

# Nos boissons

## SOFTS ITALIENS

Aranciata Bio · Limonata Bio ·  
Pampelmo Rosa Bio · Cola Bio · Chinotto ·  
Thé Verde 27,5cl | 3,90  
Té'Alla Pesca Bio 25cl | 3,90

## MOCKTAILS

Venezio Spritz | 5,90  
Orange · Citron · Hugo  
Virgin Bellini | 5,90  
Virgin Négroni | 5,90  
Chantaco | 5,90  
Cocktail de jus de fruit et grenadine

## DIGESTIFS & APÉRITIFS

Pastis Guyenne 2cl | 3,50  
Martini Bianco · Martini Rosso | 5,00  
Prosecco 12cl | 5,00  
Amaretto · Grappa · Limoncello | 5,00  
Get 27 · Get 31 · Vodka Eristoff | 5,00  
Whisky William Lawson's ·  
Rhum Bacardi Carta Oro | 5,00

## NOSTRI SPRITZ

Tous nos Spritz sont élaborés avec du Prosecco DOC italien et une pointe d'eau pétillante.

Retour de Venise | 6,90  
Apérol, tranche d'orange  
Spritz IBAL | 7,90  
Lillet rouge ou blanc

## GIN TONICS

Bombay Sapphire & Tonic | 7,90  
Cetriolo | 7,90  
Ginger | 7,90

## SOFTS

Sirop à l'eau | 2,00  
Diabolo 25cl | 3,00  
Lipton pêche 25cl | 3,00  
Pepsi Cola · Pepsi cola Zéro | 3,00  
Perrier 33cl | 3,00  
Hysope Bio 20cl | 3,90  
Concombre · Ginger Beer · Tonic Bio

## EAUX

Eau Minérale Ogeu  
Eau minérale des Pyrénées 1L | 3,00  
Eau Minérale Pétillante Ogeu  
Eau minérale pétillante des Pyrénées 1L | 3,00

## BOISSONS CHAUDES

Café · Café allongé | 2,00  
Café crème | 2,50  
Café viennois · Chocolat viennois | 3,90  
Thé · Infusion | 3,90  
Café frappé "Leccese" | 4,00

## BIÈRES

Poretti Pression 25 cl | 3,40 50 cl | 5,90  
Pietra Corsicane IPA 33 cl | 5,90

Notre engagement pour demain commence dans l'assiette.  
L'impact carbone de notre carte est mesuré grâce au système Meal for Planet by Afoodi.  
100 % de nos légumes sont issus de circuit court, bio ou direct Italie.

Tous nos prix sont en EUROS TTC

## INSALATA

### Caprese

Burrata IGP des Pouilles, tomates fraîches, roquette, pesto alla Genovese, huile d'olive extra vierge, crème balsamique, focaccia maison | 12,90

### Contadine

Jambon blanc truffé, Comté, cerneaux de noix, tomates cerises rôties, poivrons marinés, roquette, huile d'olive, crème balsamique | 14,50

### Caesar

Salade romaine, filet de poulet grillé, copeaux de parmesan, croûtons dorés, tomates cerises rôties, sauce Caesar maison | 14,90

### L'Italienne

Burrata IGP des Pouilles, jambon cru italien, courgettes marinées, tomates cerises rôties, roquette, huile d'olive, crème balsamique, gressins | 16,50

## PANE CUNZATO

Née dans les îles Éoliennes, le Pane Cunzato est une focaccia frottée à l'ail, généreusement garnie et surmontée d'une salade fraîche. Copieux et délicieux.

### Pane Salina

Crémeux ricotta pesto, gorgonzola fondant, courgettes grillées, artichauts marinés, roquette, huile d'olive extra vierge, crème balsamique, copeaux de Pecorino Sardo | 15,90

### Pane IBAL

Straciatella truffée, jambon blanc truffé, pesto, courgettes grillées marinées, pistaches grillées, roquette, huile d'olive, crème balsamique | 17,90

## NOSTRA PASTA

Le véritable goût de la pasta italienne, avec des ingrédients sélectionnés soigneusement.

### Pasta al pesto e prosciutto

Tagliatelles fraîches, pesto alla Genovese, jambon cru, Pecorino Sardo | 12,90

### Pasta alla Carbonara

Guanciale Apulia, Pecorino Sardo, crème et jaune d'œuf | 14,90

### Pasta alla Bolognese

Tagliatelles fraîches, bœuf mijoté, Pecorino Sardo, Sauce tomates IBAL | 13,90

### Agnolotti farcis à la truffe

Crème de champignons | 16,90

**Farine Petra** – Nos pizzas sont réalisées avec la Farine Petra, issue des meilleurs blés italiens et moulue sur meule de pierre. Une référence mondiale des pizzaïolos exigeants.

**Notre sauce tomate « La Nostra Salsa »** est le fruit d'une collaboration avec le Domaine Terra, réalisée exclusivement à partir de tomates du Lot-et-Garonne.

#### BASE SAUCE TOMATE IBAL

### PIZZAS ROSSA

#### Margherita

Mozzarella Fior di Latte, basilic frais | 10,90

#### Vésuvio

Chorizo, Burrata IGP des Pouilles, oignons rouges, roquette, Fior di Latte | 14,50

#### Calzone

Fior di Latte, champignons, œuf, jambon blanc truffé | 15,90 (chausson ou ouvert)

#### Etna

Poivronnade maison, Fior di Latte, Guanciale, gousses d'ail confites, piment d'Espelette AOP | 15,90

#### Antispasto

Courgettes grillées, artichauts marinés, tomates cerises rôties, champignons de Paris, roquette, Fior di Latte | 15,90

#### Al Tonno

Fior di Latte, thon, filets d'anchois, oignons rouges confits, poivrons marinés | 15,90

#### BASE CRÈME FRAÎCHE OU FROMAGE

### PIZZAS BIANCA

#### 4 Formaggi

Gorgonzola, Taleggio, Pecorino Sardo, Fior di Latte | 14,90 (disponible en base tomate)

#### Mastunicola

Guanciale affiné, oignons rouges frais, œuf, Pecorino Sardo | 14,90

L'ancêtre de la Margherita, telle qu'on la faisait autrefois à Naples.

#### Capra Miele

Fromage de chèvre, miel, courgettes grillées, oignons rouges confits, roquette, crème fraîche, Fior di Latte | 13,90

#### Comtea e nocci

Comté affiné, Guanciale, crème fraîche, cerneaux de noix, oignons rouges confits, Fior di Latte | 14,90

#### Tartufo

Crémeux de champignons et truffe, jambon blanc truffé, pistaches grillées, Fior di Latte | 18,90

#### La pollo

Filet de poulet rôti, Taleggio fondant, oignons rouges confits, œuf, crème fraîche, Fior di Latte | 15,90

#### Cruda Burrata

Burrata IGP des Pouilles, tomates fraîches, pesto alla Genovese, crème fraîche, Fior di Latte | 16,90

## Primi gli ingredienti.

Cinq ingrédients qui font la différence dans votre assiette.

### Guanciale

Charcuterie de joue de cochon marinée au sel, poivre, sucre et thym. Affinée lentement, elle apporte une saveur profonde et une texture fondante incomparables.

### Pecorino Sardo

Le fromage typique de Sardaigne, affiné à partir de lait de brebis. Un caractère franc et légèrement salé.

### Burrata IGP des Pouilles

Fromage frais à cœur coulant, fabriqué dans la plus pure tradition italienne.

### Fior di Latte Gifoniello

Fromage à pâte filée fabriqué à partir de lait de vache frais, originaire de Campanie et des Pouilles.

### Oeufs plein air

Tous nos œufs sont garantis plein air.

Notre engagement pour demain commence dans l'assiette.

L'impact carbone de notre carte est mesuré grâce au système Meal for Planet by Afodi.  
100 % de nos légumes sont issus de circuit court, bio ou direct Italie.



## I DOLEI

### Affogato

Café et boule de glace au choix | 4,90

### Panna cotta

Fraise ou fruits de la passion | 5,90

### Tiramisù original

Servi à la cuillère | 6,90

### Tiramisù Speciale

Mascarpone et fruits du moment sélectionnés par nos soins, biscuits imbibés  
| 7,90

### Tiramisù Cacahuètes & Pistaches

Mascarpone crémeux, éclats de cacahuètes et pistaches grillées, biscuits imbibés | 6,90

## Menu Bambine

Au choix : pizza ou pâtes carbonara ou bolognese  
sirop à l'eau + 1 boule de glace

| 8,90



# La vraie cuisine italienne commence par les ingrédients

## ANTIPASTI

### Peperonci Antipasti

Poivrons doux du Piémont, farcis au  
fromage frais | 7 pièces | 4,90

### Involtini

Fines tranches de jambon cru, roulées et  
farcies au fromage frais | 5 pièces | 6,90

### Burrata à l'huile d'olive et sa Focaccia maison

Burrata IGP des Pouilles, filet d'huile d'olive,  
fleur de sel, focaccia maison | 9,90

### Piatte Di Antipasti

Sélection d'antipasti, charcuterie et  
fromages italiens du moment

À partager | 8,90 par personne

### Carpaccio

Fines tranches de bœuf marinées, pesto  
alla Genovese, copeaux de Pecorino Sardo  
| 10,90

## NOSTRI SPRITZ

Tous nos Spritz sont élaborés avec du Prosecco DOC italien  
et une pointe d'eau pétillante.

### Retour de Venise

Apérol, tranche d'orange | 6,90

### Spritz IBAL

Lillet rouge ou blanc | 7,90

### St-Germain Spritz

Liqueur de fleur de sureau, zeste de citron  
vert | 8,90

### Speciale Spritz

Sélection de liqueur italienne du moment,  
Prosecco, eau pétillante | 8,90

### Paloma Spritz

Tequila Cazadores Blanca, pamplemousse  
pressé | 9,90



## NOS VINS AU VERRE



Une sélection 100% italienne,  
pensée pour accompagner chaque plat.

### vins pétillants

#### “Levis”

CHÂTEAU BELLENDIA · PROSECCO DOC  
Glera de Vénétie, un Prosecco à boire  
seul verre | 5,00

#### “Il Rosso”

CHÂTEAU FOLICELLO · IGT LAMBRUSCO  
Lambrusco Grasparossa de la région  
d'Émilie-Romagne, un Lambrusco sec  
comme on le boit en Italie verre | 6,90

### vins blancs

#### “Il Polpo” 2024

TALAMONTI · TREBBIANO D'ABRUZZO DOC  
Trebiano de la région des Abruzzes,  
un vin blanc aux arômes de fleurs  
verre | 4,50 · carafe 25cl | 8,50 ·  
carafe 46cl | 13

#### “Moscato d'Asti” 2024

CHÂTEAU IGNAZIO GIOVINE · PIÉMONT  
Moscato du Piémont, vin blanc  
frizzante doux et fruité, un classique  
verre | 6,90

## SOFTS

Sirop à l'eau | 2,00

Diabolo 25cl | 3,00

Lipton pêche 25cl | 3,00

Pepsi Cola · Pepsi cola Zéro | 3,00

Perrier 33cl | 3,00

Hysope Bio 20cl | 3,90

Concombre · Ginger Beer · Tonic Bio

### vins rosés

#### “Infinitum rosé” 2023/2024

CHÂTEAU MUSTI NOBILIS · PINOT  
GRIGIO DELLE VENEZIE DOC  
Pinot Gris de Vénétie, un vin rosé clair  
et léger verre | 4,50 · carafe 25cl | 8,50 ·  
carafe 46cl | 13

### vins rouges

#### « Infinitum » 2023

CHÂTEAU MUSTI NOBILIS · IGP PUGLIA  
Primitivo des Pouilles, un rouge souple  
aux arômes fruités verre | 4,50 ·  
carafe 25cl | 8,50 · carafe 46cl | 13

#### “Moda” 2023

TALAMONTI · DOC MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO  
Montepulciano, vin rouge gourmand,  
facile à boire, fruits rouges mûrs avec  
une touche boisée et vanillée  
verre | 5,90 · carafe 25cl | 11 · carafe 46cl | 17

#### “Chianti” 2021

CHÂTEAU TENUTA SAN VITO · CHIANTI DOCG  
Sangiovese BIO de Toscane, un vrai  
Chianti au caractère sanguin  
verre | 6,90 · carafe 25cl | 13 · carafe 46cl | 19

## SOFTS ITALIENS

Aranciata Bio · Limonata Bio ·  
Pampelmo Rosa Bio · Cola Bio ·  
Chinotto · Thé Verde 27,5cl | 3,90

Té'Alla Pesca Bio 25cl | 3,90

Tous nos prix sont en EUROS TTC

POUR COMMENCER