

## Antipasti

<b>FOCACCIA FINE</b> stracciatella, pesto	8
<b>VITELLO TONATO</b> espuma de câpres & légumes marinés	1 pers / 12 2 pers / 19
<b>BEIGNETS D'AUBERGINE AU BASILIC</b> sauce arrabbiata	10
<b>GAMBERONI FAÇON TEMPURA, AIOLI</b>	12
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b> légumes et fromages italiens	2 pers / 19 4 pers / 32

## Mozzarella

<b>BURRATA ET TOMATES D'ANTAN</b> basilic, huile d'olive vierge extra	15
<b>BURRATA ET LÉGUMES GRILLÉS</b> asperges, courgettes, poivrons, aubergines	17
<b>BURRATA GÉANTE DES POUILLES (250g) pour 2</b> huile d'olive, crème de balsamique	21

## Panuzzo

*Sandwich traditionnel de Naples à base de pâte à pizza*

<b>MONTAGNA</b> pomme de terre, oignons, taleggio, jambon de Parme, roquette	18
<b>NORVEGESE</b> saumon frais et fumé, crème fraîche, mozzarella, tomates cerise, roquette et origan	19

## Pasta fresca

<b>RAVIOLI RICOTTA ÉPINARDS // 17</b> crème de sauge, parmesan
<b>LASAGNA ALLA STRACCIATELLA // 18</b> roquette, parmesan
<b>RISOTTO CRÉMEUX AUX GAMBAS ET SPIANATA // 24</b> crème de piquillos
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE // 23</b> coques, huile d'olive, ail et persil
<b>LINGUINE CARBONARA // 17</b>
<b>LINGUINE AUX DEUX SAUMONS // 19</b> crème d'aneth
<b>RIGATONI ALL'ARRABBIATA // 17</b> quenelle de stracciatella
<b>RIGATONI AU GORGONZOLA // 21</b> roquette, noix & jambon de parme
<b>RIGATONI AL TARTUFO // 26</b> et sa burrata truffée

## Insalate

<b>L'OLIVIA</b> tomates d'antan, avocat, artichaut, bocconcini di buffala, vitello tonato, roquette, basilic	18,5
<b>LA TALEGGIO</b> nems de taleggio, tomates d'antan, piquillos à la ricotta, jambon de parme, roquette, noix et miel de Sicile	21
<b>SALADE DE POULPE</b> pommes de terre vitelotte, poulpe, spianata, roquette, tomates cerises, oignons rouges	19,5

## Carpaccio et Tartare

<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> roquette, parmesan	17
<b>CARPACCIO DE BŒUF LÉGUMES</b> légumes marinés, asperges, pignons de pin <i>(Supplément burrata à la truffe +5€)</i>	19
<b>TARTARE DES POUILLES</b> pesto rouge, parmesan, stracciatella, roquette, pignons de pin, garniture au choix	19

## Piatti

### Carne

<b>LA MILANAISE EXTRA TENDRE</b> belle tranche dans la noix	20
<b>SALTIMBOCCA À LA SAUGE</b> jambon de Parme et mozzarella	22
<b>CHÂTEAU FILET DE BOEUF AU GORGONZOLA</b>	32
<b>LE FRENCHY BURGER</b> bœuf grillé, reblochon, speck grillé, oignons, tomate, roquette, aioli maison	18
<b>L'ITALIEN BURGER AU GORGONZOLA</b> bœuf grillé, gorgonzola, pancetta, tomate, oignons rouges, roquette	20
<b>SAUTÉ DE VEAU ALLA CACCIATORA</b> (champignons, olives, tomates, vin blanc, pancetta), linguine	18,5

### Pesce

<b>POLPO À LA PLANCHA</b> risotto crémeux à la spianata	25
<b>PAVÉ DE SAUMON</b> crème d'aneth, pesto rosso, caponata (ratatouille italienne aux câpres & olives)	22

*Garniture au choix : caponata / frites fraîches / rigatoni / roquette / risotto crémeux à la spianata +5*

# Pizze

Forno Pavesi Modena d'Italie 🇮🇹

## rosse

### MARGHERITA // 14

tomate, mozzarella, basilic

### NAPOLITAINE // 16

tomate, mozzarella, anchois, câpres siciliennes, basilic

### VÉGÉTARIENNE // 16

mozzarella, tomates fraîches, poivrons, artichauts romana, courgettes, aubergines, champignons

### REGINA CLASSICA // 16

tomate, mozzarella, jambon aux herbes, champignons frais, basilic

### DIAVOLA TOMATE // 16

mozzarella, spianata, oignons rouges, roquette

### PARMA TOMATE // 17

mozzarella, tomates cerise, jambon de Parme, roquette, basilic

### QUATRE SAISONS // 18

tomate, mozzarella, jambon, légumes marinés, asperges, artichauts romana

### CALZONE // 16

tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, oeuf

### RICOTTA // 17

tomate, mozzarella, ricotta, parmesan, aubergines, tomates cerise, basilic

### BURRATA // 19

tomate, mozzarella, burrata, roquette, crème balsamique

### CAMPIONE // 17

tomate, mozzarella, oignons, bœuf, poivrons marinés, origan

### TONNATA // 18

tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, oeuf, origan, olives noires

## bianche

### STRACCIATELLA VERDE // 19

crème de basilic, speck, tomates confites, stracciatella, roquette, parmesan, crème balsamique

### RUSTICA // 16

crème, mozzarella, chèvre, miel, roquette, tomates cerise

### QUATTRO FORMAGGI // 17

mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan

### SALMONE // 19

mozzarella, oignons, saumon frais et fumé, roquette

### TALEGGIO // 18

crème, oignons, pomme de terre, taleggio, pancetta, oeuf

### TARTUFO // 24

crème de truffe, mozzarella, burrata, jambon de Parme, roquette

Ingrédients supplémentaires : oeuf, champignon, jambon aux herbes, anchois, olives, gorgonzola, artichaut, oignons, bœuf, thon, roquette : +1.50  
jambon de Parme, saumon frais, spianata + 3 / burrata +5

# Dolci

MILLEFEUILLE À LA PISTACHE 10

NAPOLI TIRAMISÙ 9

PIZZA NUTELLA 9  
noisettes grillées, pralines

CHEESECAKE CITRON VERT 10  
myrtilles fraîches

MOELLEUX AU CHOCOLAT 9  
glace stracciatella

PANNA COTTA À LA FÈVE DE TONKA 9  
myrtilles fraîches

CAFÉ GOURMAND 9  
tiramisù, panna cotta, cheesecake citron vert

## MAISON "ANTOLIN"

*Glaces Artisanales depuis 1916*

2 BOULES / 3 BOULES 6 / 8

café, chocolat, vanille, pistache, noisette, fraise, tiramisù, citron basilic, stracciatella, mangue, caramel beurre salé

Topping : sauce chocolat ou café, pistache, noisettes torréfiées

CAFÉ, CHOCOLAT LIÉGEOIS 8

DOLCE VITA 9  
sorbets mangue, fraise et citron basilic, myrtilles fraîches & crème fouettée

MINETTA 9  
glaces caramel beurre salé & chocolat, meringue, coulis chocolat, crème fouettée

LOLITA 10  
glace café & tiramisù, biscuit cuillère, liqueur d'Amaretto, crème fouettée

AMARENA 10  
glace vanille & cerises amarena, crème fouettée

LIMONCELLO 9  
sorbet citron basilic et liqueur de limoncello

# Formaggi

ASSORTIMENT DE FROMAGES 12  
taleggio, gorgonzola, camembert di bufala

TALEGGIO 7,5

GORGONZOLA 7,5

CAMEMBERT DI BUFALA 7

Prix nets en euros, taxes et service inclus. Chèques non acceptés.



## Vins

### ITALIENS

#### Rouges

PUGLIA IGT Diverso bio	6	11	19	28
REGGIANO LAMBRUSCO DOC	-	-	-	29
MONTEPULCANIO D'ABRUZZO Fontevicchia bio	-	-	-	32
SICILIA DOC Nero d'Avola - Amira	7	13	24	34
SALENTO IGT Primitivo - Terrame	8	14	26	38
CHIANTI DOCG Melini, Governo all'Uso Toscano	10	16	30	45
SALENTO IGT Castello Monaci Coribante	-	-	-	42
BAROLO DOCG Ca'Bianca Piémont	-	-	-	95

#### Blancs

UMBRIA IGT Bigi - Vipra bianca	6.5	12	19	29
ORVIETO DOC Bigi - Vigneto Torricella	8	14	26	38

#### Rosés

LAMBRUSCO ROSATO DOC Eretico - Vin rosé pétillant	-	-	-	26
VENEZIA DOC Pinot Grigio Blush	6	11	19	28
CHIARETTO DI BARDOLINO, INFINITO Corvina, Rondinella, Molinara	-	-	-	38

### FRANÇAIS

#### Rouge

HAUT-MÉDOC AOC Château Haut Madrac	-	-	-	39
---------------------------------------	---	---	---	----

#### Blanc

PAYS D'OC IGP Chardonnay	5.5	9	16	24
--------------------------	-----	---	----	----

#### Rosé

CÔTES DE PROVENCE AOP Côté Presqu'île par Minuty	9	16	18	42
-----------------------------------------------------	---	----	----	----

## Bulles

CHAMPAGNE LANSON Black Label	11
PROSECCO	7

## Apéritifs

MARTINI blanc ou rouge	6.5
CAMPARI ORANGE	6.5
APEROL SPRITZ 25cl Prosecco, Apérol, orange fraîche	9
NEGRONI	9
AMERICANO	9
CRODINO sans alcool	6

## Bières

bouteille	33cl
VEDETT BLANCHE	6.5
LA PARISIENNE	6.5
CHOUFFE	6.5

pression	25cl	50cl
PERONI	4.8	8.5
ST STEFANUS AMBRÉE	5.5	9.5
BIÈRE DU MOMENT	4.5	8

## Digestifs

LIMONCELLO / AMARETTO 5cl	8
GRAPPA / SAMBUCA 5cl	8
CALVADOS 5cl	9
COGNAC / ARMAGNAC 5cl	9
COGNAC XO / ARMAGNAC XO 5cl	16

## Eaux

	50cl	1l
SAN BENEDETTO plate ou gazeuse	6	7.5