

APERITIVI

AMERICANO - 8cl	6 €	WHISKY J&B - 4cl	6 €
MARTINI GIN - 8cl	7 €	WHISKY JACK DANIEL'S - 4cl	8 €
MARTINI BLANC OU ROUGE - 5cl	5,50 €	SCOTCH CHIVAS REGAL - 4cl	8 €
MARTINI ET PROSECO - 10cl	8 €	WHISKY COCA - 10 cl	7 €
PROSECCO - coupe 12cl	7 €	GIN TONIC - 10 cl	7 €
BELLINI - coupe 12cl	8 €	VODKA RED BULL - 10 cl	8 €
VODKA ORANGE - 10 cl	7 €	RICARD - 2 cl	4 €
APEROL SPRITZ - 12cl	8 €	KIR CASSIS, MÛRE OU PÊCHE - 12 cl	5 €
MARSALA AMANDE ou ŒUF - 5cl	5 €	KIR IMPERIAL - 12 cl	7 €
CHAMPAGNE DRAPPIER - bouteille 75cl	48€	PROSECCO - bouteille 75cl	28 €

COCKTAIL

MOJITO - rhum, menthe, eau gazeuse, citron vert et sirop de canne	25cl	8 €
SEX ON THE BEACH - vodka, jus de pêche, jus d'ananas et grenadine	25 cl	8 €
PINA COLADA - rhum, jus d' ananas et crème de coco	25 cl	8 €
CUBA LIBRE - rhum, cola et citron vert	25 cl	8 €
ANGELO AZZURO - vodka, curaçao et jus de citron	25 cl	8 €
VIRGIN MOJITO - sirop de mojito, menthe, citron vert et tonic	25 cl	8 €

BEVANDE

- fraise, grenadine, menthe, citron à l'eau	25 cl	1,50 €
DIABOLO - fraise, grenadine, menthe, citron à la limonade	25 cl	3,50 €
JUS DE FRUIT - fraise, pêche, pomme, orange ou ananas	25 cl	3,50 €
COCA-COLA, LIGHT ou ZERO	50 cl	4,50 €
ORANGINA	25 cl	4 €
SCHWEPPEs	20 cl	4 €
BITTER - sans alcool	20 cl	4 €
COCKTAIL DE FRUIT	25 cl	5 €
EAU PLATE ou PETILLANTE	50 cl	3,50 €
BIERRE ITALIENNE	100 cl	6 €
	33 cl	4,50 €

ANTIPASTI DI TERRA

VEGETARIANO		12 €
farandole de légumes grillés: aubergines, courgettes, poivrons et champignons aromatisés à l'huile d'olive		
TAGLIERE DI SALUMI - assortiment de charcuterie italienne	PETITE ASSIETTE	8 €
	GRANDE ASSIETTE	16 €
MOZZARELLA FILANTE - mozzarella panée et grillée aromatisée au miel		10 €
MONTE ETNA - carpaccio de bœuf, roquette, grana aromatisé à l'huile d'olive et citron		11 €
TIMBALLO DI CAPONATA SICILIANA - poêlée de légumes à l'aigre doux		7 €
CAPRESE SFIZIOSA - tomate, mozzarella, basilic aromatisée à l'huile d'olive et origan		8 €
PARMIGIANA SICULA - gratin d'aubergine, œuf, jambon, mozzarella, sauce tomate et basilic		9 €
BRUSCHETTA PIZZA TRINACRIA - tomates, mozzarella, jambon de parme, grana, origan et salade		12 €
ANTIPASTO MISTO / à partager - charcuterie italienne, légumes grillées, fromages et olives		25 €
FOCACCIA APERITIVO - origan, huile d'olive et sel		5 €

ANTIPASTI DI MARE

FRITTURA DI CALAMARI - calamars frits , sauce crème de balsamique	14 €
ZUPPA DEL GOLFO - sautée de moules, coques, crevettes à l'ail, persil, tomate, origan et vin blanc	15 €
COCKTAIL DI GAMBERI - crevettes, sauce rose à la menthe et brandy	11 €
CARPACCIO DI SALMONE - saumon fumé, citron et baies roses	13 €
CARPACCIO DI SPADO ou TONNO ou BRANZINO - citron et huile d'olive (selon arrivage)	15 €

INSALATA

INSALATA MISTA - salade verte, tomates	4 €
VULCANO - salade verte, tomates, olives, oignons, mozzarella et poivrons grillés	11 €
MAREMONTI - roquette, grana, saumon fumé, tomates et crevettes	13 €
SFIZIOSA - roquette, salade verte, salade trévise, tomate, maïs, mozzarella et thon	12,50 €
ROBUSTA - roquette, salade verte, tomates, tomates séchées, jambon de parme et olives	13,50 €
FATTORESSA - salade verte, jambon, tomates, œuf, maïs et mozzarella	12 €

Selon arrivage du jour – Produits frais

PASTA AI SAPORI DI MARE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE	15 €
coques, ail, persil et vin blanc	
CARTOCCIO SIRACUSANO	15 €
spaghetti, ail, persil, câpres, anchois, poivrons, chapelure et pecorino (gratiné 15min au four)	
SPAGHETTI AGLI SCAMPI	15 €
langoustines, oignons, sauce tomate, persil et vin blanc	
SPAGHETTI ALLA MARINARA	16 €
cocktail de fruit de mer, ail, persil, moules, palourdes, tomates fraîches et vin blanc	
CASARECCI AL PESTO DI ZUCCA E GAMBERI	13 €
crevettes, courgettes, oignons, crème et persil	
CASARECCI ALLA MODA DELLO CHEF	14 €
calamars, tomates fraîches, petits pois, persil et pecorino	
PENNE AL SALMONE E BRANDY	14 €
saumon, oignons, persil, crème et brandy	

PASTA E RISOTTO AL SAPORI DI TERRA

SPAGHETTI ALLA NORMA	13 €
sauce tomate, aubergines, basilic et ricotta	
PENNE ALLA FORESTIERA	14 €
pancetta, cèpes, ail, persil, noix, grana et vin rouge	
CASARECCI ALLA CAMPAGNOLA	14 €
Saucisse maison, salade treviso, oignons, tomates, champignons, persil et grana	
RISOTTO ALLE PERE E GORGONZOLA	15,50 €
poire, gorgonzola, beurre, persil, crème et oignons	
LASAGNA DELLA CASA	14€
lasagnes maison, sauce bolognaise et petits pois (gratinée 15min au four)	
PENNE AL PISTACCHIO	15 €
oignons, pancetta, pistaches, pesto de pistaches et crème	
SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA	13 €
oignons, pancetta, sauce tomate, persil et piments	
CASARECCI ROSSO SECCHI	12,50€
ail, tomates séchées, sauce tomate, persil et pesto tomate	

Selon arrivage du jour – Produits frais

PIZZE

Notre mode de fabrication à partir d'une pâte faite maison fermentée naturellement et reposée 48 à 72 heures, ainsi que le choix de produits de qualité, donnant à la pizza son goût authentique et sa légèreté.

PIZZE BIANCHE

4 FORMAGGI - mozzarella, taleggio, gorgonzola et chèvre	13,50 €
DON ALFIO - mozzarella, saucisse maison, oignons, champignons, olives et tomates cerises	14.50€
GRAZIA - mozzarella, roquette, champignons, parme et grana	14 €
DONNA CRISTINA - mozzarella, cèpes, salade trévisé et grana	13,50 €
PARMA - mozzarella, parme, crème fraîche, grana et origan	14 €
SALMONE - mozzarella, saumon, crème fraîche, tomates fraîches et roquette	15 €
FOCACCIA - mozzarella, tomates fraîches, bufala, bresaola, grana et roquette	15,50 €

PIZZE ROSSE

CALZONE - tomate, mozzarella, jambon cuit et œuf	13 €
CAMPIONE - tomate, mozzarella, viande de bœuf et champignons	13 €
CAMPAGNOLA - tomate, mozzarella, pancetta, œuf et pomme de terre	13 €
CHEF - tomate, mozzarella, roquette, bresaola, bufala et grana	15,50 €
DIAVOLA - tomate, mozzarella, poivrons et spianata	13 €
LUCIA - tomate, mozzarella, jambon cuit, artichauts, champignons et poivrons	12,50 €
MARGHERITA - tomate, mozzarella et origan	10 €
MARIA - tomate, mozzarella, légumes grillés, parme et grana	15 €
SICILIANA - tomate, câpres et anchois	11,50 €
NORMA - tomate, mozzarella, aubergine, jambon cuit, ricotta salée et basilic	13 €
ORTOLANA - tomate, mozzarella, légumes grillées, roquette et grana (végétarienne)	14 €
PESCATORE - tomate, mozzarella, cocktail de fruit de mer et persillade	15 €
REGINA - tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons	12,50 €
SAPORITA - tomate, mozzarella, merguez, viande de bœuf, œuf, poivrons et oignons	14 €
TONINO - tomate, mozzarella, jambon cuit, chèvre, oignons, poivrons et persillade	13 €

SUPPLEMENT PAR INGREDIENT 1 € / PARME, SPIANATA ET BUFALA 2 €

PIZZE DOLCE

CALZONE BANANA E NUTELLA	LA PICOLA	6 €
banane, nutella et sucre glace	LA GRANDE	13,50 €
PIZZA ALLE MELE E MARSALA		14 €
Pomme au marsala – idéal à partager		

LES PIZZAS DESSERT SONT A RESERVER EN DEBUT DE REPAS

CARNE

SALTIMBOCCA ALLA SORRENTINA	17 €
escalope de poulet panée, parme, crème, sauce tomate et mozzarella (gratiné 15min au four)	
COTOLETTA ALLA MILANESE	17,50 €
escalope de veau panée	
SALSICCIA CONDITA (SPECIALITE MAISON PREPAREE PAR NOS SOINS)	15 €
porc, tomate, poireaux, graine de fenouil, provolone, persil et herbes de provence	
MANZO ANGUS AL TARTUFFO	22,50 €
bœuf angus, noix, crème de truffes, vin rouge, persil, ail et beurre	
PIECE DE BŒUF	20 €
bœuf angus grillé	
SCALOPPINA AL LIMONE O MARSALA	17,50 €
tranche de veau, sauce citron ou sauce marsala	
SCALOPPINA AI FUNGHI	17,50 €
escalope de veau, champignons et crème	

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE C.E.E.

ELLES SONT ACCOMPAGNEES AU CHOIX DE :

SALADE VERTE, LEGUME GRILLE, PATE OU POMME DE TERRE

PESCE

TRANCIO DI SPADO AL GUAZZETTO	20 €
espadon, ail, persil, câpres, olive et sauce tomate	
ORATA AL CARTOCCIO	20 €
dorade, ail persil, vin blanc et citron (cuit 15mn en papillote)	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE	23 €
assortiment de poissons grillés (selon arrivage)	
SEPIE ALLA LIPARI	18 €
seiche, oignons, olives, tomates et chapelure	
PESCE ALLA GRIGLIA	20 €
POISSON GRILLE : dorade, bar, espadon, thon ou seiche	

Selon arrivage du jour – Produits frais

FORMAGGI

GORGONZOLA	6 €	GRANA E RUCOLA	7,5 €
TALEGGIO	6 €	parmesan et roquette	
PROVOLONE	6 €	FORMAGGI MISTI ITALIANI	12 €
		assortiment de fromages italiens	

DOLCI E GELATI

CANNOLI SICILIANI	7,50 €	BABA RHUM O LIMONCELLO	7 €
Roulé de pâte sablée croustillante fourrée à la ricotta		DELIZIA DEL GIORNO	7 €
MOUSSE AL CIOCCOLATO	7 €	dessert du jour	
MACEDONIA DI FRUTTA	7 €	CAFFE DEGUSTAZIONE	8,50 €
salade de fruits frais de saison		THE DEGUSTAZIONE	8,50 €
TIRAMISU AL CAFFE	7 €	PROSECCO DEGUSTAZIONE	10 €
PANNA COTTA	6,50 €	coupe de prosecco et ses gourmandises	
COPPA SICILIA - sorbet citron, pêche et orange arrosé de limoncello			7,50 €
COPPA AMARENA - glace vanille, amarena et chantilly			8 €
COPPA ITALIA - glace tiramisu, café, vanille et chantilly			8 €
BANANA SPLIT - banane, glace vanille, fraise, chocolat, chocolat chaud et chantilly			8 €
CAFE, CHOCOLAT LIEGEOIS OU DAME BLANCHE			7 €
glace café ou chocolat ou vanille, chocolat chaud et chantilly			
PROFITTEROLI			8 €

GELATI	1 boule	3 €
	2 boules	5 €
	3 boules	7 €

PARFUMS AU CHOIX :
chocolat, vanille, tiramisu, café, fraise, pêche, citron,
pistache, caramel fleur de sel, orange, coco, cassis,
mangue, rhum raisin

CAFFE

CAFE OU DECAFEINE	2,50€
CAPPUCINO	5 €
THE NATURE OU MENTHE	5 €
TISANE	3 €
IRISH COFFEE	8,50 €

DIGESTIVI

VERRE 4cl	6 €
grappa, amaretto, sambuca ou limoncello	



FORMULE MIDI

(SAUF SAMEDI ET JOURS FERIÉS)

Entrée du jour



SALADE DE TOMATES, CHARCUTERIE OU ENTRÉE DU JOUR

Plat du jour

PIZZA MARGHERITA, PENNE NAPOLITANA OU PLAT DU JOUR

Dessert

2 BOULES DE GLACE, FROMAGE OU DESSERT DU JOUR OU CAFÉ

 **13,00€** 



MENU BAMBINO

(ENFANT -12ANS)

Boisson, Plat et Dessert

BOISSON : COCA COLA, JUS D'ORANGE OU ANANAS, SIROP.

PLAT : PIZZA MARGHERITA OU REGINA, PENNE NAPOLITANA OU CARBONARA

DESSERT : GLACE 2 BOULES

 **9,00€** 