

L'intégralité de nos entrées, plats, desserts et pizzas sont **FAITS MAISON**, réalisés sur place par notre équipe à base de produits frais et de saison. Nos recettes sont les fruits d'un travail passionné et rigoureux.

Il n'est pas possible d'en changer la composition.

L'établissement ferme ses portes à 15h00 pour le service du midi et 23h00 le soir, 23h30 le weekend.

Primi (les entrées) :

L'entrée du moment : laissez-vous tenter par notre produit du moment ! Demandez le programme !—XX €

Stracciatella du caseificio Abbasciano: 100 g—9€

Apéritivo : mozzarella di bufala, olives cerignola, antipasti et focaccia à l'origan bio de Sicile—19€ **avec ou sans** 

Prosciutto crudo di parma 24 mois Egidio Bedogni tranché à la minute, focaccia à l'origan de Sicile bio (à partager) 20 €

Planche de charcuteries italiennes—16€ 

Secondi (les plats) :

Une cuisine d'inspiration italienne, faite chaque jour par notre équipe, alliant simplicité et produits d'exception, le tout dans le respect de la saisonnalité.

Demandez le programme !

Formaggi :

Fromages italiens affinés —10€

Dolci (les desserts) :

Baba au rhum : crème fouettée, rhum au choix : Angostura 1919, HSE black sheriff, Bumbu 2cl —12€

Panna cotta de l'AP (à l'ancienne sans gélatine) aux saveurs du moment—10 €

Tiramisu de l'AP aux noisettes du Piémont et café—10€

Il dito : biscuit brownie chocolat de Nicolas Berger, ganache montée chocolat blanc ivoire à la vanille de Madagascar bio, noisette du Piémont et glace vanille de Madagascar bio turbinée à la commande !—12€

Caffé e dolce ! Le café des gourmands !—9.5€

Nos Pizzas sont réalisées à base de farine 100 % italienne. Elles sont élaborées à partir d'un empatement à fermentation lente de 3 jours minimum et cuites au feu de bois pour vous offrir croustillant et légèreté !

Pizza classique !

Margherita : tomates d'Emilie Romagne, mozzarella di bufala fraîche, basilic frais—12.5€

Calzone : mozzarella bio de chez Ottanta, champignons et jambon italien cuit aux herbes, crème d'Isigny, grana di montagna et œuf bio parfait —18€ 

Formaggi : mozzarella bio de chez Ottanta, caciotta bio, gorgonzola et taleggio DOP—15.5€

Inferno (! très très très très épicée !) : tomates d'Emilie Romagne, mozzarella bio de chez Ottanta, saucisse piquante aux piments toscans de la charcuterie de Milly-La-Forêt, n'duja et piment frais—15.5€ 

Sardenaira : tomates d'Emilie Romagne, filets d'anchois de Cetara, olive taggiasche, oignon, basilic frais—15€

Pizza Stagionali !

Vegie : crème de courge, mozzarella bio de chez Ottanta, dés de courge rôtis, poireaux étuvés, roquette, huile d'olive et amandes torréfiées—16€

Salmone 3.0 : focaccia, gravlax de saumon **label rouge** Ecosais, salade pommes de terre tièdes, vinaigrette wasabi-sésame —23.5€

Funghi : crème de champignons parfumée à la truffe, mozzarella bio de chez Ottanta, champignons de saison poêlés en persillade, roquette, noix de Sicile et grana di montagna —23€

Prosciutto cotto e uova : crème de parmesan parfumée à la truffe, jambon blanc à la truffe de la maison Golfer, champignons rôtis, grana di montagna, œuf bio parfait—25€ 

Prosciutto : tomates d'Emilie Romagne, stracciatella du caseificio Abbasciano, roquette, balsamique IGP et prosciutto crudo di parma 18 mois Egidio Bedogni tranché à la minute, huile d'olive bio de Nasciri—24€ 



L'ATELIER PIZZA

CUISINE ITALIENNE

Rosso :

Prix Verre 12,5cl/ Bt 75cl

- 1. Bolgheri Superiore—Aldrovandi—2016 (Toscane) Bouteille uniquement—100€**
Cabernet Franc 45%, Cabernet Sauvignon 45%, P.Verdot 10 %— Un vin d'exception! Un millésime merveilleux ! Le plus célèbre des terroirs italiens à prix « raisonnable » !
- 2. Rosso Piceno—Santa Barbara — 2021 (Marches) 4.6€ / 23€**
Sangiovese, Montepulciano — Un vin sur le fruit avec une belle présence ! Simplicité et caractère ! Un vrai Italien !
- 3. Vittorio – Rosso Veneto IGT—2016 (Vénétie) 7.5€ / 37.5€**
Merlot, Corvinona, Turchetta, Pataresca —L'élégance de la Vénétie dans un flacon ! Une belle structure, fruits des bois, violette, tabac et chocolat! Une belle puissance pour un vin riche et enveloppant...
- 4. Uvaggio – Sperino—2018 (Piémont) Bouteille uniquement—45€**
Nebbiolo, Cortina, Vespolina—Un grand vin du Piémont! Les tanins sont présents mais très élégants. Vous découvrirez une belle intensité aromatique portée par des fruits noirs très mûrs !
- 5. Nero d'Avola—ZIO PAOLO—2020 (Sicile) 6€ / 30€**
100 % nero d'Avola- Région nord de la Sicile qui donne un nero d'Avola tout en fraîcheur sur des notes de fraise et fruits des bois.
- 6. Barbera d'Alba – Casina Val del Prete — 2021 (Piémont) Bouteille uniquement—37€**
100% Barbera —Magnifique barbera biologique du Piémont ! L'élégance du Piémont dans un flacon ! Une belle structure, des fruits secs, des épices ! Un vrai caractère...

Bianco :

- 7. Zibibbo orange—Tenuta Benvenuto—2018 (Calabre) Bouteille uniquement—40€**
100% Zibibbio— Un vin non filtré et bio ! Un vin atypique et rare avec une macération pelliculaire d'environ 40 jours qui lui donne une jolie couleur orangée et du caractère ! Un vin nature ! Mon coup de Cœur !
- 8. Solerte—Vino Lauria—2020 (Sicile) Bouteille uniquement—25€**
100 % Zibibbo – Parfum floral, vin solaire et suave ...Un vin à découvrir et apprécier entre amis, pour l'apéritif ou pendant un repas léger. !
- 9. Lugana—L'lac—2020 (Vénétie) 6.4€ / 32€**
100% Turbiana – Le vin typique du lac de Garde, une belle structure, des notes minérales et une excellente sapidité.
- 10. Verdicchio —Santa barbara —2020 (Marches) 4.6€ / 23€**
100 % Verdicchio dei castelli di jesi – Un vin blanc tout en fraîcheur pour une bouche minérale et sapide !

Rosato :

- 11. Moncaro—2021 (Marches) 4.6€ / 23€**
100 % Montepulciano - Un beau rosé bio des Marches tout en fruit avec une belle couleur rose pâle, que du plaisir !
- 12. Alea Rosa—Andrea Occhipinti —2020 (Latium) Bouteille uniquement—39€**
100% Aleatico. Une belle et rare expérience. Un cépage rare dans une couleur peu commune pour ce vin bio. Un extraterrestre qui vous ne laissera pas indifférent. Un nez entre rose et cerise pour une bouche minérale et sauvage ! Pour public averti !
- 13. Terriero rosé—2020 (Vénétie) Bouteille uniquement—25€**
Un prosecco rosé millésimé tout en simplicité et fraîcheur ! De jolies bulles pour voir la vie en rose !



L'ATELIER PIZZA

CUISINE ITALIENNE

Les Cocktails: naturellement fait maison !

Cocktail du moment	10€
Mojito « Secco » : menthe fraîche, citron vert, rhum trois rivières, sucre de canne, prosecco	10€
L'amaretto : vodka, jus d'ananas Milliat, sirop amaretto	10€
Fragola Daiquiri : rhum trois rivières, sucre de canne, pulco citron vert et jus de fraise senega Alain Milliat	10€
Spritz : select, prosecco, eau gazeuse	9€
Venise : prosecco, cointreau, sucre et citron vert	7€
Américano : martini rouge, dry, campari et eau gazeuse	8€
Gin Tonic : gin de votre choix et son tonic premium	
Bombay sapphire	8€
Del professore - Italie -	10€

Les apéritifs :

Prosecco D.O.C. TREVISO –	15cl-6€/ Btl 30€
Martini blanc, rouge, Campari	5€

Les whisky : 4cl

Armorik (France)	7€
Mitchers (USA)	10€
Askaig 8 ans (Ecosse)	10€
Arran 10 ans (Ecosse)	10€
Benromach 10ans (Ecosse)	10€
Whisky PUNI (Italie)	15€
Dalmore 15 ans (Ecosse)	15€

Le champagne :

C.H. Piconnet « 3 cépages »	coupe 10€ / Btl 60€
-----------------------------	---------------------

Les digestifs : 4 cl

Limoncello Bio de Sorrente, Get27	5€
-----------------------------------	----

Les rhums : 4cl

Bumbu XO, HSE black sheriff, Angostura 1919	7€
Fair Belize XO (Belize)	12€
Hampden (Jamaïque)	10€
Neisson Profil 107 (Martinique)	18€

Les Grappe : 4cl

Grappa Borgo Scuro	10€
--------------------	-----

Birre Artigianale : (Bières Artisanales Italiennes)

Birra 32 (italienne):

Curmi (blanche) 5.8%	75cl 19.5€
Rafraîchissante, légèrement acidulée et épicée	
Audace (Blonde) 8.4%	75cl 19.5€
Une belle blonde forte dans un style belge assumé	
Nebra (ambrée) 8%	75cl 19.5€
Bière ambrée à la fleur de sureau	
Nectar (Brune) 8%	75cl 19.5€
Bière brune au Miel de châtaigner.	

Birra Baladin à la pression

33cl 6.5€

Demandez le programme de notre sélection !

Bière artisanale local :

Demandez le programme de notre sélection 33cl 7.5€

Les Softs :

Coca 33cl, Coca zéro 33cl	4 €
Cola italien (baladin) 25 cl	4€
Mela Zen, soda italien pomme-gingembre	4€
Aranciata, limonata Tomarchio biologique (Sicile)	4€
Jus de fruit 33cl par Alain Milliat	5.5€
(mandarine, fraise, pêche, pomme, ananas, fruit de la passion, abricot, tomate)	

Eau purifié Castalie 75cl gazeuse 2€

Eau purifié Castalie 75cl plate 2€

Boissons chaudes :

Café, déca	2.75€
Double	5€
Noisette	3.1€
Cappuccino	5€
Thé et Infusion	3€