

Antipasti

- L'arancino à la truffe blanche d'été « Tuber Aestivum » - 7€ ✓
- La stracciatella (le cœur de la burrata) - 10€ ✓
- La charcuterie italienne - 14€

- Bruschetta tomate, mozzarella fior di latte, roquette, speck, pesto... - 15€
- La découverte d'antipasti (l'apéro à partager) - 24€

Pasta

- Véritable linguine carbonara (guanciale, oeuf et grana padano) - 17€
- Linguine crème de poivron et burrata fumée - 18€ ✓
- Linguine alle vongole (aux coquillages) - 19€

- Nos fameuses pâtes al tartufo - 22€ ✓
(crème de champignons parfumée à la truffe blanche d'été «Tuber Aestivum»)

Al Forno

- Lasagnes à la bolognaise - 17€
- Gnocchi au gorgonzola - 17€ ✓
- Gnocchi à la truffe « Tuber Aestivum» - 22€ ✓

Pizzas au feu de bois

Traditionnelles

- Marinara (coulis de tomates, basilic frais, huile d'olive IGP Sicilia) - 11€ ✓
- Margherita (coulis de tomates, mozzarella fior di latte) - 13€ ✓
- Emmental (coulis de tomates, emmental « Mère Richard») - 13€ ✓
- Romaine (coulis de tomates, emmental « Mère Richard», jambon blanc «Label Rouge») - 15€
- Napolitaine (coulis de tomates, anchois, câpres, huile d'olive IGP) - 15€
- Diavola (coulis de tomates, emmental « Mère Richard», spianate piccante de chez Cofi) - 15€
- Carlo (coulis de tomates, emmental « Mère Richard», champignons frais, chipolatas de chez Massot MOF Halles Paul Bocuse) - 15€
- 3 fromages (coulis de tomates, emmental, mozzarella fior di latte, gorgonzola) - 15€ ✓
- Scamorza 3.0 (coulis de tomates, mozzarella fior di latte, artichauts, oignon rouge, scamorza) - 16€ ✓
- Thon (coulis de tomates, emmental « Mère Richard», thon, tomates cerises, oignon rouge et huile d'olive IGP Sicilia) - 16€
- Melanzana (coulis de tomates, mozzarella fior di latte, aubergines, et Grana Padano) - 17€ ✓
- Speck (coulis de tomates, mozzarella fior di latte, roquette, speck, Grana Padano et crème balsamique) - 18€
- Prosciutto di tartufo (coulis de tomates, mozzarella fior di latte, jambon truffé «Maison Villani») - 18€

Accompagnez votre pizza d'une salade verte (3€)



Menu enfant 10€
(Jusqu'à 7 ans)

Spaghetti à la napolitaine ou lasagnes
Sirop à l'eau
Glace italienne

Salades

- La Piémont (Salade, burrata truffée, choux rouge et crumble au parmesan) - 17€ ✓
- La Sicilienne (Salade, poulpes, tomates, pamplemousse, oignons, ...) - 17€
- L'Italienne (Salade, mozzarella di buffala, tomates, melon...) - 17€ ✓
- La César (Salade, tomates, poulet, parmesan, croûtons ...) - 17€
- Accompagnez vos antipasti et salades d'une pâte blanche - (4€)

Spécialités

- L'aubergine façon parmigiana (polenta croustillante) - 18€ ✓
- Le tartare de boeuf (FR) à l'italienne, pommes grenailles - 19€
- Le risotto à la spianata piquante et poulpe grillé - 24€
- Les côtelettes d'agneaux, polenta et aubergines - 26€
- L'escalope de veau à la milanaise et gratin de penne- 26€
Taillé dans le carré de côtes de veau

Apéritifs

Cocktail maison (15cl) - 8€

Anisé (2cl) - 3€

Kir (10cl) - 4,5€

Marsala amande ou œuf (4cl) - 4,5€

Vermouth blanc ou rouge (4cl) - 4,5€

Campari ou Suze (4cl) - 5€

Verre de Lambrusco (12cl) - 5€

Kir royal (12cl) - 7€

Coupe de Prosecco DOC (12cl) - 5€

Bar à spritz

Classico Cinzano (20cl) - 8€

Lemon Spritz Suze et citron (20cl) - 8€

Pesca Spritz Suze et pêche (20cl) - 8€

Lover Spritz Campari, framboise et gingembre (20cl) - 8€

Violetta Spritz Suze et violette (20cl) - 8€

Spicy Spritz (20cl) - 8€

Bières

Pression • Brasserie du Mont Blanc • 25cl : 4€ / 50cl : 7€

Italienne • Morena / Morena « IPA » /

Morena « Bianca »

Bouteille (33cl) : 6€

La Canute Lyonnaise • Guillotière IPA /

Confluence / Ficelle

Bouteille (33cl) : 6€

Boissons

Coca Cola, Coca Cherry ou Coca Zéro, Fanta

Orange, Sprite ou Perrier (33cl) - 4€

Fuzetea pêche, Tropic, Limonade

ou Diabolo (25cl) - 4€

Franklin Tonic (20cl) - 4€

Sirop à l'eau - 3€

Jus de fruits (20cl) - 4€

(orange, pomme, tomate, abricot)

Mocktail (35cl) :

Gimber Perrier (concentré de gingembre bio) - 6€

San Pellegrino ou Vittel 50cl : 3,9€ / 100cl : 5,5€

Vins

Pichets

Côtes du Rhône rouge AOP 25cl - 8,5€ / 50cl - 15€

Viognier IGP 25cl - 8,5€ / 50cl - 15€

Vin de Méditerranée IGP Rosé 25cl - 8,5€ / 50cl - 15€

Nero D'Avola (Sicile) DOC 50cl - 17€

Bouteilles

ITALIE

VINS ROUGES

Nero D'Avola (Sicile) DOC 75cl - 24€

Chianti Ruffino (Toscane) DOCG 37,5cl - 18€ / 75cl - 26€

Valpolicella classique (Vénétie) DOC 75cl - 27€

Bonera (Sicile) DOCG 75cl - 27€

Chianti Réserve Ducal (Toscane) DOCG 75cl - 39€

Barolo (Piemont) DOCG 75cl - 65€

VINS BLANCS

Orvieto (Ombrie) IGP 75cl - 24€

Pinot Grigio (Vénétie) IGP 75cl - 26€

VINS ROSÉS

Rosatello (Toscane) VDT 75cl - 24€

VINS PÉTILLANTS

Prosecco Brut DOC 75cl - 25€

Lambrusco DOC 75cl - 19€

FRANCE

VIN ROUGES

Côtes du Rhône « Guigal » AOP 75cl - 25€

Crozes Hermitage « Guigal » AOP 75cl - 30€

Fronsac « La sacristie de la Vieille Cure » AOP 75cl - 29€

VINS BLANCS

Côtes de Gascogne IGP « Joÿ » 75cl - 26€

Crozes Hermitage « Guigal » AOP 75cl - 32€

VIN ROSÉS

Côtes de Provence « Trinité » Sainte-Victoire AOP 75cl - 25€

Vin au verre (12cl)

ROUGE

Côtes du Rhône rouge AOP - 4,5€

Nero D'Avola (Sicile) DOC - 5,5€

Chianti Ruffino DOCG - 6,5€

Fronsac « La sacristie de la Vieille Cure » AOP - 6,5€

BLANC

Viognier IGP - 4,5€

Orvieto DOC - 5,5€

Côtes de Gascogne IGP - 6€

ROSÉ

Vin de Méditerranée IGP - 4,5€

Côtes de Provence « Trinité » Sainte-Victoire AOP - 6,5€

Desserts de Pauline

La mousse au chocolat et sa tuile aux amandes - 7€

L'île flottante aux pralines - 7€

La glace italienne maison - 7€

La soupe de framboise à la verveine et financier - 8€

Le tiramisu à la cuillère - 8€

Le cheesecake au citron - 8€

Le profiterole à la glace italienne, chocolat chaud - 8€

Le café ou thé gourmand - 9€