



Toutes nos recettes sont réalisées sur place à partir de produits bruts

Antipasti

1 produit 7€ / 2 produits 13€

3 produits 18€ / 4 produits 24€

5 produits 29€ / 6 produits 34€

FORMAGGI

Servi avec pane Carasau

Mozzarella di Bufala 125gr

Mozzarella Burrata 125gr

Ricotta 100gr

Gorgonzola 100gr

Pecorino 100gr

Parmesan 100gr

SALUMI 100gr

Jambon cru

Culatello

Guanciale

Bresaola

Jambon cuit

Sopressata piquante

VERDURE

Aubergines à l'huile d'olive

Artichauts marinés

Tomates Datterino

PESCE

Saumon fumé

Salade de poulpe ❄️

Calamars frits

Pesci

Poulpe rôti au pesto

26€

Tentacules de poulpe ❄️ marinées au pesto

servies avec pommes de terre grenaille et tomates Datterino
(gratiné au four)

Calamari Fritti*

19€

Calamars frits, servis avec salade et sauce tartare

Focacietta

L'alliance de la Focaccia et de la Bruschetta
Pesto, sauce tomates, Mozzarella di Bufala
Servi avec salade et tomates

14€

SUPPLÉMENTS AU CHOIX

(prix par ingrédients)

Jambon cru, culatello, bresaola, guanciale,	
Jambon cuit, Sopressata piquante	3.5€
Mozzarella di Bufala, Mozzarella Burrata	3.5€
Mozzarella Stracciatella	3€
Pecorino râpé, copeaux de parmesan	2€
Ricotta, gorgonzola	3€
Saumon frais, saumon fumé, poulet	3€
Pesto verde, pesto rosso	2€
Piments rouges, câpres, anchois, olives	1.5€
Tomates confites, tomates Datterino	2.5€
Artichauts, aubergines	2.5€
Noisettes, pignons	1.5€

Carni

Carpaccio de Bresaola	20€
Bresaola, pignons, pesto verde, roquette, tomates, câpres, copeaux de parmesan, servi avec potatoes	
Tartare di manzo Pugliese	18€
Viande de bœuf hachée crue, câpres, pesto, pignons, parmesan, stracciatella, oignons, olives, tomates confites, servi avec potatoes	
Tagliata de filet de bœuf	27€
Roquette, Romaine, tomates, radis, pommes de terre, pesto, parmesan	
Orecchia d'elefante	24€
Escalope de veau Milanese et 1 accompagnement au choix Pour la rendre plus gourmande rajoutez nos suppléments	

Insalate

Caesar	16€
Salade romaine, roquette, filets de poulet rôtis, croûtons, sauce Caesar, parmesan, tomates	
Puglia	18€
Burrata, roquette, romaine, tomates, parmesan, jambon cru, pesto rosso, artichauts, noisettes	
Polpo	18€
Poulpe cuit ❄️, tomates, fenouil, pesto, oignons, citron, pommes de terre rôties, romaine, roquette	
Caprese	17€
Assortiments de tomates, olives, pignons, huile d'olive et stracciatella très crémeuse	

Risotto de Fregola

Pâtes Sarde cuisinées comme un risotto

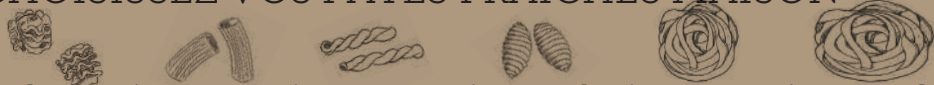
Parmigiano & guanciale	18€
Gorgonzola & culatello	18€

Pasta Al Forno

Lasagne Bolognese	18€
Gnocchi alla Sorrentina	18€
Sauce Napoletana, parmesan, stracciatella	
Melanzana alla Parmigiana	18€
Aubergines frites à l'huile d'olive, sauce Napoletana, parmesan, mozzarella di Bufala	
Gnocchi di Modena	20€
Sauce gorgonzola, parmesan, mozzarella, culatello	
Polpette della nonna	20€
Boulettes de bœuf et chair à saucisse, sauce tomate, basilic, pommes de terre grenaille, mozzarella stracciatella, parmesan	

Pasta Fresca

CHOISISSEZ VOS PÂTES FRAÎCHES MAISON



Radiatori / Rigatoni / Caserecci / Gnocchi / Linguini / Pappardelle

ou

Ravioli +1€



Daube, Chèvre Mozzarella

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

Pesto Genovese 15€

Basilic, huile d'olive, ail, pignons, parmesan

Pesto Rosso 15€

Tomates confites, basilic, huile d'olive, ail, pignons, parmesan

Napoletana 15€

Sauce cuisinée aux tomates et basilic

Arrabiata 15€

Sauce cuisinée aux tomates et piments

Cacio e Pepe 15€

Pecorino, poivre moulu

Crema di Parmigiano 16€

Parmesan, crème fraîche

Ragù alla Bolognese 17€

Sauce cuisinée aux tomates, viande de boeuf, chair à saucisse, pancetta

Carbonara Romana 17€

Guanciale, pecorino, jaune d'œuf, poivre noir moulu

Salmone 18€

Crème fraîche, sauce tomate, aneth, saumon frais et saumon fumé

Gorgonzola 17€

Crème fraîche, gorgonzola

Al Crudo 18€

Pesto Verde, mozzarella di Bufala, noisettes, tomates Datterino

Bianca 18€

Sauce gorgonzola, filet de poulet, mozzarella stracciatella

Campidanese	16€
Sauce cuisinée à la tomate, chair à saucisse, fenouil, safran	
Puttanesca	16€
Sauce cuisinée à la tomate, piments, anchois, câpres et olives	
Polpette Al sugo	17€
Boulettes de bœuf et chair à saucisse cuisinées à la sauce tomate et basilic	

SUPPLÉMENTS AU CHOIX

(prix par ingrédient)

Jambon cru, culatello, bresaola, guanciale,	
Jambon cuit, Sopressata piquante	3.5€
Mozzarella di Bufala, Mozzarella Burrata	3.5€
Mozzarella Stracciatella	3€
Pecorino râpé, copeaux de parmesan	2€
Ricotta, gorgonzola	3€
Saumon frais, saumon fumé, poulet	3€
Pesto verde, pesto rosso	2€
Piments rouges, câpres, anchois, olives	1.5€
Tomates confites, tomates Datterino	2.5€
Artichauts, aubergines	2.5€
Noisettes, pignons	1.5€

Menu Bambino 11€

1 sirop + ½ portion de pâtes + 1 glace ou coupe de fruits

Rigatoni ou Gnocchi

Sauces au choix :

Bolognese, Gorgonzola, Napoletana, Pesto Genovese, Pesto Rosso, beurre et jambon cuit, crème de parmesan

Desserts

Tiramisu Café ou Nutella	8€
Panna Cotta coulis aux choix Nutella, fruits rouges, caramel	8€
Torta Caprese Gâteau chocolat et amandes servi avec sauce chocolat et chantilly	9€
Cannoli Sicilien Pâte frite farcie à la ricotta, pistache, chocolat et citron	9€
Affogato Glace vanille, café espresso et chantilly	9€
Coupe de fruits de saison	8€
Crème brûlée Vanille	8€
Glaces artisanales en pot individuel Nous consulter pour les parfums	9€
Café ou Thé gourmand	9€

La carte des allergènes est disponible sur demande

Formules

SERVIES UNIQUEMENT LE MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

FORMULE Pâte ou Salade + Boisson 17€

FORMULE Pâte ou Salade + Dessert 19€

FORMULE Pâte ou Salade + Boisson + Dessert 22€

Les boissons

Bière pression, sodas, jus de fruits, limonade, sirop,
eaux pétillantes, verre de vin

Les salades (voir les recettes sur la page Insalate)

Salade Caesar, salade Caprese

Les Pâtes (voir les recettes sur la page Pasta Fresca)

Pesto Genovese, Pesto Rosso, Napoletana, Arrabiata, Cacio e Pepe,
Crema di Parmigiano, Campidanese

Les desserts

Tiramisu Café, Tiramisu Nutella, Panna cotta coulis au choix,
Coupe de fruits, Crème Brulée, Glace artisanale + 1€

Apéritifs

Pastis 51, Ricard 3cl	4€
Martini rouge ou blanc, Campari 6cl	4€
Porto, Muscat, Marsala 8cl	4€
Suze 6cl	4€
Whisky, Gin, Vodka, Tequila, Rhum 4cl avec soda + 2€	6€
Cognac, Armagnac, Amaretto 4cl	6€
Get 27, Limoncello, Bailey's, Grappa Kir 12cl	6€
Kir Royal 12cl	9€

Bières

PRESSION

Poretti bière Italienne Blonde	25cl	4€	50cl	8€
--------------------------------	------	----	------	----

BOUTEILLE

Fada bière de Provence Blonde ou Blanche 33cl	7€
Brooklyn IPA bière Américaine blonde 33cl	8€
Pietra bière Corse Blonde ou Ambrée 33cl	8€

Cocktails

Americano	9€
Campari, vermouth rouge, eau gazeuse	
Negroni	9€
Gin, Campari, Vermouth rouge	
Spritz	9€
Prosecco, campari, eau gazeuse	
Margarita Italiana	9€
Tequila, Limoncello, jus de citron, sirop de sucre de canne	
Amaretto Sour	9€
Amaretto, jus de citron, sirop de sucre de canne	

Jus et Sodas

Coca cola, Coca zero, Coca cherry 33cl	4€
Orangina, Fanta, Sprite, Fuztea	4€
Schweppes tonic ou agrumes	4€
Perrier 33cl + 1€ sirop	4€
Limonade	4€
Diabolo 25 cl	5€
San Bitter	4€
Sirop	3€
Jus de fruits bouteilles 25cl	5€
Jus de fruits pressés 25cl	6€

Eaux

San Pellegrino	50cl	5€	75cl	8€
Acqua Panna			75cl	7€

Boissons chaudes

Café espresso, Café long, décaféiné	2€
Noisette	2.5€
Café Crème	5€
Cappuccino	5€
Chocolat chaud	6€

Carte des vins

LES ROSÉS

La Provence	verre 12cl	pichet ¼	pichet ½	bouteille 75cl
CHATEAU PIGOUDET Première-coteaux d'Aix en Pce AO Syrah/Grenache/fruité, gourmand, fleurs blanches, belle fraicheur	5 €	8€	16€	22€
NINA ROSATO Delle Venzie DOC Pinot Grigio/Merlot/ léger, aromatique, fleurs blanches	5€	8€	16€	22€

LES BLANCS

La Provence	verre 12cl	pichet ¼	pichet ½	bouteille 75cl
CHATEAU PIGOUDET Première-coteaux d'Aix en Provence AOP Sauvignon/Grenache blanc/belle notes florales, gourmand, rafraichissant	5€	8€	16€	22€

L'Italie

	verre 12cl	pichet ¼	pichet ½	bouteille 75cl
CANTINA PAOLO LEO Salento IGT Chardonnay/sec, frais, fruité	6€	9€	18€	27€
ALLEGRINI Corte Giara Pinot Grigio IGT Venetie Léger, floral, acidulé				30€
CANTINA CELLARO LUMA-TERRE SICILIANE IGT Grillo/floral, fruité, belle fraicheur				27€
SARAGAT Vermentino IGT Isola dei Nuraghi SARDAIGNE Aromatique, nectarine, litchi, fraicheur	7€	10€	20€	30€