

ANTIPASTI

Carpaccio di bresaola 13€
Bœuf séché et affiné, copeaux de parmesan, câpres & roquette

Burrata con pomodori 10€
Burrata crémeuse, tomates, basilic & huile d'olive

Polpo alla griglia 15€
Pieuvre grillée, patate douce, salsa verte aux agrumes

Arancini al limone 6€
Croquettes de riz à la ricotta & citron, sauce au basilic

Tagliere estivo 14€
Bresaola, melon, burrata & roquette, vinaigrette au miel

PINSE ALLA ROMANA

Pomodoro, mozzarella e basilico 12€
Sauce tomate, mozzarella, basilic frais

Ricotta e fiori di zucca 14€
Fleurs de courgette, ricotta, menthe & zeste de citron

Salmone, avocado e capperi 16€
Saumon fumé, avocat, câpres & crème citronnée

PASTE

Linguine alle vongole 18€
Palourdes, ail, persil, vin blanc & huile d'olive

Fusilli al pesto 13€
Pesto basilic, tomates cerises, parmesan

Spaghetti nero di seppia e bottarga 20€
Encre de sèche, poutargue, agrumes

Rigatoni alla Norma 15€
Aubergines grillées, tomate, ricotta salata & basilic

RISOTTI

Risotto al limone e gamberi 22€
Gambas, citron confit, menthe & parmesan

Fregola ai frutti di mare 25€
Semoule sarde toastée, fruits de mer, safran & bisque de homard

DOLCI

Tiramisù estivo 8€
Mascarpone, fruits rouges
& coulis de framboise

Panna cotta 7€
Panna cotta vanille,
coulis de mangue

Granita al limone 6€
Fruit givrée au citron, chantilly

Affogato al caffè 6€
Glace vanille nappée d'un espresso chaud

ANTIPASTI

Carpaccio di bresaola 13€
Air-dried and aged beef, Parmesan shavings, capers, and arugula

Burrata con pomodori 10€
Creamy burrata, tomatoes, basil & olive oil

Polpo alla griglia 15€
Grilled octopus, sweet potato, citrus salsa verde

Arancini al limone 6€
Ricotta & lemon rice croquettes with basil sauce

Tagliere estivo 14€
Bresaola, melon, burrata & rocket, honey vinaigrette

PINSE ALLA ROMANA

Pomodoro, mozzarella e basilico 12€
Tomato sauce, mozzarella, fresh basil

Ricotta e fiori di zucca 14€
Zucchini flowers, ricotta, mint & lemon zest

Salmone, avocado e capperi 16€
Smoked salmon, avocado, capers & lemon cream

PASTE

Linguine alle vongole 18€
Clams, garlic, parsley, white wine & olive oil

Fusilli al pesto 13€
Basil pesto, cherry tomatoes, Parmesan

Spaghetti nero di seppia e bottarga 20€
Cuttlefish ink, bottarga, citrus fruits

Rigatoni alla Norma 15€
Grilled eggplant, tomato, ricotta salata & basil

RISOTTI

Risotto al limone e gamberi 22€
Prawns, preserved lemon, mint & Parmesan

Fregola ai frutti di mare 25€
Toasted Sardinian semolina, seafood, saffron, and lobster bisque

DOLCI

Tiramisù estivo 8€
Mascarpone, red berries
& raspberry coulis

Panna cotta 7€
Vanilla panna cotta,
mango

Granita al limone 6€
Sicilian lemon granita, whipped
cream

Affogato al caffè 6€
Vanilla ice cream topped with hot espresso

COCKTAILS

Negroni 12€

Gin, vermouth rouge,
Campari

Espresso Martini 12€

Vodka, liqueur de café,
espresso

Spritz Aperol 12€

Aperol, vin pétillant,
eau gazeuse

Garibaldi 12€

Campari, jus d'orange frais

Bellini 12€

Vin pétillant, sirop de pêche

Negroni Sbagliato 12€

Vermouth rouge, Campari,
trait de vin pétillant

Rossini 12€

Vin pétillant, sirop de fraise

VINI SPUMANTI

Mustinobilis - extra dry 4/18€

Pétillant frais & léger, bulles fines, notes de pomme verte et fleurs blanches

Vénétie - Fratelli - Prosecco extra dry - Prosecco DOC 28€

Cépage : Glera - Vif et élégant, arômes de poire & d'agrumes, finale délicate et rafraîchissante

Trentin - Matteo Furlani - Cuvée Alpino - Vino Spumante Naturel 37€

Cépage : Verdealbara, Lagarino, Nosiola - Frais, vif et légèrement herbacé, bulles fines et digestes



VINI BIANCHI

Piemont - Sanrome - Arneis DOCG Bio 2023 6/32€

Cépage : 100% Arneis - Floral & délicat, notes d'amande & de poire, belle fraîcheur

Vénétie - Corvezzo - Pinot Grigio « La Traversata » Bio 2024 30€

Cépage : Glera - Vif et élégant, arômes de poire & d'agrumes, finale délicate et rafraîchissante

Pouilles - San Marzano - Il Pumo IGP Salento 7/35€

Cépage : Malvasia - Sauvignon blanc - Expressif & aromatique, notes tropicales fraîches

Sicile - Tenuta Gorgi Tondi-Meridiano 12 - Sicilia DOC 2023 8/42€

Cépage : Zibibbo - Très aromatique, fleurs blanches et fruits exotiques, élégant

Sicile - Torre Mora - Etna Bianco DOC « Scalunera » bio 2024 9/45€

Cépage : Carricante - Minéral et tendu, notes d'agrumes et de pierre volcanique

Sicile - Colomba Bianca - Grillo DOC « Vitese » Bio 2023 35€

Cépage : Grillo - Fruité & solaire, notes d'agrumes mûrs et touche saline

VINI ROSATI

Abruzzes - Tenuta Ulisse Rosé - IGP Terre di Chieti 6/30€
Cépage : Montepulciano - Frais et léger, arômes de fraise & agrumes

Sicile - Scalunera Etna Rosato DOC 2024 39€
Cépage : Nerello Mascalse - Délicat, minéral avec des notes florales et fruits rouges

VINI ROSSI

Piémont - Demarie - Barbaresco 2021 - Barbaresco DOCG 82€
Cépage : Nebbiolo - Élégant, tannique, arômes de cerise & de violette

Piémont - Demarie - Nebbiolo d'Alba 2020 - Nebbiolo d'Alba DOC 60€
Cépage : Nebbiolo - Fruité et structuré, notes de fruits rouges & d'épices

Piémont - Demarie - Langhe Dolcetto - Langhe DOC 50€
Cépage : Dolcetto - Souple et fruité, avec une belle fraîcheur et des tanins doux

Piémont - Garavagna - Barbera d'Alba DOC 2018 8/38€
Cépage : Barbera - Rond & fruité, notes de cerise noire et touche épicée

Vénétie - Valpolicella Ripasso Superiore DOC « Marchesa Mariabella » 2022 Bio 52€
Cépage : Corvina, Corvinone, Rondinella - Riche, aux notes de cerise mûre & épices douces

Toscane - Isole e Olena - Chianti Classico DOCG 2022 76€
Cépage : Sangiovese - Classique, frais, avec des arômes fruits rouges & de sous-bois

Abruzzes - Tenuta Ulisse « Sogno di Ulisse » - Montepulciano d'Abruzzo DOP 2022 35€
Cépage : Montepulciano - Puissants & généreux, fruits noirs & épices

Pouilles - Appassimento - Puglia IGT 2024 6/30€
Cépage : Primitivo, negroamaro - Chaud & épicés, notes de prune & réglisse

Pouilles - Cantina San Marzano « Taló » Primitivo IGP 48€
Cépage : Primitivo, negroamaro - Chaud & épicés, notes de prune & réglisse

Sicile - Gorghetti Tondi - Nero d'Avola, Sicilia DOC 9/42€
Cépage : Nero d'Avola - Corsé, fruits noirs, notes fumées

Sicile - Kore - Nero d'Avola DOC Bio 2024 - Sicilia DOC 7/33€
Cépage : Nero d'Avola - Intense & élégant, fruits rouges et épices

Trentin - Matteo Furlani - Cuvée Alpino - Vino Spumante Naturel 37€
Cépage : Verdealbara, Lagarino, Nosiola - Frais, vif et légèrement herbacé, bulles fines et digestes

BIRRE

Peroni 6€
Moretti 7€

SOFT

Sanpellegrino 50cl 6€
Evian 50cl 6€
Coca cola 33cl 5€
Coca zero 33cl 5€

