

Per L'aperitivo

PLANCHE DÉCOUVERTE ♥♥ 29
Charcuterie & fromage italiens (2 à 4 personnes)

BOL DE STRACCIATELLA & SA FOCACCIA 9

Insalata

*Toutes nos salades sont accompagnées de focaccia

AMALFI 18
Salade jeunes pousses, caviar d'aubergine, burrata, croutons de pain, jambon de Parme, tomates séchées, pesto de basilic, fleur de sel, poivre

PORTOFINO 16,5
Salade jeunes pousses, poulet cuisiné, oignons pickles, mozzarella di bufala, croutons de pain, parmigiano reggiano 24 mois, tomates séchées, crème de poivron, fleur de sel, poivre

Piatti

LASAGNE AL RAGÙ 15
Lasagne à la viande de bœuf cuisson 10 heures

PÂTES À LA TRUFFE 18
Gratin de pâtes à la truffe, jambon truffé

PÂTES AU SAUMON & BURRATA 18
Casarecce au saumon et sa burrata crémeuse

Pizze Bianca

TRUFFELINA 18
Crème de truffe, fior di latte, champignons, après cuisson : burrata, parmigiano reggiano 24 mois, roquette

CAPRA 13,50
Fior di latte, chèvre, miel, après cuisson : roquette

SAUMON & BURRATA 18
Fior di latte, après cuisson : burrata, saumon fumé, citron, aneth

5 FORMAGGI ♥ 14,50
Fior di latte, gorgonzola, provola fumée, taleggio, après cuisson : parmigiano reggiano 24 mois, basilic

MORTADELLA ♥ 18
Fior di latte, crème de truffe, après cuisson : mortadelle, burrata, parmigiano reggiano 24 mois, basilic

AVIDO 15
Fior di latte, poulet cuisiné, gorgonzola, poivrons, basilic

PESTO 2.0 17
Fior di latte, après cuisson : caviar d'aubergine, tomates séchées, pesto de basilic, burrata, poivre, basilic

VALENGA 15
Fior di latte, écrasé de pomme de terre, guanciale (lardons pour les frenchies), taleggio, oignons caramélisés, basilic

APOLLO 17
Fior di latte, crème de champignon, poulet cuisiné, après cuisson : burrata, parmigiano reggiano 24 mois, basilic

NDUJA 🍷 14
Fior di latte, nduja (andouille calabraise), oignons pickles, taleggio, après cuisson : crème de poivron, basilic

FOCACCIA AUX HERBES ♥ 6
Pizza blanche, huile d'olive bio, gros sel, origan bio
Supplément jambon blanc ou mortadelle 2,5€, jambon de Parme 3,5€, jambon truffé 4,5€

Pizze Pomodoro

PARMIGIANA ♥ 16
Tomate, aubergines frites, après cuisson : mozzarella di Bufala, pesto de basilic, parmigiano reggiano 24 mois, basilic

FRANCESE 14
Tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons, basilic

DIAVOLA 2.0 🍷 14
Tomate, fior di latte, provola fumée, après cuisson : saucisse piquante (juste ce qu'il faut), olives noires, poivre, basilic

LA BOITE NOIRE ♥♥♥♥ 19
Tomate, après cuisson : mozzarella di Bufala, parmigiano reggiano 24 mois, jambon de Parme, roquette, crème balsamique

CALZONE 14,50
Tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc, œuf, origan bio, basilic

MARGHERITA 11,50
Tomate, fior di latte, basilic (possible en Margherita di Bufala 3,5€)

NAPOLI 13
Tomate, fior di latte, anchois, fleurs de câpres, basilic

VEGETARIANA 14,50
Tomate, fior di latte, carottes, aubergines frites, poivrons, parmigiano reggiano 24 mois, origan bio, basilic

TARTUFO ♥ 18
Tomate, fior di latte, après cuisson : jambon truffé, parmigiano reggiano 24 mois, crème de truffe, basilic

CARNE PEPE 14,50
Tomate, fior di latte, viande hachée, parmigiano reggiano 24 mois, provola fumée, oignons pickles, basilic

CAPRICCIOSA 16
Tomate, fior di latte, jambon blanc, artichauts, olives, champignons, basilic

RAGAZZI 18
Tomate, après cuisson : roquette, jambon de Parme, burrata, crème de poivron, parmigiano reggiano 24 mois

MELANZANE 🍷 14
Tomate, fior di latte, nduja (andouille calabraise), après cuisson : caviar d'aubergine, ricotta salata, basilic

Pizza Bambino

Tomate, fior di latte, jambon blanc, olives noires, basilic 9

Dolci

TIRAMISÙ 6,50
Il tradizionale au café

COOKIMISÙ ♥♥♥ 6,50
Tiramisù cookie & pépites de choc' (une vraie folie !)

ROULÉ NUTELLA 8
À déguster seul(e) ou à deux

MOUSSE AU CHOCOLAT 6,50
Onctueuse mousse 100% choc'

Supplemento

• Basilic	0	• Champignons	1,5	• Jambon blanc	2,5	• Mozzarella di Bufala	3,5
• Fleurs de câpres	1	• Olives	1,5	• Saucisse piquante	2,5	• Nduja	3,5
• Œuf	1,5	• Roquette	1,5	• Guanciale	2,5	• Burrata	4
• Tomates séchées	1,5	• Ricotta salata	2	• Poulet cuisiné	3,5	• Taleggio	4
• Chèvre	2	• Pesto de basilic	2,5	• Jambon de Parme	3,5	• Jambon truffé	4,5

Notre viande est d'origine France | Notre carte des allergènes est disponible sur demande | Prix nets en euros, service compris

Vino Bianco

IGP CHARDONNAY MÉDITERRANÉE 2022 ÉDITION LA BOÎTE NOIRE 22 4
Robe aux reflets verts, arômes de fruits frais. Fraicheur exceptionnelle, finale longue et savoureuse.

SAINT-ANDRÉ 2021 - DOMAINE DE JOY 24 4,5
Vin de Provence, sud de la France. Notes de fruits exotiques (ananas, mangue, litchi). Le JOY est moelleux, frais, aérien et gourmand.

BEAUJOLAIS BLANC 2021 - DOMAINE DE BALUCE 23 4,5
Vin blanc sec très floral, avec des notes boisées discrètes, complexe et avec beaucoup de finesse.

CANTINA CELLARO 2020 - LUMÀ GRILLO 28 5
Un vin de Sicile aux parfums délicats du Grillo, un cépage blanc local.

Vino Rosato

IGP MÉDITERRANÉE 2022 ÉDITION LA BOÎTE NOIRE 22 4
Robe rose pâle avec de jolis reflets framboise. Arômes fruités de groseille fraîche. Doux, frais et équilibré en bouche.

CÔTE DE PROVENCE BIO 2022 CHATEAU ROSAN 32 -
Rosé tendre, nez délicat (agrumes), bouche suave et tonique

Vino Rosso

IGP MÉDITERRANÉE MERLOT 2022 ÉDITION LA BOÎTE NOIRE 22 4
Robe pourpre, arôme de fruits frais avec une pointe de cerise. Tanins doux et ronds.

NERO D'AVOLA - SOLÉA 2021 30 6
Vin rouge de Sicile vinifié par la maison Cellaro avec une bouche ample et généreuse, complexe, avec des tanins souples et veloutés.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ANTICO BLASONE 2019 24 4,5
Nez intense. Bouquet vineux avec un arôme immédiat de cerise qui évolue sur des notes de mûre et de réglisse avec l'âge du vin. La bouche est sèche et herbacée, ce vin devient rond et puissant et bien équilibré avec les années.

CROZES HERMITAGE 2022 - MICHELAS ST JEMS 40 -
Un Crozes-Hermitage sur le fruit, élégant et accessible. Notes de cerises et de fruits noirs

Bibitta Calda

CAFÉ 2
Ristretto, espresso ou allongé

THÉ HARNEY AND SONS 3,5
Menthe poivrée, citron, jasmin, framboise

Vino Frizzante

PROSECCO 25 5
Vin blanc pétillant du nord-est de l'Italie (Vénétie). Arômes d'agrumes et d'acacias de fleurs avec une acidité bien équilibrée. Fruité et juteux.

CHAMPAGNE BRUT « SOUVENIR » DOMAINE SELOSSE-PAJON 50 -
Ce champagne se distingue par sa grande finesse, une fraîcheur immédiate et des arômes délicats. Notes de vanille et de pêche blanche au nez. La bouche est ample et diffuse, avec une acidité bien maîtrisée.

Birre

PERONI 33CL
Bière blonde italienne légère

LA BLONDE À JEAN LOUIS 33CL 5
Pale ale à l'amertume discrète et aux saveurs délicatement maltées. Brassée pour éteindre la soif en toutes saisons et toute l'année.

LA BLANCHE À JEAN LOUIS 33CL 5
American wheat ale légèrement troublée par sa dose de blé. Nez houblonné et fraîchement citronné, belle attaque, fruitée en bouche avec une amertume légère.

L'INDIENNE « IPA » À JEAN LOUIS 33CL 5
Historiquement houblonnée massivement pour supporter son voyage jusqu'aux indes britanniques. Elle laisse l'amertume des houblons s'exprimer tout en faisant place aux arômes de fruits exotiques, litchi et mangue.

PRESSION 25CL 3,5

PRESSION 50CL 6

Soft

COCA-COLA | COCA-COLA ZERO | NESTEA PÊCHE LIMONADE | ORANGINA 33CL 3,5

SANBITTÈR 10CL 3,5
Apéritif italien sans alcool, à base d'extraits d'agrumes

JUS DE FRUITS (ALAIN MILLAT) 20CL 4
Poire, tomate, abricot, fraise

SIROP 2

Aqua

SAN PELLEGRINO 50CL 3,5

SAN PELLEGRINO 1L 5

EVIAN 75CL 4,5