

# FAMM

## MENU DÉJEUNER

Entrée + plat : 25 €

Entrée + plat + dessert : 29 €

Les pizzas ne comptent pas dans les formules

### Entrées

#### Il Tonnato Moderno

Veau tonnato, radis, cornichons & pousses de moutarde

#### Crocchetta Verde

Croquettes de pommes de terre aux herbes, salicorne & pesto de roquette

#### Mare & Anguria

Maquereau, gazpacho de pastèques & tomates +3€

### Plats

#### Carbonara

#### Tonnarello del Pescatore

Tonnarello ail, huile d'olive, moules, friggittelli & chapelure parfumée au fenouil sauvage +3€

#### Parmigiana della Campagna

Parmigiana d'aubergines, crème de parmesan & tranche à l'huile de basilic

### Desserts

#### Tiramisu Pistache

#### Macedonia della Casa

Salade de fruits & glace au yaourt

### Pizze

Margherita 13€

Costiera 15€  
Courgette, anchois & ricotta

Calabria Piccante 17€  
Poivrons, spianata, oignons, cornichons & mozzarella

Melanzana Fumée 17€  
Aubergines frites, stracciatella fumée, citron & basilic



## MENU DU SOIR

### Entrées

La Fritta di Bologna 11€  
Petite pizza frite, mortadelle, stracciatella & pistache

Agnello Croccante 11€  
Croquettes d'agneau, sauce verte & pecorino

Melanzana Nomade 13€  
Aubergines au four, sauce teriyaki & tzatziki à l'italienne & salicorne

Mare & Anguria 15€  
Maquereau, gazpacho de pastèques & tomates

Seppia Riviera 15€  
Ceviche de seiche, katsubushi, pêches & 'nduja

Suppli al telefono 7 €  
Riz cuit à la sauce tomate & mozzarella enrobé d'une chapelure

### Plats

Paccheri Rustici 21€  
Paccheri pintade, poivrons rôtis, menthe romaine & roquette sauvage

Tonnarello del Pescatore 19€  
Tonnarello ail, huile d'olive, moules, friggittelli & chapelure parfumée au fenouil sauvage

La Brace Romana 27€  
Lotte BBQ, courgette scapece, sauce pil-pil & olio alla menta

Lattuga della Nonna 17€  
Millefeuille de sucrine, scamorza BBQ & sauce romesco

### Pizze

Margherita 13€

Costiera 15€  
Courgette, anchois & ricotta

Calabria Piccante 17€  
Poivrons, spianata, oignons, cornichons & mozzarella

Melanzana Fumée 17€  
Aubergines frites, stracciatella fumée, citron & basilic

### Plats à partager

Costata Imperiale 95€  
Côte de bœuf BBQ 1 kg avec ses garnitures

Cesare Romana 25€  
Pizza Caesar salad

L'Agnello Reale 95€  
Carré / selle d'agneau avec ses garnitures

### Desserts

Fine Estate 10€  
Biscuit moelleux, pêches, glace au yaourt, thym & sauce vin rouge

Tiramisu Pistache 10€

Giardino Romano 10€  
Chocolat, pastèques & basilic

# FAMM

## MENU VINS

### Rosés

	Bouteille / Verre	
Occitanie, Duché d'Uzès	25€	6€
Chemin de Rome Les Vignes de l'Arque 2025 Bio		
Emilia Romagna	35€	7,5€
« Medici Ermete » - Rubicone IGT, 100% Sangiovese		
Veneto, Bardolino Chiaretto	29€	6,5€
« Pasqua » - Rondinella, Molinara, Corvina Veronese		

### Blancs

Vallée de la Loire	45€	9€
Sancerre, Domaine Jean-Paul Balland 2024 Bio		
Vallée de la Loire	47€	9,5€
Pouilly-Fumé, Les Racines Domaine Caillourdin 2022		
Bourgogne	49€	9€
Chablis, Domaine de la Meulière 2019		
Trentino-Alto Adige	31€	7€
« Mastroi Vernacoli » - DOC, 100% Pinot Gris		
Toscana	35€	8,5€
Ruffino IGT, 100% Chardonnay		
Sicilia, Mandrarossa	33€	8€
100% Grillo		
Puglia, San Marzano	35€	7,5€
IGT 100% Malvasia Sauvignon		

### Rouges

Beaujolais, Morgon	35€	7€
Morgon, Côte de Py Domaine des Roches du Py 2024		
Bourgogne	39€	8€
Pinot noir, Domaine Céline Côté 2023 Bio		
Languedoc	42€	8,5€
Pic Saint-Loup, Tradition Mas de Fournel 2022		
Veneto, Valpolicella Classico	35€	8€
« Venturini »		
DOC Corvina, Rondinella, Molinara		
Piemonte, Barolo « Parusso »	79€	
DOCG, 100% Nebbiolo		
Toscana, Chianti « Ruffino »	35€	8€
DOCG, 70% Sangiovese, 30% Merlot		
Puglia, Primitivo « Tratturi »	33€	7€
San Marzano IGT, 100% Primitivo		
Sicilia, Nero d'Avola « Solea »	33€	7€
DOC, 100% Nero d'Avola		
Phigaia, After the red	52€	
DOC Montello-Colli Asolani		

### Bulles

Bollinger Spéciale Cuvée Brut	98€	12€
Veneto, Prosecco « Borgo Imperiale »	29€	7€
Emilia Romagna	27€	6€

## MENU BOISSONS

### Cocktails & Mocktails

Torino	12€
Whisky, vermouth, campari, dash bitter chocolat	
Cataldo	11€
Gin, vin blanc, lait entier, jus de citron, crème de pistache	
Bronte	12€
Ramazzotti, Campari, sirop de figue maison, jus de citron, prosecco	
Calabre	11€
Gin infusé d'écorces de citron vert, purée de bergamote, jus de citron jaune, Fernet-Branca, sirop de basilic maison	
Saint-Germain Spritz	13€
Liqueur Saint-Germain, Prosecco, Aperol, eau pétillante	
Aperol Spritz	10€
Aperol, Prosecco, eau pétillante	
Masseria	11€
Vodka infusée à l'origan, sirop de poivron, eau de tomate, jus de citron, mousse de burrata	
Reggio	8€
Purée de bergamote, jus de citron, sirop de basilic, eau pétillante	
Panarea	8€
Jus d'ananas, sirop d'orgeat, jus de citron, soda au gingembre	
The glacé du moment	8€

### Soft

Fuze Tea ou Jus de fruits	25 cl	4,5€
Perrier ou Diabolo	33 cl	5€
San Bernardo Naturale ou Frizzante	75 cl	6€
Fanta	25 cl	5€
Limonade	27,5 cl	4,5€
Coca-Cola	33 cl	5,50€
Coca-Cola Zéro	33 cl	5,50€
Antica ricetta siciliana limonata ou aranciata orange sanguine	27 cl	5€

### Caffe

Espresso	3€	Café noisette	3,50€
Décaféiné	3€	Cappuccino	5€
Allongé	3€	Thé - Dammann Frères	4€
Double Espresso	5,5€	Infusion	4€
Café crème	5€		

### Digestifs

Ricard	3,5€	Amaretto	6€
Martini rouge	6€	Tequila Patrón Silver	10€
Martini blanc	6€	Whisky Oban 14 ans	10€
Limoncello	6€	Whisky Jack Daniel's	7€
Grappa	8€		