

SPRITZ

Anguria Spritz 14cl	10.9
<i>Liqueur de pastèque, Prosecco Riccadonna, tonic, pastèque fraîche</i>	
Aperol Spritz 14cl	9.9
<i>Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche</i>	
Spritz della Mamma 14cl	10.9
<i>Aperol infusé à l'ananas et à la noix de coco, Moscato d'Asti DOCG Ricossa, Perrier</i>	
Bellini Spritz 14cl	10.9
<i>Purée de pêche, Prosecco Riccadonna, citron jaune et romarin frais</i>	
Campari Spritz 14cl	10.9
<i>Campari, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche</i>	
Hugo Spritz 14cl	11.9
<i>Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune et romarin frais</i>	
Limoncello Spritz 14cl	10.9
<i>Limoncello Walcher bio, Prosecco Riccadonna, tonic, citron jaune et romarin frais</i>	

COCKTAILS

sans alcool & jus détox

7.9

Granita Verde 10cl	
<i>Distillat botanique Nolow, sirop de fleur de sureau, jus de citron vert*, concombre et basilic frais</i>	
Crodino Spritz 19.5cl	
<i>Apéritif amer italien (sans alcool), Perrier, orange fraîche</i>	
Verde Détox 18cl	
<i>Concombre, menthe, purée de kiwi, jus de pomme, jus de citron vert*</i>	
Frutta rossa Détox 18cl	
<i>Fraise, framboise, pomme, poire</i>	
Exotico 18cl	
<i>Jus d'ananas, nectar de mangue, purée de fruits de la passion, jus de citron vert*, menthe fraîche</i>	
Virgin Spritz 16cl	
<i>Martini Vibrante (sans alcool), tonic, orange et menthe fraîche</i>	
Signore Anguria 14cl	
<i>Sirop de pastèque, jus de citron vert*, ginger beer, pastèque fraîche</i>	



Nos cocktails - © Yann Deret

ALLEGRO APERITIVO
DU LUNDI AU VENDREDI DE 17H À 19H

HAPPY HOUR

7€

Sur les Spritz, les cocktails (avec alcool) & la pinte de Poretti (50cl)
8€ les cocktails (sans alcool)

COCKTAILS & Signatures

10.9

Italia Granita 16cl	
<i>Gin Bombay Sapphire, liqueur de bergamote Italicus, jus de citron vert*, sirop d'orgeat, basilic frais</i>	
Volfoni 18cl	
<i>Vodka Eristoff, liqueur de mandarine, nectar de cranberry, purée de framboise, jus de citron vert*, menthe fraîche</i>	
Saronno 17cl	
<i>Rhum Bacardi Carta Oro, amaretto Walcher bio, purée de fruits de la passion, jus d'ananas, nectar de mangue, jus de citron vert*</i>	
Passionata 9cl	
<i>Rhum Appleton Estate Signature infusé à la noix de coco, purée de fruits de la passion, jus de citron vert*, Angostura Bitters</i>	
Festa Rosa 17cl	
<i>Gin Bombay Sapphire, Aperol, sirop de vanille, jus de pamplemousse, jus de citron vert*, blanc d'œuf</i>	
Italian Sour 16cl	
<i>Vodka Eristoff, amaretto Adriatico, liqueur de mandarine, lait d'avoine, sirop d'orgeat, jus de citron vert*</i>	
Fragola Anguria 16cl	
<i>Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, liqueur de pastèque, purée de fraise, jus de citron vert*, tonic, menthe fraîche</i>	
Caipirinha classique 8cl	
<i>Cachaça Sagatiba, citron vert, sucre de canne</i>	
Caipirinha aux fruits 8cl	
<i>Cachaça Sagatiba, citron vert, purée de framboise ou purée de fruits de la passion</i>	
Fesco Volfo 16cl	
<i>Vodka Skyy, liqueur de fleur de sureau, jus de citron vert*, tonic, concombre et menthe fraîche</i>	
Jamaïcain Mule 15cl	
<i>Rhum Appleton Estate Signature, sirop de gingembre, jus de citron vert*, ginger beer</i>	
Bella Ciao 16cl	
<i>Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, crème de framboise, jus de citron vert*, nectar de fraise, menthe fraîche</i>	
Negroni 8cl	
<i>Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso, Martini Riserva Bitter, orange fraîche</i>	
Baila Banana 17cl	
<i>Rhum Bacardi Añejo Cuatro, liqueur de banane, sirop de noix de coco, jus de citron vert*, nectar de maracuja, Angostura bitters</i>	
Amaretto martini 6cl	
<i>Amaretto roasted Adriatico, liqueur de café, Baileys, copeaux de cacao</i>	
Mojito original 14cl	
<i>Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, Perrier, menthe fraîche</i>	

cocktails signatures.



COCKTAILS À PARTAGER

AVEC ALCOOL 75cl

Volfoni	32
<i>Vodka Eristoff, liqueur de mandarine, nectar de cranberry, purée de framboise, jus de citron vert*, menthe fraîche</i>	
Saronno	32
<i>Rhum Bacardi Carta Oro, amaretto Walcher bio, purée de fruits de la passion, jus d'ananas, nectar de mangue, jus de citron vert*</i>	
Fragola anguria	32
<i>Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, liqueur de pastèque, purée de fraise, jus de citron vert*, tonic, menthe fraîche</i>	
Bellini Spritz	36
<i>Purée de pêche, Prosecco Riccadonna, citron jaune et romarin frais</i>	

SANS ALCOOL 75cl

Exotico	19.9
<i>Jus d'ananas, nectar de mangue, purée de fruits de la passion, jus de citron vert*, menthe fraîche</i>	
Signore Anguria	19.9
<i>Sirop de pastèque, jus de citron vert*, ginger beer, pastèque fraîche</i>	
Frutta Rossa Détox	24.9
<i>Fraise, framboise, pomme, poire</i>	
Virgin Spritz	24.9
<i>Martini Vibrante (sans alcool), tonic, orange et menthe fraîche</i>	



Burrata

- Burrata & aubergine** 10.5
Burrata crémeuse, compotée d'aubergines, noisettes du Piémont, tomates cerise confites, pesto
- Burrata & crème de poivron** 10.5
Burrata crémeuse, crème de poivron



LUANA BELMONDO



**DÉCOUVREZ
SES 3 RECETTES
EXCLUSIVES**



À partager

- | | |
|---|--|
| Calamars à la romaine 7.9
<i>Sauce tartare, pesto</i> | Croquettes de Mozzarella 7.9
<i>Sauce tomate</i> |
| Olives frites italiennes 6.9
<i>fouées et légèrement piquantes, sauce tomate</i> | Planche de dégustation Mozza 14.9
<i>Burratina, Mozzarella di bufala, Ricotta di bufala, confiture de tomate, pesto</i> |
| Bruschetta Stracciatella fumée 11.5
<i>Stracciatella fumée, tomates cerise confites</i> | Planche della Mamma 16.9
<i>Bruschetta Stracciatella fumée, croquettes de Mozzarella, speck, jambon cuit aux herbes, focaccia</i> |
| Croquettes pasta Parmesan 9.5
<i>Boules de gratin de pâtes au Parmesan frites, sauce tomate</i> | Planche Volfoni GIGANTE 24.5
<i>Calamars à la romaine, speck, mortadelle à la pistache, jambon cuit aux herbes, croquettes pasta Parmesan, Stracciatella fumée, olives frites italiennes, focaccia</i> |
| Montanare al tartufo 8.5
<i>3 petites pizzetta frites, jambon à la truffe d'été*, crème de champignons à la truffe d'été*</i> | |

SALADES

- Panzanella** 15.9
Tomates olivettes, concombre, Parmesan, olives noires, oignons rouges, croûtons de focaccia, roquette
- Vegetariana** 15.9
Orecchiette, légumes marinés et grillés, avocat, tomates cerise, mesclun, roquette, olives noires
- Caprese** 16.9
Burrata crémeuse, tomates olivettes et cerise
- Tonno & Mozza di bufala** 17.5
Thon fumé, Mozzarella di bufala, Parmesan, tomates cerise confites, mesclun, roquette
- César By Volfoni** 17.9
Poulet, sauce césar, Parmesan, salade romaine, croûtons de focaccia



PÂTES

- | | |
|--|--|
| Rigatoni alla norma BY LUANA BELMONDO 14.9
<i>Aubergines frites, Ricotta di bufala, sauce tomate, Ricotta rapée</i> | Linguine pesto & Stracciatella 13.5
<i>Stracciatella, Parmesan, pesto, tomates cerise confites</i> |
| Linguine alla carbonara 14.5
<i>Guanciale (charcuterie italienne), Pecorino, jaune d'œuf</i> | Paccheri Burrata & poivron 15.5
<i>Burrata crémeuse, poivrons marinés et grillés, crème de poivron, roquette</i> |
| Burrata & pistacchio 16.9
<i>Burrata crémeuse, pesto de pistache, orecchiette, éclats de pistaches, Parmesan</i> | Ravioli Ricotta & citron 16.5
<i>Stracciatella, petits pois, crème citron, zestes de citron vert</i> |
| Rigatoni al tartufo 17.5
<i>Crème de champignons à la truffe d'été*, Parmesan</i> | Linguine Polpette 15.9
<i>Boulettes de bœuf cuisinées, sauce tomate, Parmesan</i> |
| Linguine Gambas 16.9
<i>Gambas, sauce tomate, persillade tomates cerise confites, Parmesan</i> | Linguine Homard 29.9
<i>Demi Homard canadien, persillade, sauce homardine</i> |

PLATS

- | | |
|--|--|
| Parmigiana de veau BY LUANA BELMONDO 18.9
<i>Rôti de veau, aubergines frites, Parmesan, sauce tomate, Mozzarella</i> | |
| Escalope Milanaise 21.5
<i>Escalope de veau, Parmesan, tomates cerise confites, linguine à la sauce tomate</i> | |
| Tagliata de bœuf 20.9
<i>Pièce de bœuf émincée, pommes de terre grenaille, roquette, pesto</i> | |
| Saumon alla Toscana 20.5
<i>Pavé de saumon, poêlée d'épinards, tomates cerise confites, linguine, crème citron, Parmesan</i> | |
| Thon mi-cuit 20.9
<i>Pavé de thon, polenta crémeuse au Parmesan, sauce vierge, tomates cerise confites</i> | |
| Côte de bœuf (env 400gr) 34
<i>Pesto, Parmesan, pommes de terre grenaille</i> | |
| Vitello tonnato 18.5
<i>Fines tranches de veau rôti, sauce tonnato, câpres, pommes de terre grenaille</i> | |
| Puccia de veau 18.5
<i>Fines tranches de veau rôti, Burratina, pesto, tomates cerise confites, roquette, frites</i> | |
| Dorade royale 27.9
<i>Daurade entière, polenta crémeuse au Parmesan, sauce vierge</i> | |



*truffe d'été = Tuber Aestivum. BY LUANA BELMONDO : Recette de Luana Belmonto

PIZZA

Margherita/Ai taglio (seul ou à partager)

Mozzarella, sauce tomate, Parmesan

Calzone

Jambon blanc cuit aux herbes, œuf, champignons, sauce tomate, Mozzarella, Parmesan

Quattro formaggi

Gorgonzola, Ricotta di bufala, Mozzarella, Parmesan, miel

Regina

Jambon blanc cuit aux herbes, champignons, sauce tomate, Mozzarella, Parmesan

Pomodori & Burrata

Burrata crémeuse, tomates cerise confites, sauce tomate, Parmesan

Parma & Mozza di bufala

Jambon de Parme, Ricotta di bufala, Mozzarella di bufala, sauce tomate, tomates cerise confites, Parmesan

Melanzana & Spianata

Spianata, Stracciatella, aubergines frites, Mozzarella, crème de poivron, tomates cerise confite, Parmesan

Verde & Stracciatella

Stracciatella, courgettes, petits pois, brocolis, pesto, Mozzarella, Parmesan



13.9

15.9

16.9

15.5

14.9

16.9

17.5

15.5



PIZZA GOURMET



Capricciosa

Jambon cuit aux herbes, spianata, artichauts à la romaine, sauce tomate, Parmesan, champignons, olives noires, Mozzarella, Parmesan

Giallo di Parma

Jambon de Parme, Stracciatella, sauce tomate jaune, Mozzarella, confiture de tomate, amandes effilées, roquette, Parmesan

Mortadelle & artichaut

Mortadelle à la pistache, artichauts à la romaine, Mozzarella, crème Mascarpone artichaut, pesto, tomates cerise confites, Parmesan

Tonno affumicato

Thon fumé, crème Mascarpone à l'aneth, Mozzarella, courgettes, fenouil, tomates cerise confites, Parmesan

Ai tartufo

Jambon à la truffe d'été*, crème Mascarpone à la truffe d'été*, Parmesan, Mozzarella, roquette

17.9

17.9

18.9

18.9

19.9

Pizza - © Yann Deret



PIZZETTA

Petite pizza accompagnée d'une salade

Panzanella

Mozzarella di bufala, tomates olivettes et cerise, sauce tomate, concombre, olives noires, oignons rouges, pesto, Parmesan

Primavera

Burratina, légumes marinés et grillés, Mozzarella, sauce tomate, Parmesan

Burratina Parma

Jambon de Parme, Burratina, tomates cerise confites, sauce tomate, Mozzarella, Parmesan, roquette

15.5

14.9

15.2



Pizzetta Primavera / Burratina Parma - © Yann Deret

Desserts

Tiramisù Fruits rouges BY LUANA BELMONDO

Fraises fraîches

Tiramisù classique

Salade de fruits

Fruits frais infusés à la badiane

Moelleux Chocolat Gianduja

Noisettes du Piémont, glace à l'italienne vanille

Cannolo pistache

Crème Mascarpone pistache, éclats de pistaches, glace à l'italienne vanille

Tarte citron et sa meringue XXL

Cheesecake Ricotta pistache

Crème de pistache

Café & cannolo

Cannolo pistache + 1 café

Affogato

Café, glace à l'italienne vanille

Café gourmand

Café + 3 mignardises

8.5

8

7.5

8.9

6.9

8

9

6.5

4.5

8.5



Nos desserts - © Yann Deret

MENU BAMBINO

jusqu'à 12 ans

7.9

Pizza bambino
(Margherita ou Regina)
ou pâtes à la bolognaise

Coupe de glace à l'italienne
ou moelleux chocolat

Vittel Up Fraise BIO 33cl,
Oasis 25cl

Glaces À L'ITALIENNE

LES INCROYABLES COUPES GLACÉES DELLA CASA !

Parfum

vanille ou fraise

4

Toppings au choix

Nocciolata®, noisettes de Piémont, éclats de pistaches, miel, coulis de fraise, nappage de pistache, nappage chocolat noisette à la gaufrette, nappage Gianduja

1

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'intérieur du restaurant, en libre accès près du bar.

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



APÉRITIFS

Piccolo Coco 14cl	7.5
<i>Aperol, sirop de rhubarbe, jus de citron vert*, infusion de thé Rooibos vanille, noix de coco râpée</i>	
Americano 8cl	6.9
<i>Campari, Martini Rosso, Martini Dry, orange fraîche</i>	
Fiero Tónico 14cl	6.9
<i>Martini Fiero, tonic, orange fraîche</i>	
Martini 6cl	5
<i>Rosso, Bianco, Fiero, Rosato, Dry</i>	
Campari 4cl	5
Aperol Bitter 4cl	5
Martini Riserva Speciale Bitter 4cl	5
Coupe de Prosecco Riccadonna 12cl	6.5
Vermouth Bianco / Rosso 6cl	7
<i>Martini Riserva Speciale Ambrato / Rubino</i>	
Cynar amaro 6cl	6.5
Apéritif anisé 2cl	2.9

DIGESTIFS

Italiens

Amaretto Walcher bio 4cl	6
Amaretto Roasted Adriatico 4cl	8
Amaretto Bianco Adriatico 4cl	8
Limoncello Walcher bio 4cl	5.5
Limoncello des Pouilles Mamma Mia ! 4cl	8
Grappa di Chardonnay 4cl	5.5
Grappa Bianca Nardini 4cl	8

SPIRITUEUX

Whiskies	4cl
Bourbon Jim Beam	6
Bourbon Maker's Mark	8
Glen Grant Reserves Majors	6

Rhums & Cachaça	
Bacardi Carta Oro	6
Bacardi Añejo Cuatro	7
Appleton Estate Signature	7
Santa Teresa 1796	12
Cachaça Sagatiba	6

Tequila	
Cazadores Blanco	7
Vodkas	
Eristoff / Skyy	6
Grey Goose Original	8

Gins	
Bombay Sapphire	6
Bombay Bramble (fruits rouges)	7



VINS & PROSECCOS



BLANC • Bianco

	14cl	20cl	50cl	75cl
Pinot Grigio delle Venetie DOC Terre Di Verona - Vénétie	5.2	7.5	15.9	24
Soave Classico DOC Zonin 1821 - Vénétie	6	8.5	21	29
Trebbiano d'Abruzzo Di Berardino DOC Fonteamonte AB - Abruzzes	5.5	7.9	18	26
IGT Sardeigna Vermentino «Isola Dei Naraghi» - Saragat - Sardaigne				34
Maremma Toscana DOC - Tenuta Aquilaia Chardonnay - Toscane	6.2	8.9	22.9	32
IGT Insolia Terre Siciliane «Feudo del Principe» - Zonin 1821 - Sicile				39

ROSÉ • Rosato

	14cl	20cl	50cl	75cl
IGT Rosato Veronese Cantina Valpantena - Vénétie	5.2	7.5	15.9	24
Friuli DOC Pinot Grigio - Giovanni puiatti - Vénétie	5.6	7.9	19.8	28
Chiaretto Di Bardolino DOC Allegrini Corte Giara - Vénétie	5.8	8.2	18.8	26

ROUGE • Rossa

	14cl	20cl	50cl	75cl
Chianti DOCG Torrequercie - Toscane	5.2	7.5	15.9	24
Piemonte DOC Vistamonte Barbera - Piémont	5.2	7.5	15.9	25
Bardolino Classico DOC - Zonin 1821 - Vénétie	6	8.6	21	29
Puglia IGT Lupo Meraviglia - Due di Due - Pouilles	6	8.6	21	29
Puglia IGT Primitivo - Zonin 1821 - Pouilles				39
Barbera d'Asti DOCG Conti Buneis - Zonin 1821 - Pouilles	7.5	10.5	28	36
Sicilia Nero D'Avola DOC - Zonin 1821 - Sicile	7.9	10.5	29	39
Aglianico del Vulture DOC - Pipoli - Basilicate (sans sulfites ajoutés)				35
Maremma Toscana DOC Ciliegiole - Tenuta Aquilaia - Toscane				31
Montepulciano d'Abruzzo DOC - Casal Farneto - Abruzzes	5.2	7.5	15.9	24

PROSECCO & LAMBRUSCO

	12cl	14cl	20cl	50cl	75cl
Prosecco Extra Dry DOC Riccadonna	6.5				29
Prosecco Rosé DOC Riccadonna					35
Moscato d'Asti DOCG - Ricossa Antica Casa	6.9	8.9	21	29	
Lambrusco secco DOC - Medici Ermete Quercioli	5.2	7.5	15.5	22	
Lambrusco dolce DOC - Medici Ermete Quercioli					25

DOC et DOCG = AOC Appellation d'Origine Contrôlée • IGT = IGP Indication Géographique Protégée

BIÈRES

	À LA PRESSION	25cl	33cl	50cl
Poretti 4		5.5	6.9	8.5
Grimbergen blonde		6.5	7.5	9.5
1664 blanc		6.5	7.5	9.5
Cynar birra		6.5	7.5	9.5
Grimbergen de saison		6.5	7.5	9.5

BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES EN BOUTEILLE 33cl	
Blonde Ale 8	
India Pale Ale (IPA) 8	
Red Ale 8	

Softs & EAUX

Citronnade maison 25cl	4.9
<i>Jus de citron vert*, sirop de jasmin, citron jaune, citron vert, concombre, menthe fraîche</i>	
Thé Glacé aux fruits rouges maison 25cl	5.9
<i>Infusion de thé vert à la menthe, sirop de framboise, myrtilles et framboises fraîches</i>	
Limonade Sicilienne 27,5cl	6
<i>Limonata (citron), Arancia Rossa (orange sanguine), Natural</i>	
Jus Zuegg 20cl	6
<i>Pommes, abricot, orange, ananas, tomate, ACE</i>	
Coca-Cola 33cl, Coca-Cola sans sucres 33cl	6
Perrier 33cl	6
Sprite 25cl, Oasis Tropical 25cl, Orangina 25cl	6
Fuze Tea Pêche / Thé vert Menthe Citron 25cl	6
Schweppes 25cl	6
<i>Indian tonic, Agrumes</i>	
	25cl 50cl 1L
Vittel	3.9 5.9 6.9
S.Pellegrino	5.9 6.9
Perrier Fines Bulles	5.9 6.9

Cafés

Expresso, ristretto, décaféiné	2.9
Double expresso	4.5
Cappuccino / Café crème	4.5
Café macchiato / Café frappé	4.5
Affogato	4.5
<i>Expresso, glace à l'italienne vanille</i>	
Chocolat chaud onctueux	4.5
Thés ou infusions	4
<i>Earl Grey, Darjeeling, thé vert jasmin, thé vert menthe, verveine, tilleul</i>	
<i>Nos boissons à base de lait, peuvent être réalisées avec de la boisson végétale (avoine)</i>	0.5

