

À partager  
ou en solo

- TRAMEZZINO** **16,00**  
Crème de truffe, Provolone et jambon blanc à la truffe, frites & salade
- GRANDE ANTIPASTO** **24,50**  
Mozzarella di Bufala (125gr), prosciutto di Parma, légumes grillés
- GRANDE FRITTO MISTO** **27,00**  
Gambas, calamars et mix légumes, sauce tartare
- DÉGUSTATION BURRATE & MOZZARELLE** **26,50**  
Burrata à la truffe, burrata fumée, mozzarella di bufala (125 gr chaque pièce)
- TARAMA À LA TRUFFE DE LA MAISON KAVIARI** **18,00**

## Antipasti

- LÉGUMES GRILLÉS DELLA CASA**..... 11,50  
HUILE D'OLIVE DES POUILLES
- ARANCINI MARCELLA**..... 11,50  
Au coulis de tomate et pesto de basilic
- BURRATA ET LEGUMES GRILLÉS**..... 19,00  
Tomates Datterino en direct d'Italie, huile d'olive et basilic
- PICCOLO FRITTO MISTO** ..... 16,00  
Gambas, calamars et mix légumes, sauce tartare
- CAPONATA SICILIENNE TRADITIONNELLE**..... 14,50

## Plat du jour

- Se référer à l'ardoise -

## Bambino

- Menu enfant -10 ans**  
**PENNE A LA TOMATE & PARMESAN**  
Ou  
**STEACK HACHE FRITES**  
&  
**DESSERT : 1 BOULE DE GLACE (VANILLE OU CHOCOLAT)**  
**- 14,50 -**

## Secondi

## LES SPÉCIALITÉS DU CHEF

- PARMIGIANA D'AUBERGINES MAISON**  
Et mesclun  
- 22,50 -
- GRAND VITELLO TONNATO**  
Noix de veau rosée, sauce crémeuse au thon, anchois et câpres, pommes grenaille  
- 26,00 -
- GIGA CARPACCIO DE BOEUF**  
Sauce Cipriani, pommes grenailles, mesclun 27,00€
- ESCALOPE MILANAISE DE VOLAILLE**  
Penne à la tomate  
- 24,50 -
- GRAND TARTARE DE BOEUF**  
Exceptionnelle viande de bœuf taillée au couteau et assaisonnée, mesclun et pommes grenaille  
- 27,50 -
- LA SPECIALE CARNE :**  
PIECE DE BOEUF GRILLE 180gr  
SAUCE "CACIO E PEPE"  
Frites et roquette  
- 27,50 -
- BURGER MARCELLA DE BOEUF**  
Crème de Grana Padano, aubergine fondante, pesto rosso, mesclun et pommes grenaille  
- 23,50 -
- BELLE CAESAR SALADE**  
Poulet pané, copeaux Grana Padano, salade sucrine, sauce Caesar et champignons de Paris  
- 22,50 -
- FILET DE BAR, CAPONATA SICILIENNE**  
- 27,50 -
- GRANDE SALADE CAPRESE**  
Tomates à l'ancienne, mozzarella di bufala  
- 21,5 -
- BELLE SALADE DE THON FRAIS**  
Comme une niçoise  
- 23,5 -
- SUPPLÉMENT FRITES FRAÎCHES**  
- 4,50 -  
Changement de Garniture - 2€
- PENNETTE ALLA NORMA**  
Coulis de tomates, aubergines frites et Pecorino  
- 18.80 -
- LINGUINE AI LIMONE TAGLIATA DI TONA**  
- 26,50 -
- PACCHERI AU GAMBAS BLACK TIGER**  
- 22,50 -
- LINGUINE, POLPETTE E POMODORO**  
Pâtes aux incontournables boulettes de viande  
- 23,50 -
- MACCHERONI GRATINÉS À LA CRÈME DE TRUFFE**  
- 20,80 -
- Dolci**
- PANNA COTTA À LA VANILLE**  
Coulis de fruits rouges  
- 8,50 -
- TIRAMISÙ DELLA CASA**  
Il must  
- 13,00 -
- MARITONZO AUX FRUITS ROUGE**  
Con crema Marcella  
- 10,00 -
- PAVLOVA ET FRUITS ROUGES**  
- 13,00 -
- MOUSSE AU CHOCOLAT**  
Noisettes pralinées  
- 11,00 -
- CAFÉ GOURMAND**  
- 13,50 -
- SALADE DE FRUITS ROUGES**  
Basilic et balsamique  
- 12,00 -
- GELATO O SORBETTO**  
Maître glacier dal 1959  
Vanille de madagascar, noisettes du Piémont, Pistache di Bronte, Citron de Syracuse

V

## Vino Bianco

### SOAVE CLASSICO - DOC - MONTECAMPO

*Tendre et frais, au nez floral, avec des notes de pommes et agrumes*

12cl

24cl

75cl

29

### CHARDONNAY IGP PAYS D'OC - DOMAINE ORCHYS

*Frais et ciselé, notes de fleurs blanches, finale fraîche et citronnée*

6,8

13,8

33

I

### PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE - TERRE DI VERONA

*Souple et frais en bouche, avec un nez de fleurs et de poire*

7,5

15

35

### COTES DE GASCOGNE - LES FUMÉES BLANCHES BIO

*Sec et nerveux, fraîcheur citronnée et finale ultra-fraîche*

8,4

16,8

36,5

N

### POUILLY FUME AOC - LES CLAIRIERES

*Bien sec et très frais, nez superbe d'ananas et de citron vert*

10,5

21

55

### CHABLIS AOC - DOMAINE GEORGE

*Frais et tendre, notes de fruits blancs*

11,5

23

57

## Vino Rosso

12cl

24cl

75cl

O

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - DOC - UMANI RONCHI

*Souple, frais et gourmand, au nez de fruits rouges*

6,8

13,8

30

### BARBERA PIEMONTE - DOC - VISTAMONTE

*Rond et plein, aux tannins enrobés, notes boisées de cèdre*

8,4

16,8

33

### PINOT NOIR IGP - PAYS D'OC - LE VERSANT

*Souple, léger, frais et rond, nez floral, avec notes de fraise écrasée*

8,5

17

33

### CHIANTI CLASSICO - DOG - TERRE DEL PALIO

*Élégant et concentré, nez boisé et épicé*

39

### OSO TOSCANA - IGT - CASTELLO DI ALBOLA

*Joli nez, plein rond, épices légères*

39

### AMIRA NERO D'AVOLA SICILIA - DOC - PRINCIPI DI BUTERA

*Riche, et plein, au nez de fruits confits*

45

### MEDOC - LES ORMES - SORBET

*Notes de fruits noirs et des tanins bien fondus*

58

### DOMUS CAIA - FERRUCCI DOC- ITALIE DU NORD - SANGIOVESE

49

## Vino Rosato

12cl

24cl

75cl

### PONTON N°7, PROVENCE BIO

*Très fruité avec une note légèrement sucrée*

6,4

12,8

33

### MV PRESQU'ILE DE ST TROPEZ ROMAIN DES BASTIDES

*Ce rosé est pâle, au nez floral, avec des notes de petits fruits rouges*

6,9

13,8

39

### CHATEAU MIRAVAL - CÔTE DE PROVENCE -

*Nez de fruits frais, agrumes et abricots*

49

## Champagne et Prosecco

### PROSECCO

12cl

75cl

8,8

39

### PHILIPPE GONET - GDE RESERVE

*Le Mesnil d'Oger - brut*

13

76

### BRUNO PAILLARD - ROSE 1<sup>ERE</sup> CUVÉE

130

## Eaux plates & gazeuses

8

### SAN BENEDETTO GAZEUSE 1L

6,2

### SAN BENEDETTO GAZEUSE 50CL

### SAN BENEDETTO 1L

8

### SAN BENEDETTO 50CL

6,2