



Apéritifs

Palermo (sans alcool) 3€10
 Venezia (sans alcool) 3€00
 Spritz 6€20
 Cadillac AOC 4€80
 Kir 4€10
 Marsala 4€60
 Mezzo Mezzo 4€60
 Américano maison 5€00
 Martini 4€60
 Whisky 5€60
 Whisky coca 5€90
 Ricard 4€80
 Lillet Blanc ou rouge 4€80

Boissons

Café 1€90 Décaféiné 2€00
 Thé, infusion 3€50
 Capuccino 4€30
 Coca cola, orangina 3€60
 Jus de fruits 2€90
 Sirop 1€80
 Vittel (1/2) 2€70
 (11) 4€30
 Perrier (33cl) 2€70
 San Pellegrino (1/2) 2€90
 (11) 4€30
 Schweppes, Ice tea 2€90
 Bière italienne 4€30
 1664 pression 3€60
 Panaché ou monaco 3€60
 Galopin 2€20

Droit de couvert : 6€00 (1 plat unique pour 2 sans entrée ni dessert)

Antipasti

Charcuterie italienne 14€90
Assortiment selon arrivage
Bruschette napolitaines 9€80
Pain grillé aillé, tomate cerise confites mozzarella di bufala, basilic, origan, huile d'olive
Carpaccio di bresaola IGP roquette et parmesan 12€90
Charcuterie de bœuf et sa roquette citron et huile d'olive
Aubergines parmigiana 11€00
Gratin d'aubergines à la sauce napolitaine maison et mozzarella

Nos pâtes

Ravioli aux cèpes 12€00
Pâtes fraîches farcies aux cèpes sauce maison crème champignons lardons
Sorrisi au chèvre et figue 12€00
Pâtes fraîches farcies au chèvre et figues sauce maison à la crème, chèvre et basilic
Spaghettis aux gambas 15€00
Sauce aux tomates cerises, persil, ail, gambas
Spaghettis carbonara 10€80
Sauce aux œufs, guanciale sauge poivre parmesan SANS CREME

Les Viandes

*Veau français ou européen
 Servi avec des tagliatelles fraîches*
Scalopina milanese 15€50
Escalope de veau panée maison 170gr env
Osso bucco milanese 16€50
Jarret de veau sauce maison au citron 300gr env.

**Menu enfant 10€ jusqu'à 10 ans
 Spaghettis sauce bolognaise maison+1 jus de fruit+1 glace**

Nos pizzas au feu de bois farine bio semi complète et travaillées à la main

La tartuffa 15€20 : Tomates huile d'olive à la truffe mozzarella Speck parmesan basilic
Margherita 10€80 : Tomates mozzarella huile d'olive basilic origan
Regina 11€30 : Tomates mozzarella Jambon cuit champignons basilic huile d'olive
Al crudo 13€90 : Tomate jambon cru italien mozzarella huile d'olive extra vierge parmesan AOP
Végétarienne 11€90 : Tomate, aubergines fraîches champignons frais mozzarella, Origan, basilic parmesan huile d'olive
Capri 11€90 : Tomate, fromage de chèvre, mozzarella huile basilic, origan
Campione 11€30 : Tomate, chorizo, jambon cuit mozzarella huile d'olive basilic
Vesuviana 12€40 : Tomate jambon cuit mozzarella champignons frais lardons chorizo basilic, origan huile d'olive
Quattro formaggi 12€30 : Tomate, fromage de chèvre, mozzarella gorgonzola AOP, grana padano huile d'olive basilic
La tonnata 13€30 : Tomate thon câpres olives huile d'olive ail origan basilic
Anna 13€30 : Roquette, mozzarella, grana padano lardons fumés, œuf, huile d'olive basilic
Bolognese 11€90 : Sauce bolognaise maison mozzarella parmesan œuf huile d'olive
Calzone 11€40 : Tomate, jambon cuit mozzarella œuf huile d'olive
Napoli 11€40 : Tomate mozzarella anchois origan huile d'olive
Stefano 11€90 : Tomate, jambon cuit, gorgonzola, parmesan AOP huile d'olive basilic
Du Petit Naples 11€80 : Tomate, aubergines fraîches, mozzarella, basilic, origan huile d'olive
Sicilienne 11€90 : Tomates, mozzarella, olives, câpres, anchois huile d'olive
Chef 11€30 : Tomate mozzarella jambon cuit œuf huile d'olive extra vierge
Quattro stagioni 12€40 : Tomate, jambon cuit artichauts, champignons frais olives, mozzarella, huile d'olive extra vierge

Nos desserts

Glaces artisanales

Coppa del Vesuvio 6€90
Sorbet citron vert arrosé de grappa
Coupe Raffaello 6€60
Glace noix de coco, chocolat blanc et amandes
Coupe robusta 6€60
Glace au café, chantilly, sauce chocolat
Coupe donna bianca 6€60
Glace à la vanille, chantilly, sauce fruits rouges
Coupe limoncello 6€60
Sorbet limoncello sauce et copeaux de chocolat
Coupe Caramel fleur de sel 6€60
Glace caramel fleur de sel, pralin, sauce chocolat
Coupe Petit Naples
*1 boule 2€30 2 boules 4€50 3 boules 6€00
 Framboise limoncello et parfums ci-dessus*

Supplément chantilly, chocolat, coulis fruits, caramel : +1€

Nos pâtisseries

Tiramisu au marsala et speculoos 6€60
Crème au mascarpone et marsala
Pastiera napoletana maison 6€60
cannelle, blé, fleur d'oranger et oranges confites
Fondant au chocolat maison 6€40
Au chocolat noir cœur fondant et crème anglaise
Babà au sirop de limoncello 6€70
Biscuit imbibé de sirop maison à la liqueur de limoncello
Salade de fruits frais 6€60
Panna cotta maison 6€10 *aux fruits rouges ou caramel*
Profiterolles à la crème de mascarpone 6€70 *et sa sauce au chocolat noisette*
Caffè gourmand 8€00

Assiette de fromages 7€50
Assortiment selon arrivage

Les vins

Rouge

Montepulciano d'Abruzzo bio 21€90 (75cl)
Tor del Colle 22€50 (75cl)
Valpolicella 23€50 (75cl)
Lambrusco 18€40 (75cl)
Vin de table Grands vins de Bordeaux 6€20 (1/2) 4€00 (1/4) Verre 2€70

Rosé

Terre di Chieti IGT bio 21€60 (75cl)
Bardolino 22€00 (75cl)
Donna Marzia 21€00 (75cl)
Lambrusco 19€00 (75cl)
Vin de table rosé 6€20 (1/2) 4€00 (1/4) Verre 2€70

Blanc

Inzolia Sicilia (75cl) bio 21€60
Prosecco 24€00 (75cl)
 Coupe 6€00 (20cl)

Vin de table blanc 6€20 (1/2) 4€00 (1/4) Verre 2€70

Grazie tanto per la vostra visita



