



NOS COCKTAILS SPRITZ

CONTENANCE DES COCKTAILS DE 10 À 20CL (4CL D'ALCOOL)

APEROL SPRITZ 7.90€	Aperol, Prosecco, Perrier
ZITA SPRITZ 7.90€	Italicus, sirop de violette, Prosecco jus de cranberry
SAINT-GERMAIN SPRITZ 7.90€	Liqueur Saint-Germain au sureau Prosecco, Perrier
LIMONCELLO SPRITZ 7.90€	Limoncello, Prosecco, Tonic



NOS APÉRITIFS

MARTINI - 6 c1 Rosso, Bianco	4.50€
CAMPARI - 6 c1	4.90€
COUPE DE PROSECCO - 12 c1	5.50€
COUPE DE CHAMPAGNE - 12 c1	7.90€
KIR ROYAL - 12 c1 Champagne, crème de cassis	8.50€
KIR ROYAL À L'ITALIENNE - 12 CL Prosecco, crème de cassis	6.90€
RICARD - 2 c1	3.50€
VERMOUTH - 6 c1 Rosso, Bianco	4.90€
WHISKY CHIVAS 12 ANS - 4c1	7.00€
WHISKY BALLANTINES - 4c1	4.50€

LIMONADES SICILIENNES

CHINOTTO - 5.50€
Extrait d'agrumes de Chinotto

LIMONATA - 5.50€
Citronnade pétillante

ARANCIA ROSSA - 5.50€
Limonade orange sanguine

GASSOSA - 5.50€
Légèrement citronné

NOS COCKTAILS

CONTENANCE DES COCKTAILS DE 10 À 20CL (4CL D'ALCOOL)

LE ZITA 7.90€	Vodka Wyborowa, liqueur de mandarine, jus de cranberry, purée de framboise, jus de citron vert, menthe fraîche
MOJITO 7.90€	Classique ou Framboise ou Passion Rhum Havana Club, citron vert, Perrier, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, purée de framboise ou passion
LE ROMARIN 7.90€	Rhum Havana Club, Amaretto, purée de fruit de la passion, nectar d'ananas, jus de mangue, jus de citron vert
PEPITO 7.90€	Gin Beefeater, crème de framboise, jus de citron vert, jus de fraise, Ginger beer, menthe fraîche
AMERICANO 6.90€	Campari, Martini Rosso, Perrier, orange fraîche
PIÑA COLADA 7.90€	Rhum Havana Club, crème de noix de coco, nectar d'ananas



NOS BIÈRES PRESSION

L'italienne Moretti	- 25 CL	4.50€
	- 33 CL	5.90€
	- 50 CL	7.90€
Leffe	- 25 CL	4.50€
	- 33 CL	5.90€
	- 50 CL	7.90€
Leffe Ruby	- 25 CL	4.90€
	- 33 CL	6.50€
	- 50 CL	7.90€
Bière locale Jumie IPA	- 25 CL	4.90€
	- 33 CL	5.90€
	- 50 CL	7.90€

NOS BIÈRES BOUTEILLES

Les locales		
Jumie Ambré 6%	- 33 CL	6.50€
Jumie Blanche 4.6%	- 33 CL	6.50€
Leffe sans alcool	- 33 CL	4.50€

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

L'HIBISCUS-	5.90€	Martini floreale sans alcool, Perrier, sirop d'hibiscus, jus de citron vert
EXOTICO	- 5.90€	Nectar d'ananas, jus de mangue, purée de fruit de la passion, jus de citron vert
VALENTINO	- 5.90€	Nectar de fraise, Perrier, purée de fruit de la passion, jus de citron vert
VIRGIN MOJITO	- 5.90€	Classique ou Framboise ou Passion Purée de framboise ou passion, menthe fraîche, citron vert, cassonnade, Perrier
VIRGIN COLADA	- 5.90€	Nectar d'ananas, crème de noix de coco, sirop de rhum
VIRGIN SPRITZ	- 5.90€	Cinzano Spritz, orange fraîche



SOFT & EAUX

VITTEL - 50 CL	3.90€	COCA, COCA ZERO - 33 CL	3.90€
- 1L	4.40€	FUZE TEA PÊCHE, SPRITE,	3.90€
SAN PELLEGRINO - 50 CL	3.90€	OASIS TROPICAL, ORANGINA - 25CL	
- 1L	4.40€	GRANINI - 25 CL	3.90€
PERRIER - 33 CL	3.90€	Ananas, orange, jus de pomme, jus de tomate	
SUPPLÉMENT SIROP	1.00€	DIABOLO (sirop, limonade) - 25c1	3.50€
		SIROP À L'EAU - 25c1	2.50€



À PARTAGER (OU PAS)

**TAGLIERE
DI SALUMI E FORMAGGI**
(G, PL, S, F)

Planche de charcuterie et fromages, **14.5**
Coppa, Jambon de Parme, Mortadelle,
Parmesan, Pecorino

CALAMARO FRITTO
(G, O, PL, M, S, MO)

Fritures de calamars maison, **8**
mayonnaise aux herbes

PESCIOLINI FRITTI
(G, O, PL)

Fritures de petits poissons maison, **7**
mayonnaise aux herbes

 **FOCCACCIA**
(G, O, PL, C)

Pain italien moelleux et parfumé, **3.5**
garni d'huile d'olive, & d'herbes aromatique

 **STRACIATELLA E FOCACCIA**
(G, PL)

Straciatella au pesto de basilic **9.5**
et focaccia aux herbes

BURRATA & STRACCIATELLA : QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ?

La straciatella est le cœur crémeux de la burrata. C'est un mélange de fils de mozzarella déchirée (d'où le nom straciatella, qui vient de stracciare, signifiant "déchirer") et de crème fraîche.

ENTRÉES

PROSCIUTTO DI PARMA
(S)

Jambon cru affiné 18 mois dans la région de Parme, **8**
à la saveur douce et équilibrée

COPPA
(S)

La traditionnelle charcuterie de l'Emilia Romagna **7**
au goût délicatement épicé

MORTADELLE
(S, F)

Charcuterie de Bologne, tendre et parfumée, **7**
agrémentée de pistaches

 **OEUF COCOTTE AL GORGONZOLA**
(G, O, PL)

Œuf cocotte au four, Gorgonzola **7**
& croustillant de pain

ARANCINI ALLA BOLOGNESE
(G, O, PL, C)

Boulettes de riz dorées et croustillantes, **7**
garnies de ragù à la bolognaise et mozzarella filante

 **Plat végétarien**

C - CÉLERI | PL - PRODUITS LAITIERS | G - GLUTEN | O - ŒUFS | F - FRUITS À COQUE | P - POISSONS | MO - MOLLUSQUES |
M - MOUTARDE | A - ARACHIDES | L - LUPIN | SE - SÉSAME | SO - SOJA | CR - CRUSTACÉS | S - SULFITES



TRADITION ITALIENNE, PÂTE FINE & CROUSTILLANTE CUITE AU FEU DE BOIS

PIZZA BASE TOMATE

 MARGHERITA (G, PL)	Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, basilic, Parmesan & huile d'olive	9
SARDE (G)	Sauce tomate, poivrons, oignons, champignons, roquette, tomates cerises, pesto	12,5
PICANTE (O, F, M, G, PL)	Sauce tomate, merguez, Mozzarella Fior di Latte, poivrons, oignons rouges	13,5
CALABRESE (G, PL)	Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, spianata picante, basilic	12
ZITA (G, PL, S)	Sauce tomate, jambon de Parme, Burrata, roquette, Mozzarella Fior di Latte, tomates cerises, parmesan	16
NAPOLETANA (G, PL, S, P)	Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, câpres, olives Taggiasche, anchois	12
REGINA IMPERIALE (G, PL)	Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, Mozzarella Fior di Latte	13,5
EMILIA (G, PL, S)	Sauce tomate, roquette, Straciatella, jambon de Parme, Parmesan, crème de Balsamique	15,5

PIZZA BASE CRÈME

SALMON AFFUMICATA (G, P, PL, S)	Crème fraîche, Mozzarella Fior di Latte, saumon fumé, câpres, oignons rouges, crème aux herbes, & citron	14
 LOMBARDIA (G, PL, F)	Crème fraîche, Mozzarella Fior di Latte, chèvre frais, miel, noix, cheveux d'ange	12
 CINQUE FORMAGGI (G, PL)	Crème fraîche, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, ricotta, Tallegio, Parmesan	13
 RUSTICA CON FICHI (G, PL, F)	Crème fraîche, Mozzarella Fior di Latte, Camembert rustique, confiture de figues, pesto de basilic	13
PIEMONTESE (G, PL)	Crème fraîche, pommes de terre, lardons, oignons rouges, Reblochon	14
POLLO ALLE SPEZIE (G, PL)	Crème fraîche, poulet aux épices, Mozzarella Fior di Latte	12
 UMBRA CON TARTUFATA (G, PL)	Crème de champignon truffée, Mozzarella Fior di Latte, roquette, Parmesan	19
SICILIANA CON PISTACCHIO (G, PL, F)	Crème fraîche, Mozzarella Fior di Latte, mortadelle, pesto de pistache, pistaches concassées	13

CALZONE

STROMBOLI (G, O, PL)	Crème fraîche, jambon blanc, champignons de Paris, Mozzarella Fior di Latte, lardons, œufs	14
--------------------------------	--	-----------

Plat végétarien

C - CÉLERI | PL - PRODUITS LAITIERS | G - GLUTEN | O - ŒUFS | F - FRUITS À COQUE | P - POISSONS | MO - MOLLUSQUES | M - MOUTARDE | A - ARACHIDES | L - LUPIN | SE - SÉSAME | SO - SOJA | CR - CRUSTACÉS | S - SULFITES

PIZZA DEL MOMENTO

Pizza créée selon
l'inspiration
de notre chef
Pizzaiolo



SALADES

BURRATA ARTISANAL (G, PL)	Burrata des Pouilles, courge rouge, pesto de roquette, croûtons de pain	13
CAMPANA (G, O, PL, M, S)	Roquette, jambon de Parme, mozzarella panée, tomates cerises, copeaux de Parmesan, Olives Taggiasche	14

PÂTES ET RISOTTOS

 FIORE GORGONZOLA (PL, F, S, O)	Pâtes farcies au gorgonzola, noix, sauce crémeuse	16
TAGLIATELLE AI FUNGHI E FOIE GRAS (PL, S, O)	Tagliatelles ondulées, cuisinées avec un mélange crémé de champignons frais, escalope poêlée de foie gras de canard	20
SPAGHETTI BOLOGNESE (G, O, PL, C, S)	Spaghetti à la sauce tomate, boeuf et porc mijoté, parmesan	12
SPAGHETTI ALLA CARBONARA (G, O, PL)	Spaghetti carbonara, guanciale, poivre noir, jaune d’œuf & parmesan	14
 MAFALDINE AL TARTUFO (G, O, PL, S)	Mafaldine à la truffe, copeaux de Parmesan et crème de champignons	19
LASAGNE ALLA BOLOGNESE (G, O, PL, C, S)	Lasagne à la bolognaise, béchamel à la noix muscade	16,5
MAFALDINE AI GAMBERI (G, CR, PL, S)	Mafaldine aux gambas, pomodoro, burrata, tomates cerises	16
 RISOTTO ALLA MILANESE (PL, S)	Risotto à la milanaise, crémeux au Safran & Parmesan	13
RISOTTO AI GAMBERI (CR, PL, S)	Risotto aux gambas, crémeux au Safran & Parmesan	17



VIANDES & POISSONS

BURGER ITALIANO (G, O, S, PL)	Focaccia, Steak hâché de boeuf, Scamorza fumée, roquette, chips de jambon de parme, tomates confites, servi avec ses pommes de terre sautés au romarin	15
TAGLIATA DI MANZO (S, PL)	Emincée de boeuf Charolais, sauce gorgonzola, roquette, tomates cerises, et copeaux de pecorino, servi avec ses pommes de terre sautées au romarin	19
ORECCHIO DI ELEFANTE ALLA MILANESE (G, O, PL)	Escalope de veau à la milanaise, roquette, tomates cerises, copeaux de Parmesan, servi avec ses pâtes italiennes à la tomate	20
PESCE DEL GIORNO ALLA SICILIANA (P, S)	Poisson du jour à la Sicilienne, tomates cerises, câpres, olives Taggiasche, persillade, pommes de terre	18



 **Plat végétarien**

C - CÉLERI | PL - PRODUITS LAITIERS | G - GLUTEN | O - ŒUFS | F - FRUITS À COQUE | P - POISSONS | MO - MOLLUSQUES | M - MOUTARDE | A - ARACHIDES | L - LUPIN | SE - SÉSAME | SO - SOJA | CR - CRUSTACÉS | S - SULFITES



MENU*

PLAT, DESSERT, CAFÉ OU THÉ 16.90€

*DU LUNDI AU VENDREDI, LE MIDI UNIQUEMENT, HORS JOURS FÉRIÉS, HORS ÉVÉNEMENTS

PLAT AU CHOIX

PIZZA REGINA (G, PL)	Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, Mozzarella Fior Di Latte
SPAGHETTI BOLOGNESE (G, O, PL, C, S)	Spaghetti à la sauce tomate, boeuf et porc mijoté, parmesan
PIZZA LOMBARDIA (G, PL, F)	Crème Fraîche, Mozzarella Fior di Latte, chèvre frais, miel, noix, cheveux d'ange

DESSERT AU CHOIX

GELATO ITALIANO GOURMET (PL, G, O)	Glace vanille ou chocolat, ou chocolat/vanille, sauce caramel, billes croustillantes
PANNA COTTA (PL)	Panna cotta à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé
TIRASMISU AL CAFFÈ (G, O, PL, S)	Tiramisu au café, crème légère au mascarpone, biscuits cuillère

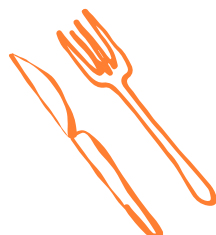


CAFÉ OU THÉ



MENU BAMBINO JUSQU'À 10 ANS

PLAT, DESSERT & BOISSON 7.90€



BOISSON

Diabolo 25cl, Coca Cola 25cl, Vittel 25cl, Sirop à l'eau 25cl

PLAT

PICCOLA REGINA (G, PL)	Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, Mozzarella Fior Di Latte
PICCOLA SPAGHETTI BOLOGNESE (PL, C, S, G, O)	Spaghetti à la sauce tomate, boeuf et porc mijoté, parmesan

DOLCI

PICCOLO GELATO (PL, G, O)	Glace vanille ou Glace chocolat, sauce caramel, billes croustillantes
-------------------------------------	---

