



ANTIPASTI

À partager / To share

Focaccia Tartufo 24€

Crème de truffe, huile de truffe & copeaux de truffe

Truffle cream, truffle oil & truffle shavings

Guacamole 22€

Guacamole & focaccia à l'origan
Guacamole & oregano focaccia

Calamari fritti 26€

Calamars frits & mayonnaise N'Anduja

Fried calamari with N'Anduja-flavoured mayonnaise

Prosciutto di Parma 25€

Assiette de jambon de Parme 24 mois

Platter of 24-month-old Parma ham

ACCOMPAGNEMENTS

Sides

Frites 9€

Nature : 7 € • À la truffe : 9€

French fries : 7€ • French fries with truffles : 9€

Coeur de Romaine 6€

Heart of Romaine lettuce

Linguine sauce tomate 6€

Linguine with tomato sauce

PÂTES & RISOTTO

Pasta & risotto

Lasagna 23€

Lasagne Bolognaise & mesclun

Bolognese Lasagna & mesclun salad mix

Alla Carbonara 24€

Les véritables linguine carbonara à l'italienne

Authentic Italian Carbonara Linguine

Alle Vongole 29€

Linguine aux palourdes

Linguine with clams

Alla Puttanesca 24€

Paccheri à la sauce tomate, ail, piment, câpres, olives, anchois

Paccheri with tomato sauce, garlic, chili, capers, olives, anchovies

PLATS

Mains

Le Tartare 27€

Tartare de boeuf à l'italienne, roquette & frites
Italian-style beef tartar, rocket & French fries

La Tagliata de thon 28€

Tagliata de thon en croûte de pistache & frites
Tuna Tagliata with a pistacchio crust & French fries

La Milanaise 39€

Côte de veau à la Milanaise, roquette, Parmesan & linguine

Milanese style veal chop, rocket, Parmesan cheese & linguine

La Tagliata de Black Angus 34€

Tagliata 250g de Chuck Flap de la Boucherie Metzger (Black Angus), roquette, copeaux de Parmesan & frites

Chuck Flap 250g by the Metzger Brothers (Black Angus), served with rocket, Parmesan shavings & French fries

Le Saumon 34€

Darne de saumon à la vénitienne & risotto crémeux au citron

Venetian-style salmon & creamy lemon-flavoured risotto

DESSERTS

Le Fromage 14€

Sélection de fromages italiens affinés

Selection of Italian mature cheeses

Le Panettone perdu 12€

Panettone façon pain perdu, glace vanille, caramel au beurre salé & chantilly au mascarpone

Panettone French toast & vanilla ice cream, salted caramel & whipped cream with mascarpone

Le Tiramisu 12€

Véritable recette à l'italienne

An authentic Italian recipe

La Pomme 12€

Strudel à la pomme

Appel strudel

Le Cannolo Siciliano 12€

Cannolo sicilien à la crème de Nutella, éclats de biscuit cacao

Sicilian cannolo with Nutella cream & cocoa biscuit slivers

La Fior di Latte 10€

Glace fleur de lait, pâte à tartiner chocolat, copeaux de chocolat au lait

Fior di Latte ice cream, chocolate spread, milk chocolate shavings

KIDS

Aiguillettes de poulet & frites 15€

Thin strips of chicken served with French fries

Lasagne ou Margherita enfant 15€

Kids size Margherita or Lasagna

...avec une glace Ben&Jerry's

with a Ben & Jerry's ice cream

SOUPES & SALADES

Soups & salads

La Romaine 24€

Salade Romaine, tomates cerises, copeaux de parmesan, aiguillettes de poulet, focaccia au romarin

Romaine lettuce, cherry tomatoes, parmesan shavings, thin strips of chicken, focaccia with rosemary

La Burrata 24€

Burrata, bresaola de Scottona, roquette, tomates cerises semi-confites, sauce au pesto rosso

Burrata, bresaola, rocket, semi-dry cherry tomatoes, pesto rosso dressing

Tonno Vitellato 26€

Carpaccio de thon rouge, mayonnaise d'anchois, réduction de veau & câpres frits

Red tuna fish carpaccio, anchovies mayonnaise, veal-flavoured reduction & fried capers

Minestrone 17€

Soupe de légumes italienne

Italian soup with vegetables

PIZZAS

Margherita 20€

Sauce tomate au basilic, mozzarella Fior di Latte, huile d'olive, origan, basilic

Tomato sauce with basil, Fior di Latte mozzarella, olive oil, oregano, basil

Parma & Bufala 26€

Sauce tomate au basilic, mozzarella di Bufala, jambon de Parme 24 mois, huile d'olive, basilic

Tomato sauce with basil, mozzarella di Bufala, 24-month-old Parma ham, olive oil, basil

Formaggi 24€

Crème de ricotta, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, fontina, taleggio

Ricotta cream, Fior di Latte mozzarella, gorgonzola, fontina, taleggio

Diavola 24€

Sauce tomate au basilic, mozzarella, ventricina, basilic

Tomato sauce with basil, mozzarella, ventricina, basil

Roc Seven 34€

Sauce tomate jaune & basilic, mozzarella Fior di Latte, jambon truffé, tomates cerises semi-dry, burrata, carpaccio de truffe, huile d'olive truffée

Yellow datterino and basil tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, truffled ham, semi-dry cherry tomatoes, burrata, truffle carpaccio, truffle-flavoured olive oil

Prix nets en euros, service compris.
Net prices in euros, service included.

Veuve Clicquot

Veuve Clicquot Brut

12cl :	18€
75cl :	120€
150cl :	240€
300cl :	520€
600cl :	1040€

Veuve Clicquot Rosé

75cl : 129€

La Grande Dame 2015

75cl : 290€

BULLES

	12cl	75cl
Prosecco Ricadonna	7€	45€
Champagne Mercier	14€	89€

BIÈRES

Beers	25cl	45cl
Angelo Poretti	5€	9€
Grimbergen Blanche	6€	10€
Pietra	6€	10€
San Miguel Fresca	33cl	7€

SPRITZ

Aperol Spritz 20cl **12€**
Aperol, eau pétillante, Prosecco Ricadonna

Aperol, sparkling water, Ricadonna Prosecco

Campari Spritz 20cl **12€**

Campari, eau pétillante, Prosecco Ricadonna

Campari, sparkling water, Ricadonna Prosecco

Hugo Spritz 20cl **12€**

Fiorente, eau pétillante, Prosecco Ricadonna

Fiorente, sparkling water, Ricadonna Prosecco

Limoncello Spritz 20cl **12€**

Limoncello, eau pétillante, Prosecco Ricadonna

Limoncello, sparkling water, Ricadonna Prosecco

APÉRITIFS/DIGESTIFS

Aperitifs & liqueurs

Ricard, Suze	6cl	5€
Martini Bianco, Rosso	6cl	7€
Bacardi Cuatro	4cl	12€
Facundo Eximo	4cl	18€
Jim Beam Bourbon	4cl	12€
Nikka Days	4cl	14€
Vodka	4cl	12€
Génépi	4cl	8€
Limoncello, Amaretto	4cl	8€
Get 27	4cl	8€



VINS ROSÉS

Rosé wines

	12cl	75cl	150cl
IGP Basilicata	6€	32€	
Sensuale			
AOC Côtes de Provence		65€	129€
Whispering Angel			
AOC Côtes de Provence	8€	49€	99€
Minuty PRESTIGE			
300cl : 199€ • 600 cl : 420€			

VINS BLANCS

White wines

	12cl	75cl	150cl
AOC Vin de Savoie	6€	32€	
Chignin, Felix Fabien			
IGT Toscane	8€	39€	
Pinot Grigio, Caldora			
AOC Graves		45€	
Mouton Cadet			
AOP Chablis		65€	
Domaine Alexandre			
AOP Porto-Vecchio		69€	
Domaine Granajolo, Cuvée J			
AOC Calvi		72€	
Alzipratu, Pumonte			

VINS ROUGES

Red wines

	12cl	75cl	150cl
AOC Vin de Savoie	6€	32€	
Domaine Saint-Romain, Gamay			
IGT Primitivo di Puglia	8€	39€	
Tormaresca Neprica			
DOC Piémont		49€	
Barbera d'Asti Prunotto			
AOC Moulis		37€	
Château Biston			
AOC Haut Médoc		109€	
Héritage Chasse-Spleen, 2015			
AOC Saint-Estèphe		129€	
Château Haut-Marbuzet, 2017			
AOC Côtes de Nuits		109€	
Nuits Saint-Georges, Alain Michelot, 2019			
AOC Pauillac		42€	
Mouton Cadet			
AOP Ajaccio		54€	
Domaine Peraldi			
AOC Patrimonio		72€	
Clos Teddi, Grande Cuvée			

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Excessive drinking is dangerous for the health.

COCKTAILS

Gin Tonic 20cl	12€
Gin Tanqueray, Tonic, citron	
Negroni 8cl	12€
Campari, Vermouth, Gin Tanqueray	
Martini Americano 20cl	12€
Martini Reserva, Martini Bitter, eau gazeuse, orange	
Martini Reserva, Martini Bitter, sparkling water, orange	

MOCKTAILS

Virgin cocktails

Virgin Martini Spritz 20cl	8€
Martini Floreale, Tonic, Citron	
Martini Floreale, Tonic Water, Lemon	
Crodino Spritz 20cl	8€
Crodino, eau pétillante, orange	
Crodino, sparkling water, orange	

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

Café, Noisette, Allongé	3€
Double Espresso, Latte, Cappuccino	6€
Chocolat Chaud	6€
Thé, Infusion, Citron chaud	6€
Vin Chaud	8€
Chocolat Viennois	7€
Choco Rhum	10€
Irish Coffee	12€

SANS ALCOOL

Soft drinks

San Pellegrino 75cl	7€
Acqua Panna 75cl	7€
Perrier 33cl	5€
Coca, Coca Zero 33cl	5€
Orangina, Fanta 33cl	5€
Sprite, Finley, Fuzetea 33cl	5€
Sirop à l'eau 25cl	4€
Fraise, Grenadine, Pêche, Citron, Menthe, Orgeat	
Syrup (Strawberry, Grenadine, Peach, Lemon, Mint)	
Diabolo 25cl	5€
Lemonade with syrup	
Jus de fruits Alain Milliat 20cl	6€
Orange, Pomme, Pêche, Fraise, Tomate, Poire	
Orange, Apple, Peach, Strawberry, Tomato, Pear	