

STARTERS - ANTIPASTI

ENTRÉES

PLANCHE CHARCUTERIE FROMAGE - 18€

Jambon de Parme, salami Napoli, mortadelle, pecorino toscano, provolone doux.

Parma ham, Napoli salami, mortadella, pecorino toscano, sweet provolone.
Prosciutto di Parma, salame Napoli, mortadella, pecorino toscano, provolone dolce.

TARTARE DE BŒUF - 20€

Boeuf, moutarde, câpres, huile d'olive, onion, cornichons, jaune d'œuf, sauce worcestershire.

Beef, mustard, capers, olive oil, onion, egg yolk, cucumber, worcestershire sauce.
Manzo, senape, capperi, olio d'oliva, cipolla, tuorlo d'uovo, cetriolini, salsa worcestershire.

TARTARE DE SAUMON - 20€

Saumon, sel, poivre, jus de citron, fruits rouges, pomme verte.

Salmon, salt, pepper, lemon juice, red fruit, green apple.
Salmone, sale, pepe, succo di limone, frutti rossi, mela verde.

PARMIGIANA DI MELANZANE - 19€

Lasagnes d'aubergines, mozzarella, tomates et basilic.

Eggplant, mozzarella, tomato and basil lasagna.

SALAD - INSALATA

SALADES

SALADE BURRATA - 18€

Burrata italienne, tomates tricolores, basilic.

Italian burrata, variety of tomatoes, basil.
Burrata italiana, pomodori tricolori, basilico.

SALADE CÉSAR - 18€

Salade romaine, poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons, œuf dur, tomates cerise, sauce César.

Romaine salad, breaded chicken, parmesan shavings, croutons, hard-boiled egg, cherry tomatoes, Caesar sauce.
Insalata romana, pollo impanato, scaglie di parmigiano, crostini, uova sode, pomodorino, salsa César.

SALADE NIÇOISE - 18€

Mesclun, tomates cerise, thon, anchois, radis, concombre, oignons, œufs dur, poivrons, olives noire.

Mescul salad, cherry tomatoes, tuna, anchovies, radish, cucumber, onions, hard-boiled eggs, peppers, black olives.
Insalata, pomodoro ciliegia, tonno, acciughe, ravanelli, cetriolo, cipolle, uova sode, peperoni, olive nere.

PASTA - PASTA

PÂTES

LINGUINE AUX PALOURDES - 22€

Pâtes fraîches, ail, huile d'olive, palourdes, tomates cerises, persil.

Fresh pasta, garlic, olive oil, clams, cherry tomato, parsley.
Pasta fresca, aglio, olio d'oliva, vongole, pomodorino, prezzemolo.

RIGATONI MARECHIARO - 20€

Rigatoni, saucisses, cèpes et roquette.

Rigatoni, sausages, porcini mushrooms and arugula.
Rigatoni, salsicce, porcini e rucola.

GNOCCHI SORRENTINA - 16€

Gnocchi gratiné au four avec mozzarella, parmigiano reggiano, tomate, basilic.

Baked gnocchi in the oven with mozzarella, parmigiano reggiano, tomato, basil.
Gnocchi grattugiati al forno con mozzarella, parmigiano reggiano, pomodoro, basilico.

LINGUINE À LA NERANO - 16€

Courgettes, huile d'olive, fromage provolone italien, basilic.

Zucchini, olive oil, Italian provolone cheese, basil.
Zucchine, olio d'oliva, provolone italiano, basilico.

PACCHERI FRUITS DE MER - 24€

Pâtes fraîches avec calamars, gambas, moules, palourdes et tomates cerises.

Fresh pasta with squid, prawns, mussels, clams and cherry tomatoes.
Pasta fresca con calamari, gamberi, cozze, vongole e pomodorini.

LASAGNA MAISON - 19€

Lasagne à la sauce bolognaise et mozzarella gratiné au four.

Lasagna with bolognese sauce and mozzarella baked in the oven.
Lasagne con salsa Bolognese e la sua mozzarella al forno.

MENU ENFANT - 14€

Pâtes sauce tomate ou steak et frites, glace et sirop au choix.

Pasta with tomato sauce or steak and french fries, ice cream and syrup of your choice.
Pasta al pomodoro o steck e patatine fritte, gelato e sciroppo a scelta.

DRINKS - BEVANDE

BOISSONS

EAU

San Pellegrino, Vittel 50cl : 4,50€ 75cl : 6,00€

SODA CocaCola, CocaCola zéro, CocaCola cherry, Perrier, Sprite, Fanta, Fuzetea : (pêche, citron),
Schweppes : (agrume, tonic) 33cl : 4,50€

JUS DE FRUITS BIO - 3,50€ Orange - Abricot - ACE - Fraise - Tomate 33cl

SIROP - 2,50€ Orgeat - Mente - Fraise - Grenadine 33cl

HOT MEALS - PIATTI CALDI

PLATS CHAUD

Viande

ESCALOPE À LA MILANAISE - 26€

Escalope de veau panée cuite au beurre,
servie avec frites et salade.

Breaded veal cutlet cooked with butter,
served with fried potatoes and salad.

Cotoletta di vitello impanata cotta al burro,
con patate fritte e insalata.

ENTRECÔTE - 24€

Viande de boeuf 300^{gr} grillée, servie
avec l'accompagnement du jour et sauce bagnet.

Grilled beef 300^{gr} served with the side
of the day and bagnet sauce.

Manzo alla griglia 300^{gr} servito
con accompagnamento del giorno e piemontese verde.

DESSERT - DOLCE

DESSERT

DESSERT DU JOUR - 9€

TIRAMISU - 9€

PANNA COTTA - 9€

CRÈME BRÛLÉE - 9€

SALADE DE FRUITS - 9€

BOULE DE GLACE - 3€ :

Citron, fraise, chocolat, vanille,
straciatella, amarena.

Lemon, strawberry, chocolate, vanilla, straciatella, amarena.
Limone, fragola, cioccolato, vaniglia, straciatella, Amarena.

POISSONS FRAIS SELON ARRIVAGE

SAUTÉ DE MOULE MARINIÈRE - 18€

Accompagnées de frites.

Mussel fry with french fries.

Cozze a la marinara con patatine fritte.

Poisson

FILET DE DAURADE - 24€

Daurade grillée à la plancha,
servie avec l'accompagnement du jour
et sauce à la menthe.

Whole sea bream grilled on the plancha,
with the the side of the day and lie sauce..

Orata intera grigliata alla piastra, con acompaggiamento
del giorno e salsa alla menta.

FILET DE LOUP - 24€

Loup grillé à la plancha,
servi avec l'accompagnement du jour
et sauce à la menthe.

Whole sea bass grilled on the plancha,
served with the the side of the day and lie sauce.

Branzino alla griglia, con accompagnamento
del giorno e salsa alla menta.

GRIGLIATA MISTA - 33€

Calamars, gambas, espadon et poulpe grillés à
la plancha, servi avec l'accompagnement du jour.

Squid, prawn, swordfish and octopus grilled on
the plancha, served with the side of the day.

Calamari, gamberoni, salmone alla griglia plancha
con accompagnamento del giorno.

FRITTO MISTO MARECHIARO - 26€

Calamars, gambas, petite sole, petit rouget,
tempura de légumes, sauce tartare.

Squid, king prawns, little sole, little red mullet,
vegetables tempura, tartar sauce.

Calamaro, gamberi, sogliola, piccola triglia,
tempura di verdure, salsa tartara.

ZUPPA DI COZZE (SPÉCIALITÉ MAISON) - 24€

Moules, palourdes, poulpe, langoustines,
tomates cerise (légèrement épicé).

Mussels, clams, octopus, langoustines,
cherry tomatoes (slightly spicy).

Cozze, vongole, polpi, scampi, pomodoro
ciliegia (leggermente piccante).

POULPE GRILLÉ ET BURRATA - 24€

Poulpe grillé avec burrata.

Grilled octopus with burrata.

Polpo grigliato con burrata.

PIZZA - PIZZE

PIZZA

MARINARA - 9€

Sauce tomate, ail, origan, basilic, huile d'olive.

Tomato sauce, garlic, oregano, basil, olive oil.

Salsa di pomodoro, aglio, origano, basilico, olio d'oliva.

MARGHERITA - 11€

Sauce tomate, mozzarella, basilic, parmesan, huile d'olive.

Tomato sauce, mozzarella, basil, parmesan, olive oil.

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico, parmigiano, olio d'oliva.

DIAVOLA - 13€

Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, parmesan, basilic, huile d'olive.

Tomato sauce, mozzarella, hot salami, parmesan, basil, olive oil.

Salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, parmigiano, basilico, olio d'oliva.

REINE - 14€

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, parmesan, basilic, huile d'olive.

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, parmesan, basil, olive oil.

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, parmigiano, basilico, olio d'oliva.

BUFALINA - 15€

Sauce tomate, mozzarella de bufflonne de Campanie, parmesan, basilic, huile d'olive.

Tomato sauce, buffalo mozzarella from Campania, parmesan, basil, olive oil.

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana, parmigiano, basilico, olio d'oliva.

PRIMAVERA - 16€

Sauce blanche, mozzarella, tomates cerise, roquette,
copeaux de parmesan, jambon cru de Parme, huile d'olive.

White sauce, mozzarella, cherry tomatoes, arugula, parmesan shavings, Parma ham, olive oil.

Salsa bianca, mozzarella, pomodoro ciliegia, rucola, scaglie di parmigiano, prosciutto crudo di parma, olio d'oliva.

TONNARELLA - 14€

Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons rouge, basilic, huile d'olive.

Tomato sauce, mozzarella, tuna, red onions, basil, olive oil.

Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle rosse, basilico, olio d'oliva.

AMÉRICAIN - 16€

Sauce blanche, mozzarella, saucisses de Strasbourg, frites, parmesan, basilic, huile d'olive.

White sauce, mozzarella, Strasbourg sausages, french fries, parmesan, basil, olive oil.

Salsa bianca, mozzarella, salsicce di Strasburgo, patatine, parmigiano, basilico, olio d'oliva.

PANCETTOSA - 16€

Sauce blanche, mozzarella, pommes de terre au four, lardons, parmesan, basilic, huile d'olive.

White sauce, mozzarella, baked potatoes, bacon, parmesan, basil, olive oil.

Salsa bianca, mozzarella, patate al forno, pancetta, parmigiano, basilico, olio d'oliva.

RIPIENO - 14€

Calzone farci avec ricotta, saucisses napolitaine, poivre, sauce tomate, huile d'olive.

Calzone stuffed with ricotta, Neapolitan sausages, pepper, tomato sauce, olive oil.

Calzone ripieno di ricotta, salsiccia napoletana, pepe, salsa di pomodoro, olio d'oliva.