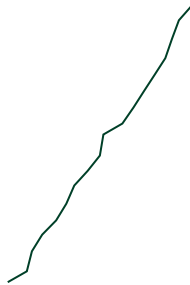


*Ouvert du lundi au samedi midi et soir
et dimanche midi*



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

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

Antipasti & Sides

OLIVES VERTES DE SICILE (V)	3.9
BURRATA PESTO VERDE (V) PESTO DE BASILIC MAISON, TOMATES CERISES, PANGRATTATO, BASILIC	12
BURRATA MORTADELLA PESTO DE PISTACHES, MORTADELLE À LA PISTACHE, BASILIC	12
ARANCINI TARTUFO (V)	10
BEIGNET DE PATATE DOUCE ET SCAMORZA 2 BEIGNETS FRITS, MAYO A L'AIL FUMÉE	8
FRESH SUCRINE (V) SUCRINE, SAUCE RANCH, GRAN MORAVIA RAPÉ, PANGRATTATO <i>Le petit plus : ajoutez-y une belle burrata +5€</i>	10
CRISPY STICK STICKS D'ESCALOPE DE DINDE PANÉE MAISON, ACCOMPAGNÉS D'UNE SAUCE MAYO À L'AIL FUMÉ	8.5

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 <i>Le petit plus : ajoutez-y de la stracciatata fumée +3€</i>	16.5
GNOCCHI ALLA PARMIGIANA (V) GNOCCHI DE POMME DE TERRE, AUBERGINES RÔTIÉS, SAUCE TOMATES MIJOTÉE AU BASILIC, MOZZA DI BUFALA, GRAN MORAVIA RAPÉ ET POIVRE, <i>Le petit plus viande : ajoutez-y du jambon cru +3€</i>	15.5
TARTARE ITALIEN AU COUTEAU 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>	21
CAPRESE DI POSTO (V) MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES ANCIENNES, PESTO DE BASILIC, BASILIC FRAIS ET PANGRATTATO <i>Le petit plus viande : ajoutez-y du jambon cru +3€</i>	15.5
«CÉSAR» SALADE BY POSTO 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>	17

Focaccie le midi Bruschette le soir

PARMIGIANA (V) SAUCE TOMATE, AUBERGINES RÔTIÉS, STRACCIATA FUMÉE, TOMATES CERISES, POIVRE ET ROQUETTE <i>Le petit plus : ajoutez du jambon cru +3€</i>	10
PARMA PESTO 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>	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 : ajoutez-y des tomates cerises +2€</i>	11
MORTADELLA MORTADELLE, PESTO DE PISTACHES, TOMATES CERISES, STRACCIATA FUMÉE ET ROQUETTE <i>Le petit plus : remplace la stracciatata par une burrata +3€</i>	12
TURKEY CÉSAR 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>	12
BURRATA (V) PESTO BASILIC, BURRATA ENTIÈRE, TOMATES CERISES, POIVRE ET ROQUETTE <i>Le petit plus : ajoutez du jambon cru +3€</i>	12

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

TIRAMISU NOTRE GRAND CLASSIQUE, AU CAFÉ	7.5
SUNDAE FRAGOLA GLACE FLEUR DE LAIT, FRAISES SÉCHÉES, MERINGUES, COULIS DE FRAISES, PISTACHES CONCASSÉES	7.5
SUNDAE NOCCIOLATA GLACE FLEUR DE LAIT, NOCCIOLATA, CACAHUËTES SALÉES, CANTUCCI	7.5
AFFOGATO GLACE FLEUR DE LAIT À NOYER DANS UN ESPRESSO	5.5
CANNOLO NOCCIOLATA BISCUIT TRADITIONNEL SICILIEN, FARCI DE CRÈME RICOTTA À LA NOCCIOLATA	4.5

Extra

STRACCIATA +3€, BURRATA +5€,
MOZZA DI BUFALA +4€
MORTADELLE +3€, JAMBON CRU OU CUIT +3€
TOMATES CERISES +2€

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)

+

CANNOLO OU TIRAMISU

16,5€



Uniquement le midi
en semaine

DRINKS - BOISSONS - BEVANDE

Cocktails 0%

SPRITZ 0% MARTINI VIBRANTE, PROSECCO 0%, TONIC HYSOPE, ORANGE SÉCHÉE	8
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	11
NEGRONI 0% VERMOUTH 0%, BITTER 0%, GIN 0%, ORANGE SÉCHÉE	10
BASIL SMASH 0% GIN 0%, SIROP DE BASILIC, JUS DE CITRON, EAU DE BURRATA	10
PESCA 0% GIN 0%, PURÉE DE PÊCHE, CITRON JAUNE, SIROP DE GINGEMBRE	10
FRAGOLITA 0% GIN 0%, PURÉE DE FRAISE, CITRON VERT, MENTHE, SIROP DE SUCRE	10

Cocktails

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

Spiritueux

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

Negroni

NEGRONI CLASSICO CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, GIN, ORANGE	11
NEGRONI FUMÉ CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, MEZCAL, ORANGE	11

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, MENTHE ET CITRON VERT	9 / 25
SPRITZ LIMONCELLO BULLES DU LAC DE GARDE, LIMONCELLO, SIROP DE BASILIC, EAU GAZEUSE, CITRON JAUNE	9 / 25

Soft

CITRONNADE MAISON 25CL	4.5
THÉ GLACÉ MAISON 25CL	4.5
GINGER BEER 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
THÉ DE CHEZ UNAMI	3.5
ITALIAN CAFFÈ ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX, SIROP DE SUCRE ET CHANTILLY	10
CAFFÈ FRAPPÉ ESPRESSO, LAIT, SIROP DE SUCRE, GLAÇONS	5



WINES/BEERS

- VINS/BIÈRES

Vins Rouges

	12CL	18CL	50CL	75CL
PRIMITIVO <i>Cantina Fiorentino, Salento IGP - 13,5°</i> CERISES CONFITES ET VIOLETTE, TANINS PERSISTANTS	5	8	15	24
NUMERO UNO <i>hybride franco-italien - 13,5°</i> CERISE FRAÎCHE, CHALEUR, ÉPICES	5	7.5	-	24
CORVINA <i>Scuola nel vigneto, Cantina Negrar, Veneto IGT - 12,5°</i> CERISE, CONFITURE DE FRAISE, TANINS SOUPLES, FRAIS	5.5	8.5	-	26
NERO D'AVOLA <i>Canicatti, Sicilia DOCG - 13°</i> ENSOLEILLÉ, PRUNE, VIOLETTE, TABAC	6	8.5	18	28
PINOT NOIR - LANGHE <i>Musso, Piemonte DOC - 13,5°</i> FRAIS, FRUITÉ ET FLORALE, TANINS SOYEUX	6.5	10	-	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	-	-	-	37
SANGIOVESE «ALBERAIA» <i>Pietro Caciorgna, Toscana DOC - 14°</i> FRUITS DES BOIS, CASSIS, BOISÉ, GRANDE ÉLÉGANCE	-	-	-	37
BAROLO <i>Raineri, Piemonte DOCG - 14°</i> CERISE, CUIR, POIVRE BLANC, GRANDE COMPLEXITÉ	-	-	-	45

Vins Blancs

	12CL	18CL	50CL	75CL
CHARDONNAY <i>Colli Morenici, Veneto DOC - 13°</i> CHARDONNAY FRAIS, AGRUMES, RONDEUR, VELOUTÉ, MINÉRALITÉ	4.5	8	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	8	-	26
VERNACCIA <i>Teruzzi, Toscana DOCG - 12,5°</i> FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE, MINÉRALITÉ, DÉLICATESSE	6.5	9	-	30
TUFJANO <i>Colli della Murgia, IGP Puglia - 13,5°</i> FRAIS, HERBES FRAÎCHES, PÊCHES	-	-	-	35
VERMENTINO <i>Antonella Corda, Sardegna DOC - 13,5°</i> COMPLEXITÉ, AGRUMES, SALINITÉ, MINÉRALITÉ, FRAICHEUR	-	-	-	37
CATARRATTO <i>Versante Nord, Eduardo Torres, Sicilia IGT - 12,5°</i> VIF, MINÉRAL, FLORAL, FRUITS BLANCS, AGRUMES, VOLCANIQUE	-	-	-	37

Vins Rosés

	12CL	18CL	50CL	75CL
CHIARETTO <i>Colli Morenici, Veneto 12,5°</i> FRAIS, MINÉRAL, ÉCORCES D'AGRUMES	4.5	8	17	23
CÔTES DE PROVENCE <i>Soma, Provence 12°</i> ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAISE ÉCRASÉE, PÊCHE	6.5	9	-	34

Vins pétillants

	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>La Serenata, DOCG - 5°</i> FLEUR DE SUREAU ET LETCHI	8	34
FRANCIACORTA «SATEN» <i>Contadi Castaldi, Lombardia DOCG - 12,5°</i> LE «CHAMPAGNE» ITALIEN, CHARDONNAY, GOURMAND, BRIOCHE, FRUITS JAUNES, DÉLICAT	-	45

Birre

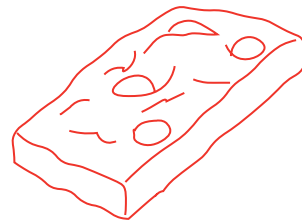
	25CL	33CL	50CL
FACILE <i>Fils d'oro, Le Fourgon - 5,2°</i> BIÈRE DE TOUS LES JOURS	3.5	4.5	6.5
BIRRA BALADIN <i>Italian Ale, Baladin - 4,5°</i> FLORALE, FRAÎCHE, FACILE	5	6.5	8.5
AMARA <i>La Bonne IPA, Le Fourgon - 6°</i> BELLE AMERTUME ET UN BOUQUET DE SAVEURS FRUITÉES	5	6.5	8.5
SUPER BITTER <i>Hoppy 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



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.

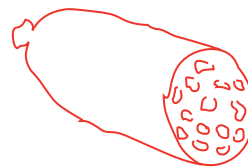


Focaccia

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

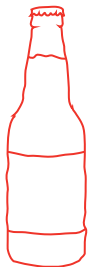
CHARCUTERIE
TRADITIONNELLE
ITALIENNE

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.

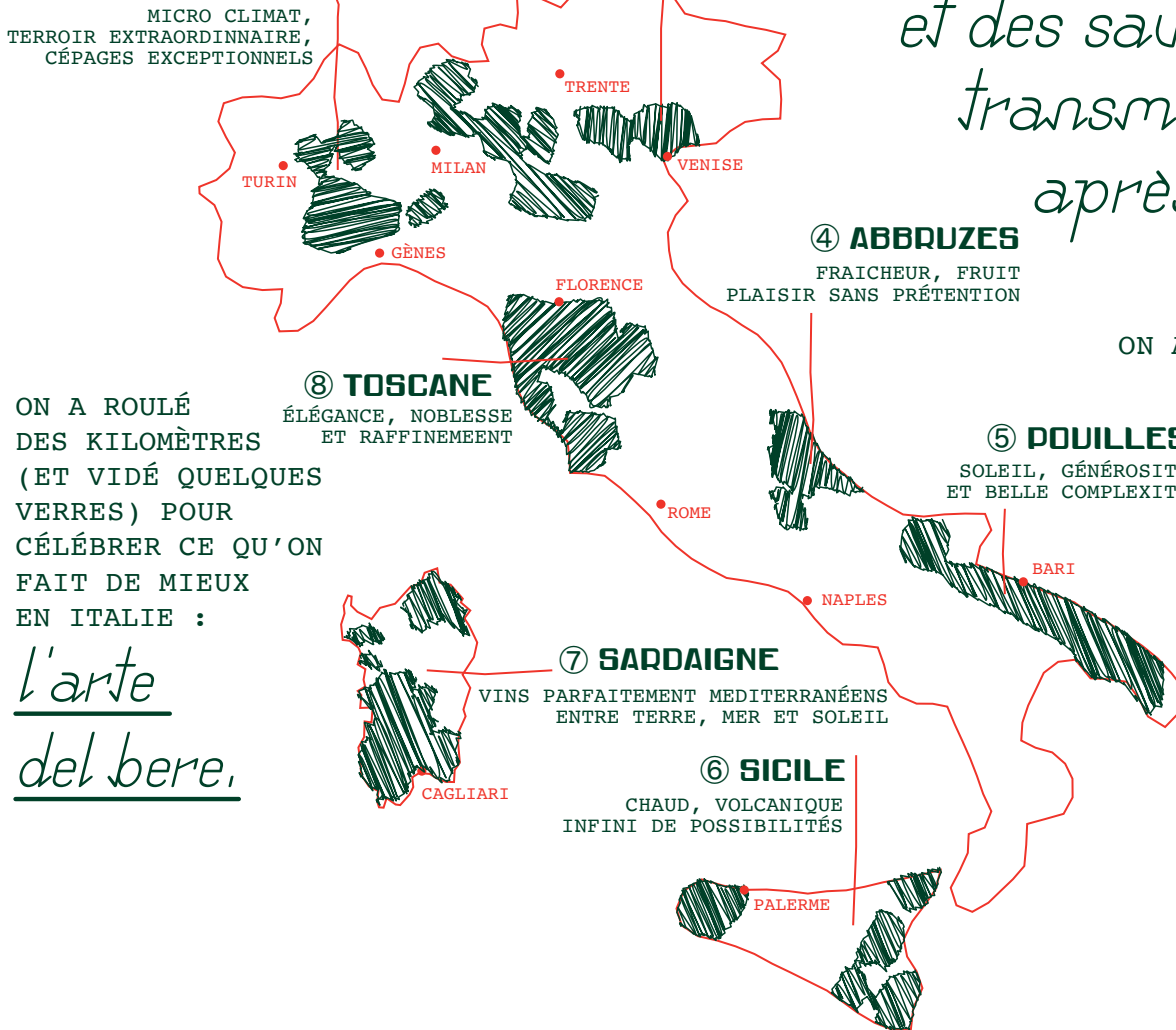
CARTE DE NOS VINS ITALIENS

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 7.5

CORNETTO SUCRÉ (CONFITURE OU NOCCILATA) 5.5

SUNDAE PISTACHE - FRUITS ROUGES 7.5

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 - 7,5°
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

