

*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 7	8.5
STRACCIATA FUMÉE 100G/200G (V) 7	10/15
GRAN MORAVIA (COUSIN DU PARMESAN) 7	5.5
JAMBON CRU EN CHIFFONNADE 7	8
MORTADELLE PISTACCHIO 13.7	7.5

Antipasti & Sides

OLIVES VERTES DE SICILE (V)	3.9
BURRATA PESTO ROSSO 13.7 PESTO DE TOMATES CONFITES MAISON, JAMBON CRU, PANGRATTATO, BASILIC	12
BURRATA MORTADELLA 13.7 PESTO DE PISTACHES, MORTADELLE À LA PISTACHE, MORTADELLE, BASILIC	12
ARANCINI TARTUFO (V) 17 4 BELLES BOULES DE RIZ CROUSTILLANTES FARCIES DE TARTUFATA	10
BEIGNET DE PATATE DOUCE ET SCAMORZA 17 3 BEIGNETS FRITS, MAYO A L'AIL FUMÉE	8
SEMPlice (V) 17 ROQUETTE, TOMATES CONFITES, GRAN MORAVIA RAPÉ, HUILE D'OLIVE, JUS DE CITRON, FLEUR DE SEL ET PANGRATTATO <i>Le petit plus : ajoutez-y une belle burrata +3€</i>	8

Piatti

LASAGNA DI POSTO 17 LASAGNE FAITES MAISON PAR NOS ÉQUIPES, SAUCE TOMATE MIJOTÉERAGÙ DE VIANDE (BOEUF/PORC), BÉCHAMEL, HUILE À L'AIL, GRAN MORAVIA RAPÉ, BASILIC <i>Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata fumée +3€</i>	16.9
GNOCCCHI CACIO PEPE (V) 17 GNOCCCHI DE POMME DE TERRE, SAUCE CRÉMEUSE À BASE DE PECORINO ET POIVRE, GRAN MORAVIA RAPÉ ON TOP <i>Le petit plus standard : ajoutez-y du jambon cru +3€</i>	15.9
TARTARE ITALIEN AU COUTEAU 13.7 TARTARE DE BOEUF FUMÉ AU COUTEAU (150G), PESTO DE TOMATES CONFITES, CITRON VERT, TOMATES CONFITES, 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>	20.9
MEATBALLS 13.7 BOULETTES DE VIANDES CROUSTILLANTES (BOEUF/PORC), SAUCE TOMATE MIJOTÉE, BASILIC, HUILE À L'AIL ET GRAN MORAVIA RAPÉ ON TOP ACCOMPAGNÉ DE SMASHED POTATOES <i>Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata fumée +3€</i>	18.9
SALADE DI POSTO 13.7 ROQUETTE, BURRATA, JAMBON CRU, TOMATES CONFITES, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, HUILE D'OLIVE, CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE, PANGRATTATO ON TOP	15.9

Focaccie le midi Bruschette le soir

DARMA 13.7 PESTO DE TOMATES CONFITES, JAMBON CRU, STRACCIATA FUMÉE, ROQUETTE ET HUILE D'OLIVE <i>Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata fumée +3€</i>	10.9
TARTUFO (V) 13.7 RICOTTA AROMATISÉE À LA TRUFFE NOIRE, AMANDES TOASTÉES, STRACCIATA FUMÉE, ROQUETTE ET HUILE INFUSÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>Le petit plus : ajoutez-y de la mortadelle +2€</i>	9.9
PISTACCHIO 13.7 MORTADELLE, PESTO DE PISTACHES, TOMATES CONFITES, STRACCIATA FUMÉE ET ROQUETTE <i>Le petit tips : remplace la stracciata par une burrata +3€</i>	11.9
BURRATA (V) 13.7 PESTO TOMATES CONFITES, BURRATA ENTIÈRE, TOMATES CONFITES, POIVRE ET ROQUETTE <i>Le petit tips : ajoutez du jambon cru +3€</i>	11.9
CLUB 13.7 JAMBON CRU, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, TOMATES CONFITES, MAYO À L'AIL FUMÉE ET ROQUETTE <i>Le petit tips : ajoutez du jambon cru +3</i>	9.9

Planche Aperitivo (le soir uniquement)

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

SMALL : 19€

BIG : 32€

Dolci

TIRAMISU 13.7 NOTRE GRAND CLASSIQUE, CRÉMEUX ET LÉGER, AU CAFÉ	7.5
SUNDAE ROSSO 3.7 GLACE FLEUR DE LAIT, MERINGUES, COULIS DE FRUIT ROUGE	7.5
SUNDAE NOCCIOLATA 13.7 GLACE FLEUR DE LAIT, NOCCIOLATA, CACAHUÈTES SALÉES, CANTUCCI	7.5
AFFOGATO 7 GLACE FLEUR DE LAIT À NOYER DANS UN ESPRESSO	5.5
BUDINO 13.7 CRÈME GOURMANDE À LA NOCCIOLATA ET AMANDES TOASTÉE, COMME UN CHOCOLAT CHAUD MAIS FROID ...	6

Extra

STRACCIATA +3€, BURRATA +5€,
MORTADELLE +3€, JAMBON CRU +3€
TOMATES CCONFITES +2€

ALLERGÈNES : 1.CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN 2.ARACHIDES 3.FRUIITS À COQUES
4.OEUF 5.POISSONS 6.SOJA 7.LAIT 8.DIOXYDE DE SOUFRE À DES CONCENTRATIONS
SUPÉRIEURES À 10MG/KG

LUNCH DEALS

Offerta 1

LASAGNE (+4€) OU GNOCCHI (+3€)
OU SANDWICH FOCACCIA AU CHOIX (SAUF BURRATA ET DISTACCHIO +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 ET DISTACCHIO +1€)

+

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

+

BUDINO OU TIRAMISU

16,5€



Uniquement le midi
en semaine

DRINKS - BOISSONS - BEVANDE

Cocktails 0%

SPRITZ 0%

MARTINI VIBRANTE, PROSECCO 0%, TONIC HYSOPE, ORANGE SÉCHÉE

AMARETTO SOUR 0%

LYRE'S AMARETTI, SIROP DE SUCRE, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA

GIN TO 0%

GIN 0%, TONIC HYSOPE, CITRON JAUNE SÉCHÉ

NEGRONI 0%

VERMOUTH 0%, BITTER 0%, GIN 0%, ORANGE SÉCHÉE

BASIL SMASH 0%

GIN 0%, SIROP DE BASILIC, JUS DE CITRON, EAU DE BURRATA

PESCA 0%

GIN 0%, PURÉE DE PÊCHE, CITRON JAUNE, SIROP DE GINGEMBRE

FRAGOLITA 0%

GIN 0%, PURÉE DE FRAISE, CITRON VERT, MENTHE, SIROP DE SUCRE

Cocktails

AMARETTO SOUR ¹³⁷

AMARETTO, CITRON JAUNE, SIROP DE SUCRE, EAU DE BURRATA, BITTER

OLD FASHIONED

WHISKY BOURBON, ITALICUS, CITRON JAUNE, SUCRE BRUN, BITTER, EAU PÉTILLANTE

FRAGOLITA

VODKA, PURÉE DE FRAISE, CITRON VERT, MENTHE, SIROP DE SUCRE

PESCA

RHUM, PURÉE DE PÊCHE, CITRON JAUNE, SIROP DE GINGEMBRE

LIMGIN TONIC

GIN INFUSÉ AU BASILIC, LIMONCELLO, SIROP DE SUCRE, JUS DE CITRON, TONIC HYSOPE

BASIL SMASH ⁷

GIN, SIROP DE BASILIC, JUS DE CITRON, EAU DE BURRATA

BELLINI / ROSSINI

BULLES DU LAC DE GARDE, PURÉE DE PÊCHE OU PURÉE DE FRAISE

Spiritueux

LIMONCELLO -25° - 4cl

AMARETTO ³ -28° - 4cl

SAMBUCA -38° - 4cl

GRAPPA -38° - 4cl

LIQUEUR DE NOISETTE -22° - 4cl

Negroni

NEGRONI CLASSICO

CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, GIN, ORANGE

NEGRONI FUMÉ

CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, MEZCAL, ORANGE

Spritz

SPRITZ CLASSICO

BULLES DU LAC DE GARDE, CINZANO, EAU GAZEUSE, ORANGE

SPRITZ HUGO

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

SPRITZ LIMONCELLO

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

Soft

CITRONNADE MAISON 25CL

THÉ GLACÉ MAISON 25CL

GINGER BEER MAISON 25CL

BALADIN COLA 33CL

MOLE COLA 33CL

MOLE COLA ZERO 33CL

EAU PLATE MICROFILTRÉE 50CL

SAN PELLEGRINO 50CL / 1L

Caffè

ESPRESSO / DOPPIO

CHOCOLAT CHAUD DI PAPÀ ¹³⁷

NOCCIOLATA, AMANDES TOASTÉES ET CHANTILLY

LATTE MACCHIATO

CAPPUCCINO

THÉ DE CHEZ UNAMI

ITALIAN CAFFÈ

ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX, SIROP DE SUCRE ET CHANTILLY

CAFFÈ FRAPPÉ

ESPRESSO, LAIT, SIROP DE SUCRE, GLAÇONS



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 uigneto, 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 DCG - 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 DCG - 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 DCG - 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 uigneto, Cantina Negrar, Veneto IGT - 12°</i> CÉPAGE LE PLUS ANCIEN D'ITALIE, MELON, POIRE, FLEURS BLANCHES	5.5	8	-	26
VERNACCIA <i>Teruzzi, Toscana DCG - 12,5°</i> FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE, MINÉRALITÉ, DÉLICATESSE	6.5	9	-	30
TUFGANO <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 Sereneta, DCG - 5°</i> FLEUR DE SUREAU ET LETCHI	8	34
FRANCIACORTA «SATEN» <i>Contadi Castaldi, Lombardia DCG - 12,5°</i> LE «CHAMPAGNE» ITALIEN, CHARDONNAY, GOURMAND, BRIOCHE, FRUITS JAUNES, DÉLICAT	-	45

Bière

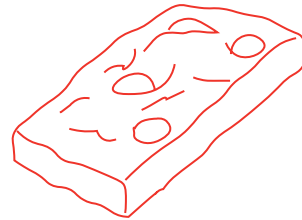
	25CL	33CL	50CL
FACILE <i>Pils d'oro, Le Fourgon - 5,2°</i> BIÈRE DE TOUS LES JOURS	3.5	4.5	6.5
BIRRA BALADIN <i>Italian Ale, Baladin - 4,5°</i> FLORALE, FRAÎCHE, FACILE	5	6.5	8.5
AMARA <i>La Bonne IPA, Le Fourgon - 6°</i> BELLE AMERTUME ET UN BOUQUET DE SAVEURS FRUITÉES	5	6.5	8.5
SUPER BITTER <i>Hoppy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



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.

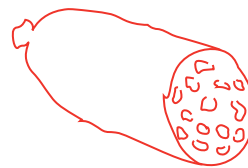


Foccacia

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

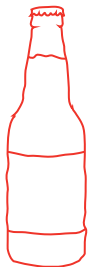
CHARCUTERIE
TRADITIONNELLE
ITALIENNE

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

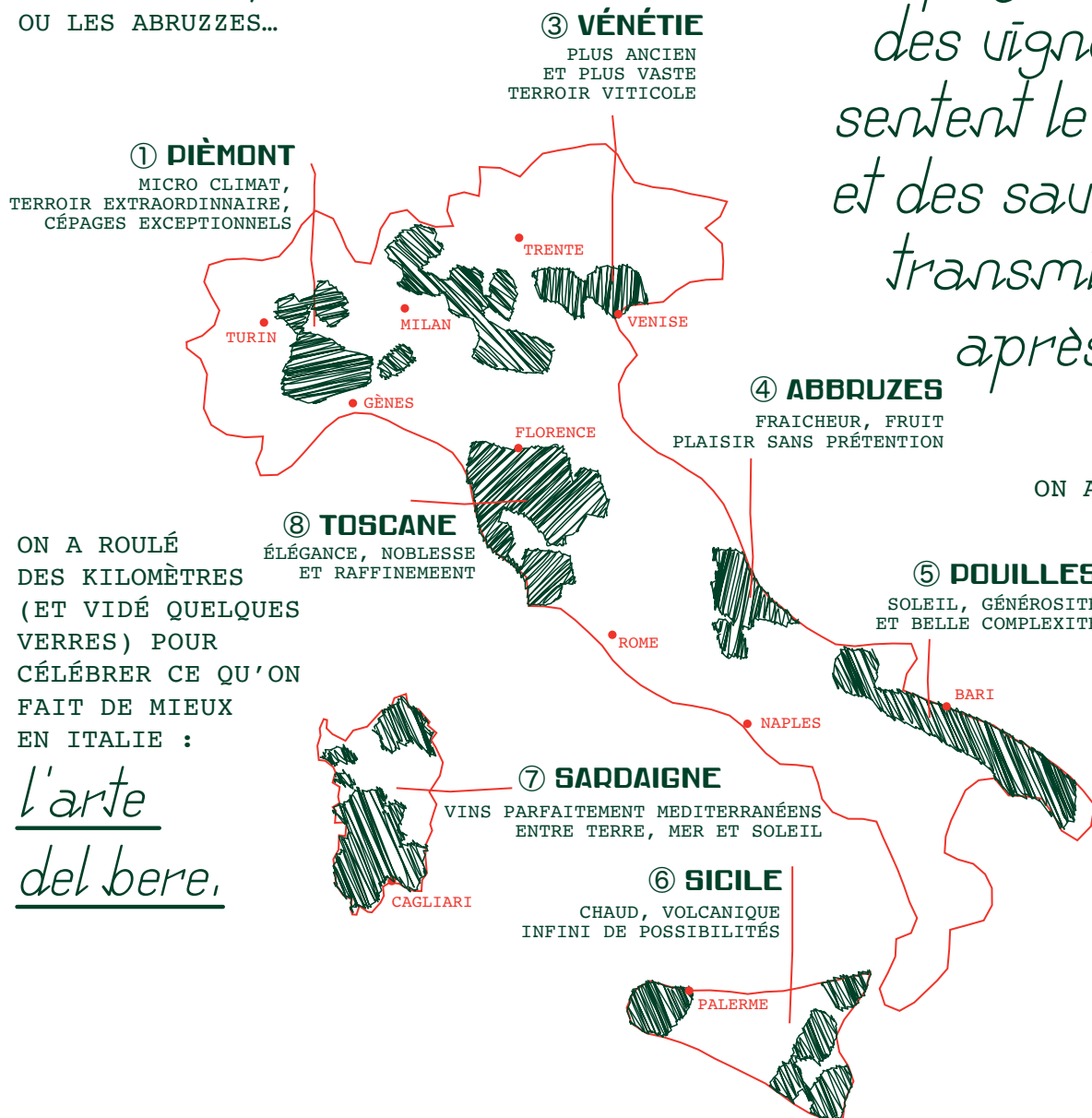
Producteurs

ANTONELLA CORDA (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

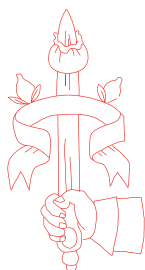
Vins Rosés

- 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 / 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 negran, 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 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, FRAÎCHE, 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

Platti

OEUFs COCOTTES . PURGATORIO (SAUCE TOMATE ET BASILIC) (V) 10

OEUFs 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

