

ANTIPASTI

VERDURE	7
<i>Aubergine, poivron et courgette grillés, ricotta de vache, jeunes pousses, ciboulette</i>	
CARPACCIO DE THON	13
<i>Fenouil mariné au citron et à l'huile d'olive extra vierge, roquette</i>	
SALSICCIA	6
<i>Duo de saucissons traditionnels de Biassono nature et à la truffe, roquette</i>	
CAPRESE	6
<i>Tomates, mozzarella di bufala DOP, jeunes pousses, huile d'olive extra vierge</i>	
BURRATA	8
<i>Burrata (100g), huile d'olive extra vierge, jeunes pousses et poivre noir</i>	
CARPACCIO DE POULPE	11
<i>Fenouil mariné au citron et à l'huile d'olive extra vierge, roquette</i>	
PROSCIUTTO <i>Jambon de Parme maturé 24 mois</i>	7
SPIANATA PICCANTE ET MORTADELLE	6

INSALATA

PARME	17
<i>Jeunes pousses, tomate, mozzarella di bufala, jambon de Parme mûré 24 mois, courgette, poivron et aubergine grillés, brocoli, persil, câpres et olives</i>	
VEGETARIENNE	14
<i>Jeunes pousses, asperges, fenouil et champignons marinés au citron, petites cerise, tomates, brocoli, tomates confites, persil, graines de courge et de lin</i>	
SUPPLEMENT SALADE	5
<i>Mesclun de jeunes pousses ou roquette</i>	

CARNE

MILANAISE	<i>Escalope de veau panée</i>	17
PARMIGIANA	<i>escalope de dinde, aubergine fondante, gratinée à la mozzarella et au parmesan Reggiano</i>	18
POLPETTE	<i>Boulettes de bœuf mijotées dans la sauce tomate</i>	18
MARSALA	<i>Escalope de veau aux champignons de Paris, persil, vin blanc et marsala</i>	18
OSSO BUCO	<i>Aux zestes d'orange</i>	19

PASTA

POMODORO	sans burrata / avec burrata	11 / 14
<i>Spaghetti à la sauce tomate mijotée, basilic, huile d'olive extra vierge, poivre noir</i>		
ARRABIATA	sans burrata / avec burrata	11 / 14
<i>Penne à la sauce tomate mijotée au piment, pointe d'ail, persil et basilic frais.</i>		
PENNE ALLA NORMA		14
<i>Aubergines fondantes, persil, basilic et ricotta sèche</i>		
PAPPARDELLES AUX SAINT JACQUES		21
<i>Crème et ciboulette</i>		
VEGETARIAN LOVER	sans burrata / avec burrata	15 / 18
<i>Tagliatelles aux légumes, persil, parmesan Reggiano</i>		
PENNE GORGONZOLA		14
<i>Crème gorgonzola DOP et parmesan Reggiano</i>		
LASAGNES		14
<i>Préparées à la bolognaise et gratinées à la mozzarella et au parmesan Reggiano</i>		
TAGLIATELLES AUX GAMBAS		19
<i>Gambas, pointe d'asperge vertes, tomates cerise, ail, persil, basilic</i>		
RIGATONI AMATRICIANA		15
<i>Sauce tomate, oignons fondants, pancetta, basilic, persil, parmesan Reggiano</i>		

PIZZA

MARGUERITE	10
<i>Tomate, mozzarella fior di latte, basilic</i>	
REINE	14
<i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignon de Paris, olive leccino</i>	
REINE BLANCHE	16
<i>Crème, mozzarella fior di latte, jambon, poivre noir, Champignon de Paris, olive leccino</i>	
QUATRE SAISONS	15
<i>Tomate, mozzarella fior di latte, champignon de Paris, poivron, jambon blanc, artichaut, olive leccino, basilic</i>	
CRUDA	15
<i>Tomate, mozzarella fior di latte, basilic, copeaux de parmesan Reggiano avec notre jambon de Parme mûré 24 mois</i>	
TROIS FROMAGES	15
<i>Crème, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, Scarmoza fumée</i>	
PICCANTE	17
<i>Crème, ciboulette, mozzarella fior di latte, Scarmoza fumée, Spianata piccante, champignon de Paris</i>	
PIZZA DEL CAPO	17
<i>Crème, persil, mozzarella fior di latte, pancetta, artichaut, tomate confite</i>	
NAPOLI	14
<i>Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpre</i>	
VERDURE	15
<i>Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette champignon de Paris, olive leccino, persil</i>	

DOLCI

PANNA COTTA AMARENA <i>préparée à l'agar agar</i>	5
SALADE DE FRUITS FRAIS	7
NOTRE TIRAMISU <i>du moment selon l'inspiration du chef</i> <i>Café, noisette ou pistache</i>	8

FORMAGGI

GORGONZOLA , <i>roquette</i>	6
TALEGGIO ET SCARMOZA FUMEE , <i>roquette</i>	6

EAUX & SODA

CANETTE 33cl	2
<i>Coca, Coca Zéro, Sprite, Tropic, Schweppes, 7up, Orangina</i>	
BEE ZEN Tisane glacée et pétillante - Parfum Pêche et miel 25 cl	2
LIPTON ICE TEA PECHE 25cl	3
EVIAN, SAINT PELLGRINO 50cl	2
<i>carotte, céleri, gingembre...</i>	

BIERES

PERONI Nastro Azzurro 33cl	4,2
GOUDALE IPA 33cl	4,8

NOS BOISSONS MAISON

JUS FRUITS ET LEGUMES MAISON 33cl	
<i>Extraction par pression à froid pour conserver tous les bienfaits des fruits et légumes</i>	
BOOST Pomme, carotte et gingembre	6
AU CHOIX : Selon arrivage Pomme, pastèque, carotte, céleri, gingembre...	6




FRUITS PRESSES MINUTE 33cl	6
ORANGE PRESSEE	
VITALITE Orange et Citron	
MULTIVITAMINE Pamplemousse, Orange, Citron	

COFFEE SHOP

EXPRESSO	1,1
CAFE LATTE	4,3
... CHOCO & COOKIE	4,8
... VANILLE	
... CARAMEL	
THE	4
DECA	1,3
CHOCOLAT CHAUD	4,5

VINI


ROUGE

- BARBERA D'ASTI** La Vigna Vecchia de Cossetti 33
Gourmand par ses notes fruités et épicées - Piemont
- MONTEPULCIANO** La Valentina 30
Charnu avec une structure tanique équilibrée - Abruzzes
- CAMPOGRANDE** Orvieto Classico 39
Élegant, expressif, harmonieux et frais - Toscane
- PRIMITIVO** Luccarelli 27
Riche et fruité - Pouilles
- CHIANTI** Famalgallo de San Fabiano  BIO 26
Fruits rouges et fraîcheur toscane - Toscane

BLANC

- PECORINO** de Fattoria La Valentina 29
Sec et tendre avec des notes minérales - Abruzzes
- FALANGHINA** de Di Majo Norante  BIO 33
Palette aromatique mure et ensoleillée - Molise
- CAMPOGRANDE** Orvieto Classico 30
Frais et délicat avec notes fruitées et florale - Ombrie

ROSE

- CONTE BRANDOLINI** Pinot Grigio Ramato  BIO 36
Belle intensité avec notes florales - Frioul Venetie
- TANTI PETALI** Pinot Grigio 26
Léger et équilibré - Venetie
- SENSUALE** Aglianico Vigneti del Vulture 38
Élegant avec du corps et une belle longueur en bouche - Basilicata

BULLES

- PROSECCO** Extra Dry Deseo de Viticoltori Ponte 27
Plein de bulles ... - Venetie
- LAMBRUSCO** Rosso Amabile Emilia 24
Une originalité italienne, frais et pétillant - Emilie Romagne