

NOS PÂTES

PÂTES+SAUCE

LES TRADITIONNELLES — **11,90€**



GNOCCHI



TAGLIATELLES



RIGATONI

LES DIVINES — **13,90€**



FIOCCHI
speck & fontina



TORTELLINI
bolognaise

Les Signatures — **16,90€**



LUNETTES
à la truffe



SCRIGNI
à la carbonara



RAVIOLACCI
aux viandes braisées

Supplément burrata : +3.90€



SAUCES



BOLOGNAISE



ARRABIATA



FROMAGES



TOMATE BASILIC



CARBONARA



PESTO +1€



TRUFFES +1€



NOS PINSE



Ø32cm

10,⁹⁰€

12,⁵⁰€

12,⁹⁰€

13,⁹⁰€

13,⁹⁰€

14,⁵⁰€

15,⁵⁰€

15,⁵⁰€

16,⁵⁰€

16,⁹⁰€

16,⁹⁰€

16,⁹⁰€

16,⁹⁰€

MARGHERITA - base tomate, mozza fior di latte, basilic

ROMAINE - base tomate, mozza fior di latte, jambon cuit, organ

REGINA - base tomate, mozza fior di latte, jambon cuit, champignons, organ

DIAVOLA - base tomate, mozza fior di latte, ventricina, basilic

3 FROMAGES - base crème (*ou tomate*), mozza fior di latte, gorgonzola, provolone

VESUVIO - base crème, mozza fior di latte, jambon cuit, oeuf

MONTAGNA - base crème, mozza fior di latte, pancetta, guanciale, fontal, poivre

CAPRICCIOSA - base tomate, mozza fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, organ

VÉGÉ - base tomate, mozza fior di latte, champignons, poivrons, artichauts, copeaux de parmesan, balsamique

L'AFFUMICATA - base tomate, mozza fior di latte, jambon cuit, pancetta, scamorza fumée, pointe de crème

PARMA - base tomate, mozza fior di latte, jambon de Parme D.O.P, parmesan, roquette, crème de balsamique

PISTACHE PANCETTA - base crème, mozza fior di latte, éclats de pistaches, pancetta, pesto de pistache, stracciatella

MORTADELLA - base crème au pesto de pistache, éclats de pistaches, mortadelle à la pistache, burrata

Suppléments : oeuf 1.50€ - burrata 3.90€

NOS FORMULES

ARANCINI ou CROC'MOZZA

12,90€

+ salade verte
+ soft au choix (bière 25cl ou vin 12,5cl +1€)

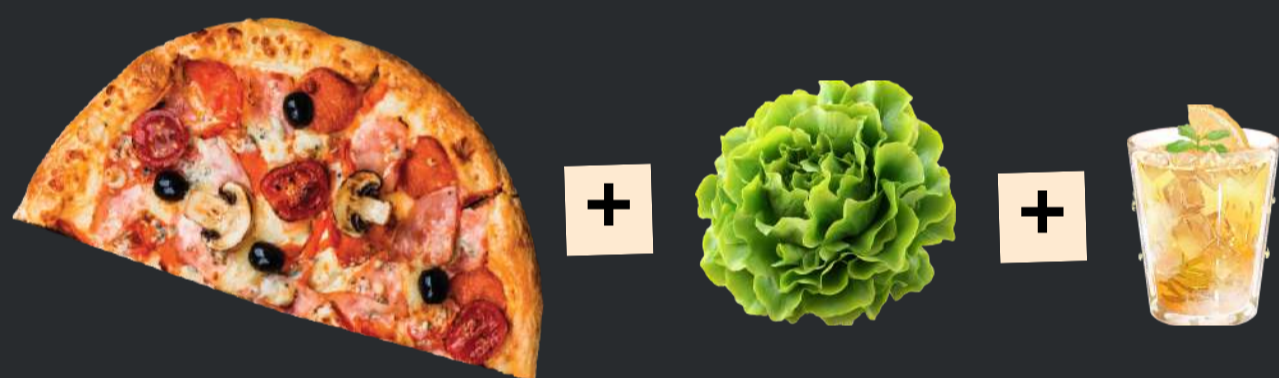


1/2 PINSA

12,90€

+ salade verte
+ soft au choix (bière 25cl ou vin 12,5cl +1€)

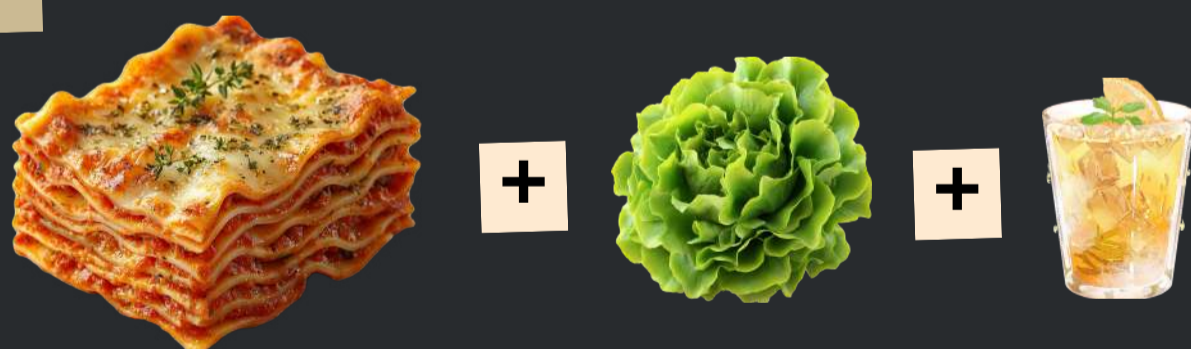
- 1/2 DIAVOLA
- 1/2 ROMAINE
- 1/2 MARGHERITA
- 1/2 3 FROMAGES
- 1/2 REGINA



LASAGNES

18,90€

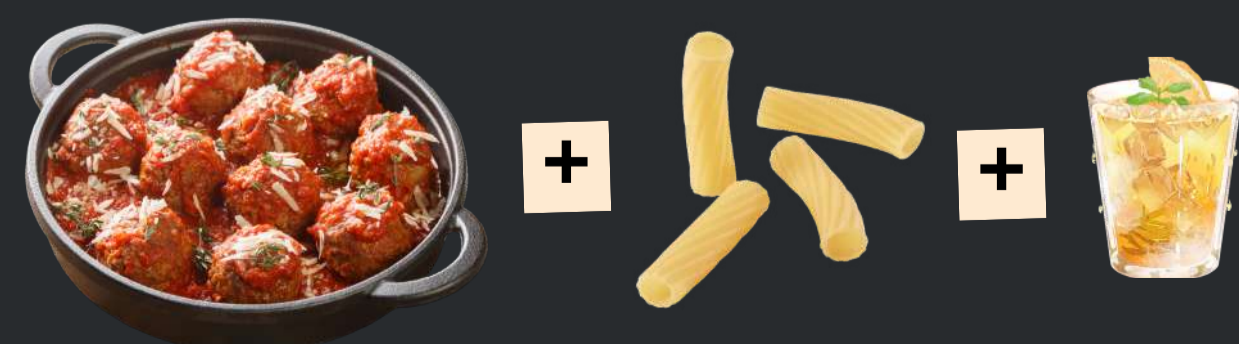
+ salade verte
+ soft au choix (bière 25cl ou vin 12,5cl +1€)



POLPETTE 100% veau

19,90€

+ pâtes (rigatoni)
+ soft au choix (bière 25cl ou vin 12,5cl +1€)



NOS PLANCHES

à partager

MINI ARANCINI

8 mini arancini ragù (bolognaise)

9,90€

ANTIPASTI

2 à 3 pers

12,90€

CHARCUTERIE

2 à 3 pers

12,90€

FROMAGE

2 à 3 pers

12,90€

MIX

charcuterie, fromage : 2 à 4 pers

18,90€

La Signature

charcuterie, fromage, antipasti, arancini : 4 à 6 pers

29,90€

NOS DESSERTS

CANNOLCROCK *au choix*

- caramel salé
- citron
- gianduia
- noisette
- pistache
- tiramisu
- vanille



1,80€

pièce

7,90€

le lot de 5

GLACES

ou

SORBETS

- vanille
- caramel beurre salé
- noisette
- pistache
- gianduia
- café



- fraise
- mandarine
- mangue
- citron
- framboise
- chocolat noir

4,90€

pièce - 100ml

TIRAMISÙ *au choix*

- caramel salé
- cookie noir
- noisette
- pistache
- traditionnel café



4,90€

CAFÉ CREMA

café frappé



2,50€

simple

4,50€

double

NOS BOISSONS

EAUX PLATE & PÉTILLANTE SOFTS

1,80€

3,50€



ESTATHÉ PÊCHE

+zéro



ESTATHÉ CITRON

+zéro



MOLE COLA

+zéro



LIMONATA
BIO



ARANCIATA
ROSSA BIO



LIMONE E MENTA
BIO



GINGER ALE
BIO

BIÈRES PRESSION

servies au verre

25cl

50cl

MORETTI *blonde* — 4,00€ / 7,00€

SUGGESTION *de saison* 4,50€ / 7,50€

SPORE *IPA* — 5,00€ / 8,00€

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO / DÉCA — 2,00€

CAFÉ ALLONGÉ — 2,50€

ORZO — 2,50€

THÉ — 3,00€

CAPPUCINO — 3,50€

LATTE MACCHIATO — 3,50€



BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

Aperol Spritz - 8€

(Veneto - Vénétie)

Profil : doux-amer, orangé, équilibré

Prosecco • Aperol • Soda • Orange

Le spritz iconique, frais, orangé et parfaitement équilibré





BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

Limoncello Spritz - 8€

(Campania - Côte Amalfitaine)

Profil : frais, citronné, solaire

Prosecco • Limoncello • Soda • Citron

Un spritz lumineux, parfait pour les beaux jours





BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •



Green Spritz - 8€

(Triveneto - Nord-Est)

Profil : herbacé, frais, contemporain

Prosecco • P31 Green • Soda • Citron vert

Une signature moderne, expressive et végétale



BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

Bellini Spritz - 8€

(Venezia — Veneto)

Profil : frais, fruité, délicatement pétillant
Prosecco • Purée de pêche • Soda

Un spritz délicat, frais et fruité, parfait pour un apéritif en douceur





BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

Amaretto Spritz - 9€

(Saronno - Lombardie)

Profil : rond, gourmand, notes d'amande
Prosecco • Amaretto • Soda • Orange

Une alternative douce, idéale en fin d'apéritif



BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

Capri Blue Spritz - 9€

(Capri - Campania)

Profil : citron dominant, très frais

Prosecco • Limoncello • Curaçao bleu • Soda

Une variation locale emblématique, couleur Méditerranée



BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

Select Spritz - 9€

(Venezia - Vénétie)

Profil : amer sec, très aromatique

Prosecco • Select • Soda • Olive verte

Le spritz originel vénitien, authentique, pour amateurs de caractère



BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

Cynar Spritz - 9€

(Padova - Vénétie)

Profil : amer végétal, sec

Prosecco • Cynar • Soda • Citron

Un spritz de caractère, emblématique de l'aperitivo italien





BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

Campari Spritz - 9€

(Milano - Lombardie)

Profil : amer franc, plus intense

Prosecco • Campari • Soda • Orange

Plus de puissance, apprécié des connaisseurs



BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

Lillet Spritz - 9€

(version française)

Profil : léger, floral, élégant

Prosecco • Lillet Blanc • Soda • Agrumes

Une variation raffinée, fraîche et subtile





BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

Sarti Spritz - 10€

(Bologna - Émilie-Romagne)

Profil : fruité, doux, très accessible

Prosecco • Sarti Rosa • Soda • Agrumes

Le spritz moderne et tendance, héritier d'un aperitivo italien historique





BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

Hugo Spritz - 10€

(Alto Adige - Trentin-Haut-Adige)

Profil : floral, léger, rafraîchissant

Prosecco • Fleur de sureau • Soda • Menthe

Un apéritif doux et aromatique, très populaire au nord de l'Italie





BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

Italicus Spritz - 11€

(Italie — bergamote de Calabre)

Profil : aromatique, élégant, premium
Prosecco • Italicus • Soda • Olive verte

Un spritz raffiné à la bergamote, chic et équilibré





BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

Spritz Signature - 11€

La création du moment

Une création éphémère, inspirée des saveurs italiennes du moment

Disponible pour une durée limitée

Demandez-nous la recette du moment





BAR À SPRITZ

• COCKTAIL MENU •

Virgin Spritz - 6€

(Italie)

Profil : frais, légèrement amer, sans alcool
Aperitivo sans alcool • Soda • Tonic • Agrumes

Tout l'esprit du spritz, sans alcool



BOISSONS



VINS AU VERRE - (12,5cl)

ROUGE

Primitivo RUE D'ITALIE – 6€

(Pouilles – Italie)

Profil : gourmand, rond, facile à boire

Fruits mûrs, notes légèrement épicées

Montepulciano d'Abruzzo – 5€

(Abruzzes – Italie)

Profil : léger, fruité, accessible

Souple et frais, idéal à l'apéritif

Chianti DOCG – 7€

(Toscane – Italie)

Profil : structuré, élégant, typique

Notes de cerise, belle fraîcheur

BLANC

Pinot Grigio – 6€

(Trentin – Italie)

Profil : frais, léger, accessible

Notes d'agrumes, très désaltérant

Chardonnay Puglia – 6€

(Pouilles – Italie)

Profil : rond, fruité, équilibré

Notes de fruits blancs, gourmand

Vermentino – 7€

(Toscane – Italie)

Profil : vif, aromatique, élégant

Notes citronnées, belle fraîcheur

ROSÉ

Pinot Grigio Rosé – 6€

(Trentin – Italie)

Profil : frais, léger, fruité

Notes de fruits rouges, désaltérant

Tous nos vins sont disponibles à la bouteille.
Une sélection plus large est proposée en cave.

Droit de bouchon : 6€

BOISSONS



BIÈRES PRESSION

Moretti blonde
25cl – 4€
50cl – 7€

Bière de saison
25cl – 4,50€
50cl – 7,50€

Spore IPA
25cl – 5€
50cl – 8€

BULLES - (12,5CL)

Prosecco – 6€
Moscato d'Asti – 7€

DIGESTIFS - (4CL)

Limoncello – 6€
Amaretto – 6€
Grappa – 7€

SOFTS

Eau 50cl – 1,80€
Eau 1,5L – 3,50€
Estathé (pêche / citron / zéro) 40cl – 3,50€
Mole Cola (classique / zéro) 33cl – 3,50€
Limonata BIO 26cl – 3,50€
Aranciata Rossa BIO 26cl – 3,50€
Limone e Menta BIO 26cl – 3,50€
Ginger Ale BIO 26cl – 3,50€

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Décaféiné – 2€
Café allongé – 2,50€
Orzo – 2,50€
Thé – 3€
Cappuccino – 3,50€
Latte macchiato – 3,50€