

Bianca

ANTIPASTI	PICCOLINA PIZZA BIANCA	7,00€
	Focaccia à l'Huile d'Olive et Origan	
	SPECK DE TRENTO IGP	11,00€
	Jambon de montagne délicieusement Fumé	
	JAMBON TRUFFÉ	13,00€
	CULACCIA "ROSSI"	13,00€
	La Meilleure Partie du Jambon de Parme	
	ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ITALIENNES	19,00€
	ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS	11,00€
	Gorgonzola, Scarmoza fumé, Taleggio	
ANTIPASTI COMPLETO	22,00€	
Fromages et Charcuteries, Déclinaison de Tapenade		
SALADE BIANCA	13,50€ / 18,00€	
Salade du moment		
SALADE CALABRAISE	13,50€ / 18,00€	
Salade Croquante, Poulpe Mariné aux Agrumes		
VITELLO TONNATO	13,80€ / 21,00€	
Fines tranches de Veau accompagné d'une Mayonnaise à base de Thon et Anchois		
CEVICHE DE MERLU	13,80€ / 21,00€	
Merlu mariné aux Agrumes et vinaigrette Kalamansi		
TRIO DE TOMATES & BURRATA	13,80€ / 21,00€	
SECONDI	TARTARE DE BŒUF façon "TRENTO"	18,00€
	Pommes de Terre Roseval à l'Origan	
	ESCALOPE DE VEAU à la "MILANESE"	23,00€
	Accompagnement aux choix	
	TENTACULES DE POULPE façon "CICCIO"	21,00€
	Polenta Crémeuse	
	PAVÉ DE THON FRAIS	22,00€
	Pavé de Thon Rouge "mi-cuit", Sauce Vierge, Poêlée de Légumes de Saison	
	RIGATONI	19,00€
	Tomate San Marzano Dop, Stracciatella et Pesto maison	
GNOCCHI	21,00€	
Crème de Gorgonzola, Poires Caramélisées et Poivre Noir		
BUCATINI	24,00€	
À la Tartuffon		
PIZZE	MARGHERITA	15,00€
	Tomate San Marzano Dop, Mozzarella & Basilic	
	4 FORMAGGI	16,00€
	Tomate San Marzano Dop, Gorgonzola, Mozzarella, Scamorza Fumé & Taleggio	
GABRIELLA	17,00€	
Crème de Lard Fumé & Jambon Truffé		
DOLCI	TIRAMISU TRADIZIONALE	8,80€
	CŒUR COULANT	8,00€
	Chocolat Praliné, Ricotta & Noisettes Torréfiées	
	SALADE DE FRUITS FRAIS	7,80€
	Selon la Saison	
	TARTE CITRON MERINGUÉE "Déstructurée"	7,80€
CAFÉ ou THÉ GOURMAND	8,80€	
Sélection de 3 Mignardises		

Bianca

Vino

ROSSO

12 cl / 75 cl

Barbera d'Asti DOCG Domaine Torrelli "I Mandorli" (Bio) 2020

8.20€ / 42.00€

Puissant, concentré et fruité

Barolo DOCG "Casina Bric 460" 2014

69.00€

Complexe avec des tannins fins, grand cru

Rosso Provincia de Vereno Azienda Torre d'Orti "Torre d'orti" 2020

36.00€

Un vin franc et gourmand finissant sur des notes épicées

Toscana Sangiovese IGT Renzo Masi "Alido Rosso" 2019

7.00€ / 34.00€

Fruité, concentré et équilibré

Chianti DOCG Renzo Masi "Cornioleta" 2020

34.00€

Consistant et structuré, tanins souples

Sangiovese di Romagna Marta Valpiani "La Farfalla" 2020

9.20€ / 48.00€

Gourmand et percutant Note de fruits rouges

Falerio dei Colli Ascolani DOC Azienda San Filippo "Piceno" 2021

32.00€

Léger en bouche ,note de mure et de cerise

Aglianico Campania IGT Azienda Pietracupa "Quirico" 2016

58.00€

Tanins délicat, minéral avec des notes de fruits rouges

Aglianico del Vulture DOC Arteteke "Russe" 2020

48.00€

Mineralité longue en bouche et tanins soyeux

Sicilia IGT Nero d'Avola Coop. Canicattì CVA "La Ferla" 2020

6.20€ / 29.00€

Vin léger avec des notes subtiles de cerise

BIANCO

Langhe Bianco DOC G.D.Vajra, "Pétracine" 2020

69.00€

Notes de fleurs et d'agrumes

Valdicchiana Toscana DOC Renzo Masi, "Alido" 2020

6.80€ / 30.00€

Sec et aux notes de poire et de pomme

Greco di Tufo DOCG Azienda Pietracupa "Greco" 2020

58.00€

Long et équilibré, léger goût fumé, note de fruits blancs et une finalité noisette

Alabana di Romagna DOCG Marta Valpiani "Delyus" 2020

8.20€ / 44.00€

Mineralité profonde, notes florales

Lazio Bianco IGT Marco Carpineti "Capolemole" 2021

9.00€ / 45.00€

Équilibré et élégant avec une touche de pomme et coing

Pinot Grigio Terre Siciliane IGT Farnese "Fantini" 2020

6.50€ / 39.00€

Bonne rondeur, doté d'un bon équilibre

Lumà Grillo DOC Cantina Cellardo "Lumà" 2020

31.00€

Note fraîche d'agrumes longue en bouche sur un final d'amande

ROSATO

Côtes de Provence Aoc Domaine La Courtade "Les Terrasses" 2020

6.00€ / 30.00€

FRIZZANTE

Brachetto del Piemonte DOCG Domaine Rovero 2020

7.50€ / 41.00€

Prosecco Val d'Oca- Treviso

6.50€ / 35.00€

Moscato Di Noto, Rudini « Scaramazzo» 2018

8.80€

Champagne Aoc Brut

11.00€ / 72.00€

Bianca

ACQUE

Sparéa - 1l	5.00€
Sparéa - 50 cl	3.50€
Sparéa Gazeuse - 1l	5.50€
Ferrarelle -50cl	3.90€
Badoit - 33 cl	3.80€

BEVANDE

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro - 33 cl	4.00€
Limonade - 25 cl	4.00€
Fuzetea - 25 cl	4.00€
Tonic Water - 20 cl	4.00€
Jus de Fruits - 25 cl	3.80€
Tomate, Ananas, Pomme, Orange, Abricot	
Sirop à l'Eau - 33 cl	2.00€
Framboise, Fraise, Grenadine, Menthe, Citron, Pêche	

Café Costadoro	2.00€
Thés / Infusions	3.50€
Thé Vert, Thé Vert Menthe, Earl Grey, Darjeeling	
Rooibos Thé Rouge, Verveine, Tilleul Menthe	

BIRRA

Peroni Pression	
25 cl	4.50€
50 cl	9.00€

APERITIVI

Kir	6.50€
Crème de Pêche, Cassis, Mûre, Framboise	
Martini Blanc / Martini Rouge	5.50€
Ricard	4.50€
Perlino Marsala	6.50€

COCKTAIL

9,00€

Spritz

Apérol, Prosecco, Eau Gazeuse

Spritz Saint-Germain

Saint Germain, Prosecco, Eau Gazeuse

Spritz Italicus

Italicus, Prosecco, Eau Gazeuse

Sparkling Limencello

Limencello, Prosecco, Sirop de Framboise

Américano

Campari, Mancino Vermouth

Negroni

Campari, Mancino Vermouth, Gin

Negroni Sbagliato

Campari, Mancino Vermouth, Prosecco

Gin Tonic

Hendrick's Tonic

DIGESTIVI

2 cl / 4 cl

CASA NASTRO D'ORO

4.50€ / 9.00€

"L'excellence de l'artisanat italienne fabriquée avec des produits naturels dans le hameau de Termini, situé sur la côte Amalfitaine, perpétue un savoir ancestral."

Liquore di Liquirizia 25°

Liqueur de Réglisse

Grappa di Friulana 40°

Eau-De-Vie de Marc de Raisin

Sambuca 40°

Liqueur de plantes et Sureau Noir

Limoncello Bio 32°

CASA VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE

4.50€ / 9.00€

"En direct de Calabre, issu d'un projet fou, de merveilleux produits à goûter absolument !"

Liquirizia ABRACADABRA 25°

Liqueur de Réglisse

Liquore Bergamotto FANTASTICO 32°

Liqueur à l'infusion de Bergamotte

Liquore Diamante ACQUA DI CEDRO 25°

Liqueur à l'infusion de Cédrat

Authentic Rural Gin "GIL" 43°

Gin façon Calabraise

Gin "GIL Peated" 43°

Gin aux arômes tourbés

Amaro DOPOLAVORO 18°

Infusions d'extraits de plantes et d'écorces d'Agrumes de Calabre

Amaro Extra Strong ROGER 25°

Agrumes et plantes amères

Amaro Da Salotto INTERVALLO 28°

Gentiane, racines de Galanga, Absinthe, Laurier, Marjolaine savamment travaillées en infusions

Amaro Importante JEFFERSON 30°

Bergamote, Oranges amères et douces, Romarin, Eucalyptus et Origan, associés à d'autres Herbes officinales