

Antipasti

FOCACCIA FINE stracciatella, pesto	9
MELON ET JAMBON DE PARME gaspacho concombre, tomate et citron vert	12
ARANCINI DI RISO taleggio, crème de ricotta, pesto	11
MILLEFEUILLE D'AUBERGINES , crumble de parmesan	10
PLANCHE DE CHARCUTERIE	2 pers / 19
légumes et fromages italiens	4 pers / 32

Mozzarella

BURRATA ET TOMATES D'ANTAN basilic, huile d'olive vierge extra	16
BURRATA ET LÉGUMES GRILLÉS asperges, courgettes, poivrons, aubergines	17
DUO DE BURRATA focaccia et figues rôties (nature et truffée), bien pour deux	22

Panuzzo

Sandwich traditionnel de Naples à base de pâte à pizza

TARTUFO jambon aux herbes, stracciatella, truffe d'été, roquette et parmesan	19
NORVEGESE saumon, crème fraîche, mozzarella, tomates cerise, roquette	18

Pasta fresca

RAVIOLI RICOTTA ÉPINARDS // 17 crème de sauge, parmesan
LASAGNA ALLA STRACCIATELLA // 19 roquette, parmesan
RISOTTO NOIR AUX ASPERGES ET GAMBAS // 24 espuma, olives taggiasca
LINGUINES AUX DEUX SAUMONS // 21 crème d'aneth
LINGUINES ALLE VONGOLE // 24 coques, huile d'olive, ail et persil
LINGUINES CARBONARA // 17
FAGOTTINI AUX 4 FROMAGES // 19
RIGATONI ALL'ARRABBIATA // 18 quenelle de stracciatella
RIGATONI AU GORGONZOLA // 21 roquette, noix & jambon de parme
RIGATONI AL TARTUFO // 26 et sa burrata truffée

Insalate

L'OLIVIA tomates d'antan, melon, artichaut, bocconcini di buffala, vitello tonato, roquette, basilic	19
LA PARMA jambon de Parme, burrata, roquette, melon boule miel, focaccia aux olives et figues fraîches	21
LA TALEGGIO nems de taleggio, tomates d'antan, piquillos à la ricotta, jambon de parme, roquette, noix et miel de Sicile	21
SALADE DE POULPE pommes de terre vitelotte, poulpe, spianata, roquette, tomates cerises, oignons rouges	20
SUPPLÉMENT BURRATA	6

Carpaccio et Tartare

CARPACCIO DE BŒUF roquette et parmesan OU légumes marinés	18/19
VITELLO TONATO aux légumes marinés, espuma de câpres	21
TARTARE DES POUILLES pesto rouge, parmesan, stracciatella, roquette	19.5

Piatti

LA MILANAISE EXTRA TENDRE belle tranche dans la noix	21
SALTIMBOCCA À LA SAUGE jambon de Parme et mozzarella	23
BELLE ENTRECÔTE EN PERSILLADE sauce gorgonzola, garniture au choix	29
LE FRENCHY BURGER bœuf grillé, reblochon, speck grillé, oignons, tomate, roquette, aïoli maison	18
L'ITALIEN BURGER AU GORGONZOLA bœuf grillé, gorgonzola, pancetta, tomate, oignons rouges, roquette	22
QUASI DE VEAU FONDANT crème de sauge, millefeuille d'aubergines, gratiné au pesto	24
SUPREME DE VOLAILLE au citron confit et basilic, poêlée verte à l'italienne	21

Pesce

POLPO À LA PLANCHA crème de spianata, risotto noir aux asperges	24
MI-CUIT DE THON AU SESAME NOIR poêlée verte à l'italienne (pois gourmands, fèves, asperges, haricots verts)	22

*Garniture au choix : frites fraîches / rigatoni ou linguine /
roquette / risotto noir aux asperges (+2€) / poêlée verte à l'italienne*

Pizze

Forno Pavese Modena d'Italie 🇮🇹

rosse

MARGHERITA tomate, mozzarella, basilic // 14

NAPOLITAINE // 16

tomate, mozzarella, anchois, câpres siciliennes, basilic

VÉGÉTARIENNE // 17

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

REGINA CLASSICA // 17

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

DIAVOLA TOMATE // 16,5

mozzarella, spianata, oignons rouges, roquette

PARMA TOMATE // 17

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

QUATRE SAISONS // 18,5

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

CALZONE // 17

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 // 18,5

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

TALEGGIO // 18,5

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

QUATTRO FORMAGGI // 17

mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan

SALMONE // 21

crème, saumon frais, saumon fumé, oignons et roquette

TRUFFO // 24

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

(Ingrédients supplémentaires +1.50 / jambon de Parme + 3 / burrata +5)

Dolci

SALADE DE FRAISES À L'ITALIENNE 9
glace citron-basilic

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR, 10
glace stracciatella

OLIVIA TIRAMISÙ 9

PIZZA NUTELLA 9
noisettes grillées, pralines

CHEESECAKE CITRON VERT 10
fraises fraîches

LE GROS CHOU 11
profiterole géante, glace amande, sauce
chocolat chaude et éclats de nougates

PANNA COTTA À LA PISTACHE 9

CAFÉ GOURMAND 9,5
tiramisù, panna cotta, salade de fruits frais

MAISON "ANTONIN"

Glaces Artisanales depuis 1916

2 BOULES / 3 BOULES 6 / 8
*café, chocolat, vanille, pistache, amande, fraise, mandarine,
citron basilic, stracciatella, mangue, pêche de vigne*

*Topping : sauce chocolat ou café, pistache,
noisettes torréfiées*

CAFÉ, CHOCOLAT LIÉGEOIS 8

DOLCE VITA 9
sorbets mandarine, pêche de vigne, melon
frais & crème fouettée

MINETTA 9
glaces amande & chocolat,
meringue, coulis chocolat, crème fouettée

FRAISE MELBA 9
glace vanille, fraises fraîches
et crème fouettée

AMARENA 10
glace vanille & cerises amarena,
crème fouettée

LIMONCELLO 9
sorbet citron basilic et liqueur de limoncello

Formaggi

ASSORTIMENT DE FROMAGES 14
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

	12cl	25cl	50cl	75cl
PUGLIA IGT Diverso bio	6,5	12	19	29
REGGIANO LAMBRUSCO DOC	-	-	-	29
MONTEPULCANIO D'ABRUZZO Fontevecchia bio	-	-	-	32
SICILIA DOC Nero d'Avola - Amira	7,5	14	25	34
SALENTO IGT Primitivo - Terrame	8,5	15	27	39
CHIANTI DOCG Sangiovese, Governo all'Usco Toscano	10	16	30	45
SALENTO IGT Castello Monaci Coribante	-	-	-	42
VALPOLICELLA DOC Bolla La poiane ripasso	-	-	-	78
BAROLO DOCG Ca'Bianca Piémont	-	-	-	95
BARBARESCO ANTICHE CANTINE Marchesi I Barolo	-	-	-	140

Blancs

UMBRIA IGT Bigi - Vipra bianca	7	13	24	32
ORVIETO DOC Bigi - Vigneto Torricella	8	14	26	38

Rosés

LAMBRUSCO ROSATO DOC Eretico - Vin rosé pétillant	-	-	-	26
VENEZIA DOC Pinot Grigio Blush	6,5	12	19	29
CHIARETTO DI BARDOLINO, INFINITO DOC Corvina, Rondinella, Molinara	-	-	-	38

FRANÇAIS

Rouges

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

Blancs

PAYS D'OC IGP Chardonnay	6,5	12	19	27
--------------------------	-----	----	----	----

Rosés

CÔTES DE PROVENCE AOC	7	13	24	32
CÔTES DE PROVENCE AOP Côté Presqu'île par Minuty	10	16	30	45

Bulles

CHAMPAGNE LANSON Black Label	12cl	12
PROSECCO		8

Apéritifs

MARTINI blanc ou rouge	12cl	6,5
CAMPARI ORANGE		6,5
APEROL SPRITZ 25cl Prosecco, Apérol, orange fraîche		11
NEGRONI		11
AMERICANO		11
CRODINO sans alcool		6

Bières

bouteille	33cl	
VEDETT BLANCHE		7,5
DESPERADOS		7,5
CHOUFFE		8

pression	25cl	50cl
PERONI	4.9	8.7
ST STEFANUS AMBRÉE	5.9	10
BIÈRE DU MOMENT	4.8	8.5

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	8

