**A EMPORTER**

**01 71 20 51 47**

**ANTIPASTI & SALADES**

**Antipasto Toscano** - *Salade de légumes grillés*

*et assortiments de charcuteries italiennes- 2 pers*  22€

**Bresaolina** - *Tomate, mozzarella de bufflonne & Bresaola*  16€

**Caprese** - *Salade mozzarella di bufala et tomates* 13€

**Affettato misto** - *Sélection de charcuteries italiennes* 15€

**Carciofi alla romana** - *Salade d’artichauts, copeaux de parmesan* 14€

**Petit pain maison**  1€

**PRIMI PIATTI**

**Penne all’amatriciana** - *Pancetta, oignons, tomates, basilic, parmesan* 14€

**Penne all’arrabbiata** - *Tomates, piment, basilic* 13€

**Spaghetti alla carbonara** - *Pancetta et guanciale* 14€

**Gnocchi burro e salvia** – à la sauge  17€

**Penne al Limone** – *Citrons, tomates séchées, oignons, câpres*  16€

**Spaghetti à la Poutargue**  20€

**Penne alla romana** – *Artichauts, speck, pignons*  18€

**Penne bersagliere** *– Sauce tomate, Gorgonzola DOP, pesto, tomates cerises* 17€

**Spaghetti ricci di mare** – *Caviar d’oursins*  22€

**Penne alla siciliana** - *Tomates, aubergines, mozzarella, basilic*  15€

**Ravioli à la truffe**  17€ **Tortelloni aux cèpes et speck**  17€

**SECONDI PIATTI**

**Espadon alla siciliana** – *Tomates cerises, câpres, olives noires*  20€

**DOLCI**

**Le Calzone Nutella** 9€

**Tiramisù**  9€

**PIZZE**

Demi-pizza au choix et salade variée 16€

**PIZZE BIANCHE**

**Focaccia** *Origan et huile d’olive* ` 8€

**4 Formaggi** *Mozzarella, ricotta fraiche, Gorgonzola DOP, Taleggio* 15€

**Il Trentasei** *Mozzarella, ricotta di bufala, champignons, Mortadelle à la truffe noire,*

*Roquette et copeaux de parmesan*  17€

**Bianca Chiara** *Mozzarella di bufala, jambon de parme, tomates fraiches*

*et roquette, copeaux de parmesan* 16€

**3 colori** Pesto, Bufala et tomates cerises 15€

**PIZZE ROSSE**

**Margherita** *Tomate, mozzarella & origan*  11€

**Montanara** *Tomate, mozza, champignons, jambon, œuf, scamorza,*

*roquette,copeaux de parmesan 15€*

**Mozzarellina** *Tomate, mozza, origan et mozzarella di bufala crue*  15€

**Capricciosa** *Origan, tomate, mozza, artichauts, anchois, olives,*

*jambon, œuf, champignons* 16€

**La Serra** *Tomate, mozzarella, oignons, poivrons, scamorza, n’duja* 17€

**Napoli** *Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires* 13€

**La Nonna** *Tomate, mozzarella, ricotta, mascarpone, roquette, speck* 14€

**Calzone** *Tomate, mozzarella, jambon, ricotta,* jaune d’oeuf 15€

**Calzone Lizzo** Tomate, mozzarella, jambon, œuf, champignons 15€

**Regina** *Tomate, mozzarella, jambon, champignons*  12€

**Matteo** *Tomate, mozzarella, soppressata, pecorino, olives noires* 14€

**Romeo** *Tomate, mozzarella, ricotta, bresaola, roquette et copeaux de parmesan* 15€

**VINS et BOISSONS**

**A EMPORTER**

**VINI ROSSI** 75cl

***TOSCANA***

**Morellino di Scansano** *Fattoria Le Pupille 2017* 22€

*Fruité, bonne concentration, très légèrement boisé, sud de la Toscane*

**Chianti Confini 2018,** Rocca delle Macie18€

*Plutôt léger, rond et fruité, fruits rouges*

**Brunello di Montalcino 2009** PoggioAntico58€

*Belle longueur, aromatique, équilibré et élégant, fruits rouges et noirs*

***SICILIA***

**Nero d’Avola 2018** *Sicile, Principe di Camporeale Sallier de la Tour*  24€

*Rubis, belle concentration, baies rouges et noires*

***PIEMONTE***

**Barolo 2014,**Roccheviberti 55€

*Le Nebiolo, fruits mûrs et arôme de sous-bois, généreux et équilibré, belle longueur*

**Langhe Cabane 2014 – Cantine Povero** 22€

Tanins, finesse et bonne concentration pour ce Nebbiolo

**VENETO**

**Pinot nero** 2018 – Serafini & Vidotto 36€

*Vin fin et élégant. Beau fruité framboises et petits fruits rouges, tanins doux et harmonieux*

**Valpolicella Ripasso 2016 - Montresor** 22€

*Vin fruité légerement épicé, mûres, prunes*

**PUGLIA,**

**Magnum Primitivo** San Marzano 2018 - 150cl 36€

Arômes de baies rouges, d’épices et de fines herbes, des tanins harmonieux

**Salice Salentino** Cantalupi 2018 – Conti Zecca26€

Arômes intenses de fruits bien mûrs avec des notes épicées,

Negroamaro et Malvasia nera

**ABRUZZO**

**Sangiovese Gran Sasso** 2019 – Terre di Chieti 22€

*Arômes de cerises noires, prunes noires et de la fraicheur*

**Montepulciano d’Abruzzo –** Sipario 2018 24€

*Arômes de fruits des bois rouges et d'épices. Léger et rond*

**EMILIA ROMAGNA**

**Lambrusco Emilia secco,**TerreForti18€

*Vin sec légèrement pétillant, arôme de fruits rouges et cerise*

**VINI ROSE** 75cl

**Ritratto Costa Rosato 2018,** Abruzzo De Luca 22€

*Rose clair ambré, bien sec et grande fraicheur*

**Bardolino chiaretto 2018 -** Montresor 18€

*Fraicheur & fleurs sauvages*

**VINI BIANCHI**  75cl

**Pecorino 2017,** **Abruzzo** Armannia De Luca 24€

*Arômes floraux, bien équilibré*

**Eureka 2018 Sicilia,** Chardonnay, Marabino 28€

*Bio, grande fraîcheur, minéral et salin, fleurs blanches*

**Pinot Grigio – Borgo Viscone 2018** 27€

*Léger, sec et minéral avec des arômes frais de poire et pomme*

**Prosecco DOC Treviso millesimato** 22€

*Fines bulles et légèrement aromatique*

**Champagne Drappier Carte d’Or** 33€

**BIRRE**

Bière Lager Theresianer 33cl 4€

Bière blonde Peroni 33cl 3.5€

Bière IPA Theresianer 33cl 4.5€

**BEVANDE**

Caffè 2€

Acqua Frizzante 50cl /75cl 3,5€/4€

Acqua Minerale 50cl /75cl 3€/3.5€

Sodas (Coca Cola, , Ice Tea pêche, Limonade) 3€

Jus d’orange-carotte, pêche, abricot ou poire, mangue, tomate, orange,

ace, fraise, framboise, mangue 3€