

## Antipasti

FOCACCIA FINE stracciatella, pesto	9
POLENTA GRILLÉ ET GORGONZOLA AU JAMBON SAN DANIELE	12
ARANCINI DI PARMA à la truffe, crème de ricotta, pesto	12
BEIGNETS D'AUBERGINES, sauce arrabiata	10
CHIFFONNADE DE JAMBON SAN DANIELE	13
PLANCHE DE CHARCUTERIE légumes et fromages italiens	2 pers / 19 4 pers / 32

## Mozzarella

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

## Panuzzo

Sandwich traditionnel de Naples à base de pâte à pizza

TARTUFO jambon aux herbes, stracciatella, émincé de truffe d'automne, roquette et parmesan	19
NORVEGESE saumon, crème fraîche, mozzarella, tomates cerise, roquette	20

## Pasta di Olivia

TORTELLINI AUX CÈPES // 22 et stracciatella
RAVIOLI RICOTTA ÉPINARDS // 17 crème de sauge, parmesan
LASAGNA ALLA STRACCIATELLA // 19 roquette, parmesan
RISOTTO AUX GAMBAS GRILLÉES ET GREMOLATA // 25 crème de spaniata
LINGUINES AUX DEUX SAUMONS // 21 crème d'aneth
LINGUINES ALLE VONGOLE // 24 coques, huile d'olive, ail et persil
LINGUINES CARBONARA // 18
RIGATONI ALL'ARRABBIATA // 18 quenelle de stracciatella
RIGATONI AU GORGONZOLA // 21 roquette, noix & San Daniele
RIGATONI AL TARTUFO // 26 burrata truffée et truffe d'automne

## Insalate

L'OLIVIA tomates d'antan, avocat, artichaut, bocconcini di buffalo, vitello tonato, roquette, basilic	19
LA SAN DANIELE San Daniele, burrata, roquette, arancini di parma, focaccia aux olives	21
LA TALEGGIO croustillant de taleggio, tomates d'antan, piquillos à la ricotta, San Daniele, roquette, noix et miel	20
SALADE DE POULPE pommes de terre vitelotte, poulpe, spianata, roquette, tomates cerises, oignons rouge	21

## 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
SUPPLÉMENT BURRATA	6

## Piatti

LA MILANAISE EXTRA TENDRE belle tranche dans la noix	21
SALTIMBOCCA À LA SAUGE San Daniele et mozzarella	23
TAGLIATA DI MANZO Faux filet grillé sauce vierge à l'italienne roquette et parmesan, garniture au choix	27
LE FRENCHY BURGER bœuf grillé, reblochon, speck grillé, oignons, tomate, roquette, frites maison	18.5
L'ITALIEN BURGER AU GORGONZOLA bœuf grillé, gorgonzola, pancetta, tomate, oignons rouges, roquette, frites maison	22
FOIE DE VEAU À LA VENITIENNE garniture au choix	24
SAUTÉ DE VEAU au citron confit et olives taggiasche et polenta	21

## Pesce

POLPO À LA PLANCHA crème de spianata, risotto noir et gremolata	25
MI-CUIT DE THON AU SESAME NOIR et sa caponata, (ratatouille italienne, capres et olives)	22

Garniture au choix : frites fraîches / rigatoni ou linguine / polenta / caponata (ratatouille italienne) / risotto noir et gremolata (+2€)

# 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

**SAN DANIELE** // 17

mozzarella, tomates cerise, San Daniele, roquette, basilic

**QUATRE SAISONS** // 18,5

tomate, mozzarella, jambon aux herbes, légumes marinés, champignons, 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

**DONATELLA** // 19

crème de pistache, mozzarella, mortadelle, jambon San Daniele stracciatella, roquette

**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

**TARTUFFO** // 24

crème de truffe, mozzarella, burrata, San Daniele, roquette

(Ingrédients supplémentaires +1.50 / San Daniele + 3 / burrata +5)

# Dolci

**SALADE DE FRUITS FRAIS À L'ITALIENNE** 9  
glace citron-basilic

**MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR** 10  
glace stracciatella

**OLIVIA TIRAMISÙ** 9

**PIZZA NUTELLA** 9 / pour 2-3 personnes 15  
noisettes grillées, pralines

**CRUMBLE POMME ET POIRE** 10  
et sa glace amande

**LE GROS CHOU** 11  
profiterole géante, glace stracciatella, sauce chocolat chaude et éclats de nougatine

**PANNA COTTA À LA PISTACHE** 9  
myrtilles fraîches

**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, citron-basilic, myrtilles & crème fouettée

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

**AMARENA** 10  
glace vanille & cerises amarena, crème fouettée

**LIMONCELLO** 9  
sorbet citron basilic et liqueur de limoncello

**OLIVIA AFFOGATO** glace vanille, 10  
amandes, arrosé d'un café Florio

# Formaggi

**ASSORTIMENT DE FROMAGES** 14  
taleggio, gorgonzola, caciotta à la truffe

**TALEGGIO** 7,5

**GORGONZOLA** 7,5

**CACIOTTA À LA TRUFFE** 8

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

SAN BENEDETTO plate ou gazeuse	50cl	1l	6	8
-----------------------------------	------	----	---	---

