLIMAT,  
TERROIR EXTRAORDINAIRE,  
CÉPAGES EXCEPTIONNELS

**③ VÉNÉTIE**  
PLUS ANCIEN  
ET PLUS VASTE  
TERROIR VITICOLE



**④ ABRUZZES**  
FRAICHEUR, FRUIT  
PLAISIR SANS PRÉTENTION

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

*l'arte  
del bere.*

**⑧ TOSCANE**  
ÉLÉGANCE, NOBLESSE  
ET RAFFINEMENT

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.

**⑤ POUILLES**  
SOLEIL, GÉNÉROSITÉ  
ET BELLE COMPLEXITÉ

**⑦ SARDAIGNE**  
VINS PARFAITEMENT MEDITERRANÉENS  
ENTRE TERRE, MER ET SOLEIL

**⑥ SICILE**  
CHAUD, VOLCANIQUE  
INFINI DE POSSIBILITÉS

*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 00024

# BRUNCH

**JUS D'ORANGE PRESSÉ / CITRONNADE / THÉ GLACÉ**

+

**BOISSON CHAUDE**

(ESPRESSO, DOUBLE, THÉ, CHOCOLAT CHAUD, LATTE OU AMERICANO)

+

**CORNETTO SUCRÉ**

(CROISSANT FOURRÉ À LA CONFITURE OU À LA NOCCIOLATA)

OU

**CORNETTO SALÉ**

(CROISSANT GARNI DE PESTO DE BASILIC, TOMATES CERISES, STRACCIATA, ROQUETTE)

+

**BURRATA DISTACHE**

OU

**CHIFFONNADE DE JAMBON CRU**

+

**DEUFS COCOTTE PURGATORIO** (SAUCE TOMATES, BASILIC)

OU

**DEUF MOLLET, SAUCE HOLLANDAISE, GUANCIALE**

+

**SUNDAE DISTACHE / FRUITS ROUGES**

OU

**TIRAMISU**

29€ / pers

uniquement le dimanche  
de 12h à 14h30

# À LA CARTE

## Cold Drinks

JUS D'ORANGE / THÉ GLACÉ 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 Morenicì - Veneto DOC 13°*  
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 HUGO 9/25

BULLES DU LAC DE GARDE,  
LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU,  
EAU GAZEUSE, MENTHE ET CITRON VERT

SPRITZ LIMONCELLO 9/25

BULLES DU LAC DE GARDE, LIMONCELLO,  
SIROP DE BASILIC, EAU GAZEUSE, CITRON  
JAUNE

SPRITZ AMARENA 9/25

BULLES DU LAC DE GARDE, SIROP  
D'AMARENA, MARTINI RUBINO, EAU  
GAZEUSE, CERISES AMARENA

## Antipasti

CORNETTO SALÉ (V) 8.5

STRACCIATA, PESTO DE BASILIC, TOMATES CERISES, ROQUETTE

BURRATA PISTACHE (V) 9.5

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

STRACCIATA 100G/200G (V) 10/15

FLEUR DE SEL, HUILE D'OLIVE ET BASILIC

BURRATA E BASTA (V) 7.5

BURRATA CRÉMEUSE, HUILE D'OLIVE ET BASILIC

ASSIETTE DE JAMBON CRU 9

JAMBON CRU 20 MOIS D'AFFINAGE, FINEMENT TRANCHÉ

ARANCINI TARTUFO 10

CRISPY CHICKEN STICK 6.5

STICKS D'ESCALOPE DE DINDE PANÉE ACCOMPAGNÉS DE SAUCE MAYO À  
L'AIL FUMÉE

## Dolci

TIRAMISU 7.5

CANNOLO AGRUMES 6

FAT SUNDAE 9

CORNETTO SUCRÉ (CONFITURE DU NOCCILATA) 5.5

SUNDAE PISTACHE - FRUITS ROUGES 9

## 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, FRAICHE, FACILE

AMARA 5/6.5/8.5

*La Bonne IPA, Le fourgon - 6°*  
BELLE AMERTUME ET UN BOUQUET DE SAVEURS  
FRUITÉES

SUPER BITTER 5.5/7/9

*Hoppy 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 MACCHIATO 5

CAPPUCCINO 5

THÉ DE CHEZ UNAMI 3.5

ITALIAN CAFFÈ 10

ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX,  
SIROP DE SUCRE ET CHANTILLY

CAFFÈ FRAPPÉ 5

ESPRESSO, LAIT, SIROP DE  
SUCRE ET GLAÇONS

## Pratti

OEUF COCOTTES . PURGATORIO (GAUCHE TOMATE ET BASILIC) (V) 10

OEUF MOLLETS. SAUCE HOLLANDAISE ET  
GUANCIALE 11

LASAGNE D'ALFREDO 16

RAGÙ DE VIANDE (BOEUF, PORC ET VEAU) SAUCE TOMATE MIJOTÉE,  
HUILE A L'AIL, GRAN MORAVIA RAPÉ ET BASILIC

TARTARE ITALIEN AU COUTEAU 21

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU (180G), PESTO DE  
BASILIC, HUILE À L'AIL, CITRON VERT, GRAN MORAVIA RAPÉ,  
CÂPRES FRITES, AMANDES TOASTÉES, SERVIS AVEC DES SMASHED  
POTATOES

GNOCCHI ALLA PARMIGIANA (V) 15.5

GNOCCHI DE POMME DE TERRE MAISON, AUBERGINES RÔTIES À L'AIL,  
SAUCE TOMATES MIJOTÉE AU BASILIC, MOZZA DI BUFALA, GRAN  
MORAVIA RAPÉ ET POIVRE, ACCOMPAGNÉS DE FOCACCIA GRILLÉE

