

Antipasti

- L'arancino à la truffe blanche d'été « Tuber Aestivum » - 8€ ✓
- La stracciatella (le cœur de la burrata) - 12€ ✓
- La charcuterie italienne - 15€

La découverte d'antipasti (l'apéro à partager) - 25€

Pasta

- Les carbonara (guanciale, oeuf et grana padano) - 17€
- A la bolognaise d'antan - 17€
- Au gorgonzola, figues et châtaignes - 17€ ✓
- Au potimarron, girolles, burrata fumée et noisettes - 19€ ✓
- 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) - 13€ ✓
- Margherita (coulis de tomates, mozzarella) - 14.5€ ✓
- Emmental (coulis de tomates, emmental « Mère Richard») - 14.5€ ✓
- Romaine (coulis de tomates, emmental « Mère Richard», jambon blanc italien) - 16€
- Napolitaine (coulis de tomates, anchois, câpres, huile d'olive IGP) - 16€
- Diavola (coulis de tomates, emmental « Mère Richard», spianata piccante de chez Cofi) - 16€
- Carlo (coulis de tomates, emmental « Mère Richard», champignons frais, chipolatas de chez Massot MOF Halles Paul Bocuse) - 17€
- 3 fromages (coulis de tomates, emmental, mozzarella, gorgonzola) - 17€ ✓
- Thon (coulis de tomates, emmental « Mère Richard», thon, tomates cerises, oignon rouge et huile d'olive IGP Sicilia) - 17€
- Scamorza 3.0 (coulis de tomates, mozzarella, artichauts, oignon rouge, scamorza) - 17€ ✓
- Melanzana (coulis de tomates, mozzarella, aubergines, et Grana Padano) - 17€ ✓
- Bergame (crème, ail, taleggio, jambon blanc italien, oignon rouge) - 18€
- Prosciutto di tartufo (coulis de tomates, mozzarella, jambon truffé «Maison Villani») - 18€

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



Menu enfant 12€
(Jusqu'à 7 ans)

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

Salade

L'Italienne (Salade, burrata fumée, aubergines, artichauts, choux rouge, ...) - 17€ ✓

Accompagnez vos antipasti et salades d'une pâte blanche - (4€)

Spécialités

- L'aubergine façon parmigiana (polenta croustillante) - 19€ ✓
- Le filet de cerf, pleurotes aux châtaignes (polenta croustillante) - 26€
- Le filet de Saint Pierre (tombée de cima di rapa et artichauts, jus de viande) - 26€
- L'osso bucco en croûte de pâte à pizza - 27€
- L'escalope de veau à la milanaise et pâtes à la tomate - 27€
(Veau Français de chez Massot Halles Paul Bocuse)

Gastronomiques

- Autunno (crème de potimarron, mozzarella, pleurotes, oignon rouge, burrata fumée et noisettes) - 18€
- Bologne (crème de pistache, mozzarella, mortadelle de sanglier à la truffe et stracciatella) - 18€
- Capretto (coulis de tomates, mozzarella, fromage de chèvre, miel, noix et mâche) - 18€ ✓
- Bufala (coulis tomates, mozzarella, roquette, tomates cerises, mozzarella di bufala et pesto) - 18€
- La pizzaiola (crème, gorgonzola, oignons confits, figue, coppa IGP et mâche) - 18€
- Truffe (crème de champignons et truffe blanche d'été italienne « Tuber Aestivum », emmental « Mère Richard») - 22€ ✓
- La 1958 (crème, emmental et Saint-Marcellin de la « Mère Richard», poitrine de porc fumée) - 22€

Calzones

- Classique (coulis de tomates, emmental, jambon blanc, œuf) - 16€
- Speziato (coulis de tomates, emmental, saucisse piquante italienne, poivron et œuf) - 17€
- Tartufo (crème de champignons et truffe blanche d'été italienne « Tuber Aestivum », emmental « Mère Richard», jambon blanc italien) - 22€

Apéritifs

Cocktail maison (15cl) - 9€
Anisé (2cl) - 4€
Kir (10cl) - 5.5€
Marsala amande ou œuf (4cl) - 5.5€
Vermouth blanc ou rouge (4cl) - 5.5€
Campari ou Suze (4cl) - 7€
Verre de Lambrusco (12cl) - 6€
Kir royal (12cl) - 8€
Coupe de Prosecco DOC (12cl) - 6€

Bar à spritz

Classico Cinzano (20cl) - 9€
Lemon Spritz Suze et citron (20cl) - 9€
Pesca Spritz Suze et pêche (20cl) - 9€
Lover Spritz Campari, framboise et gingembre (20cl) - 9€
Violetta Spritz Suze et violette (20cl) - 9€
Spicy Spritz (20cl) - 9€

Bières

Pression • Brasserie du Mont Blanc • 25cl : 4,6€ / 50cl : 8,2€
Italienne • Morena / Morena « IPA » /
Morena « Bianca »
Bouteille (33cl) : 7€

Boissons

Coca Cola ou Coca Zéro, Fanta Orange, Sprite
ou Perrier (33cl) - 4,5€
Fuzetea pêche, Tropic, Limonade
ou Diabolo (25cl) - 4,5€
Franklin Tonic (20cl) - 4,5€
Sirop à l'eau - 3€
Jus de fruits (20cl) - 4,5€
(orange, pomme, tomate, abricot)

Mocktail (25cl) :
NONA Spritz - 8€
NONA Gune (Tonic) - 8€

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

Vins Pichets

Côtes du Rhône rouge AOP 25cl - 8,5€ / 50cl - 15€
Chardonnay IGP 25cl - 8,5€ / 50cl - 15€
Vin de Méditerranée IGP Rosé 25cl - 8,5€ / 50cl - 15€
Nero D'Avola (Sicile) DOC 50cl - 18€

Bouteilles

ITALIE

VINS ROUGES

Nero D'Avola (Sicile) DOC 75cl - 26€
Chianti Ruffino (Toscane) DOCG 37,5cl - 19€ / 75cl - 27€
Valpolicella classique (Vénétie) DOC 75cl - 28€
Bonera (Sicile) DOCG 75cl - 28€
Chianti Réserve Ducal (Toscane) DOCG 75cl - 39€
Barolo (Piemont) DOCG 75cl - 65€

VINS BLANCS

Orvieto (Ombrie) IGP 75cl - 25€
Pinot Grigio (Vénétie) IGP 75cl - 27€

VINS ROSÉS

Rosatello (Toscane) VDT 75cl - 25€

VINS PÉTILLANTS

Prosecco Brut DOC 75cl - 26€
Lambrusco DOC 75cl - 22€

FRANCE

VIN ROUGES

Côtes du Rhône « Guigal » AOP 75cl - 27€
Crozes Hermitage « Guigal » AOP 75cl - 35€
Fronsac « La sacristie de la Vieille Cure » AOP 75cl - 29€

VINS BLANCS

Côtes de Gascogne IGP « Joÿ » 75cl - 29€
Crozes Hermitage « Guigal » AOP 75cl - 38€

VIN ROSÉS

Côtes de Provence « Trinité » Sainte-Victoire AOP 75cl - 29€

Vin au verre (12cl)

ROUGE

Côtes du Rhône rouge AOP - 5,1€
Nero D'Avola (Sicile) DOC - 5,9€
Chianti Ruffino DOCG - 6,5€
Fronsac « La sacristie de la Vieille Cure » AOP - 6,5€

BLANC

Chardonnay IGP - 5,1€
Orvieto DOC - 5,5€
Côtes de Gascogne IGP - 6,5€

ROSÉ

Vin de Méditerranée IGP - 5,1€
Côtes de Provence « Trinité » Sainte-Victoire AOP - 6,9€

Desserts maisons

La mousse au chocolat et sa tuile aux amandes - 8€

L'île flottante aux pralines - 8€

La glace italienne - 8€

Le financier poires et pralines - 8€

Le tiramisu à la cuillère - 8€

Le moelleux châtaignes - 8€

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

Le café ou thé gourmand - 9€