

APERITIVO - COCKTAIL - apéritif - cocktail

SPRITZ Prosecco, Apérol, eau gazeuse	20cl	8,00€
SPRITZ Prosecco, Aperol, sparkling water		

VINO ROSATO - vin rosé - rose wine

BARDOLINO CHIARETTO - DOC	verre 12cl	bouteille 75 cl
	6,00€	28,00€

VINI SPUMANTI - vins pétillants - sparkling wines

LAMBRUSCO Dolce Ca' De' Medici - DOC - vin rouge - red wine	4,00€	18,00€
PROSECCO - DOC - vin blanc - white wine	5,00€	22,00€
PROSECCO Brut Millésimé - DOCG - vin blanc - white wine	8,00€	39,00€

VINI ROSSI - vins rouges - red wines

MONTEPULCIANO d'Abruzzo - Cerulli Spinozzi - DOC	7,00€	28,00€
CHIANTI Castiglioni - Frescobaldi - DOCG	7,00€	28,00€
VALPOLICELLA Ripasso Superiore - Regolo - Sartori di Verona - DOC	8,00€	35,00€

VINI BIANCHI - vins blancs - white wines

PINOT GRIGIO Venezia - Tonon - DOC	6,00€	28,00€
BIANCO DEL CAMUL Tonon - Réserve	9,00€	40,00€

BIRRE - bières - beers

MORETTI pression - on tap	30cl	5,00€
PERONI bouteille - bottle	33cl	6,00€

BEVANDE ANALCOLICHE - boissons sans alcool - non-alcoholic drinks

BADOIT	33cl	3,50€
ÉVIAN	33cl	3,50€
FERRARELLE	75cl	6,00€
ÉVIAN	75cl	5,50€
COCA COLA regular or zero	33cl	5,00€
ORANGINA	25cl	5,00€
FUZE TEA PEACH	20cl	4,50€
MINUTE MAID orange, pomme	20cl	4,50€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
TOO MUCH ALCOHOL MAY HARM YOUR HEALTH. TO BE CONSUMED IN MODERATION

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS
NET PRICES AND SERVICE INCLUDED



ANTIPASTI

MELONE E ARTEMANO		16,00€
jambon cru Artemano affinage 24 mois, melon charentais, roquette - 24 month cured ham, melon, rocket		
BURRATA IN FOGLIA E POMODORI		16,00€
burrata, tomate fraîche BIO  , tomate demi-séchée, sauce pesto - burrata, fresh organic tomato, sun-dried tomato, pesto		
CARPACCIO DI BRESAOLA		16,00€
bresaola, roquette, copeaux de Parmiggiano Reggiano AOP, sauce pesto - bresaola, rocket, parmesan shavings, pesto		
ANTIPASTI DA CONVIDERE		
petites portions au choix à partager - little antipasti to share		
- Burrata crémeuse - creamy burrata	1 portion	6,00€
- Olives noires taggiasche - taggiasche black olives	2 portions	11,00€
- Sopressa veneta - sorpressa veneta salami	3 portions	15,00€
- Courgettes grillées - grilled courgettes		
- Aubergines grillées - grilled aubergines		
- Olives vertes bella di cerignola - bella di cerignola green olives		
- Charcuterie du jour - charcuterie of the day		

PASTA, PIATTI E RISO

PENNE DI GRAGNANO IGP, SALSA A SCELTA*		14,00€
penne sauce au choix - penne sauce of your choice		
- Tomato basilic - tomato and basil		
- Pesto frais de Gênes - Genoa pesto		
- Huile d'olive et copeaux de Parmigiano Reggiano AOP - olive oil and parmesan shavings		
LASAGNA AL RAGÙ *		16,00€
lasagnes au boeuf, sauce tomate, béchamel, gratinées au four, salade de roquette		
beef lasagna, tomato sauce, béchamel, baked in the oven, rocket		
TAGLIATELLE BURRATA		17,00€
tagliatelles fraîches, sauce pesto, burrata crémeuse, tomate demi-séchée - tagliatelle, pesto, creamy burrata, sun-dried tomato		
AUTENTICA CARBONARA		17,00€
véritable cabonara Italienne, parpadelles fraîches, guanciale, Parmigiano Reggiano AOP, oeuf		
parpadelles, guanciale, Parmesan, egg		
RISOTTO ALLA VERDURA DI STAGIONE		18,00€
risotto au légume BIO  de saison - organic vegetable risotto		
COTOLETTA ALLA MILANESE		20,00€
escalope de dinde à la milanaise, tagliatelles fraîches, sauce tomate - breaded turkey cutlet, tagliatelles, tomato sauce		
LASAGNE TARTUFATA		21,00€
lasagnes à la truffe et au veau, mozzarella fior di latte, gratinées au four, salade de roquette		
truffe and veal lasagna, mozzarella, grilled in the oven, rocket		
CAPPELLETTO AL TARTUFO ESTIVO *		24,00€
raviolis frais à la truffe d'été, crème de truffe - fresh truffle raviolis, truffle sauce		

* plats pouvant faire partie de la formule déjeuner - pranzo / dishes available in the lunch menu



produit issu de l'agriculture biologique - product from organic farming



AOP



IGP

PIZZE

MARGHERITA* sauce tomate-basilic maison, mozzarella fior di latte , basilic frais, origan <i>tomato basil sauce, mozzarella, fresh basil, oregano</i>	13,50€
NAPOLITANA* sauce tomate-basilic maison, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano AOP, anchois, olives taggiasche, origan <i>tomato basil sauce, mozzarella, anchovies, parmesan, taggiasche olives, oregano</i>	14,00€
REGINA* sauce tomate-basilic maison, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, olives taggiasche <i>tomato basil sauce, mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms, taggiasche olives</i>	16,00€
QUATTRO STAGIONI* sauce tomate-basilic maison, mozzarella fior di latte, champignons frais, artichauts à l’huile, olives taggiasche <i>tomato basil sauce, mozzarella, fresh mushrooms, artichokes, taggiasche olives</i>	16,00€
SARDE sauce tomate-basilic maison, mozzarella fior di latte, ricotta, salami piquant <i>tomato basil sauce, mozzarella, ricotta, spicy salami</i>	17,00€
FORMAGGIO sauce tomate-basilic maison, mozzarella fior di latte, scarmoza, gorgonzola, provolone <i>tomato basil sauce, mozzarella, scarmoza, gorgonzola, provolone</i>	17,00€
BURRATA sauce tomate-basilic maison, burrata, tomates cerises BIO  , mesclun <i>tomato basil sauce, burrata, organic tomatoes, salad</i>	17,00€
PARMA sauce tomate-basilic maison, mozzarella fior di latte, jambon de Parme DOP affinage 24 mois, roquette <i>tomato basil sauce, mozzarella, 24 month Parma ham, rocket</i>	17,00€
STAZIONE LEVONI calzone : sauce tomate basilic maison, mozzarella fior di latte, scarmoza fumée, porchetta <i>calzone : tomato basil sauce, mozzarella, scarmoza, porchetta</i>	18,00€
TARTUFO crème à la truffe, mozzarella fior di latte, champignons frais, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, ciboulette fraîche <i>truffle cream, mozzarella, fresh mushrooms, parmesan, fresh chives</i>	19,00€

FORMULE DÉJEUNER
LUNCH MENUS

du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30
from monday to friday from 12:00AM to 2:30PM

PIZZA ou PASTA + DOLCI *(dessert)*

sur plats porteurs d’une astérisque
on dishes marked with an asterisk

19,50€

TOUTES LES PIZZAS PEUVENT AUSSI SE COMMANDER À EMPORTER
ALL PIZZAS CAN ALSO BE ORDERED TO TAKEAWAY

DOLCI desserts - *desserts*

PANNA COTTA FRUTTI DI BOSCO* panna cotta, coulis de fruits rouges <i>panna cotta with red fruit coulis</i>	7,00€
TIRAMISU* crème au mascarpone, cacao en poudre, biscuit cuillère imbibé café et Amaretto <i>mascarpone, Amaretto soaked ladyfingers, cacao powder</i>	7,00€
FRUTTA DI STAGIONE* fruit de saison BIO  <i>organic seasonal fruit</i>	7,00€
CAFÉ GOURMAND* assortiment de trois mini-desserts,café expresso ou allongé <i>three mini desserts with an expresso or a tea</i>	7,00€

ASSIETTE DE CHARCUTERIES À PARTAGER
CHARCUTERIE BOARD TO SHARE

disponible de 16h00 à 19h00 - *vailable from 4:00PM to 7:00PM*

Prosciutto di Parma AOP affinage 24 mois, coppa di Parma IGP, filettuccio de porc, speck, ventricina (saucisson piquant), câpres
24 month Parma ham, coppa di Parma, pork filettuccio, speck, ventricina (hot salami), capers

FORMULE du lundi au vendredi - *MENU from monday to friday*
ASSIETTE DE CHARCUTERIE + 2 VERRES de Montepuciano, Chianti, Lambrusco, Prosecco (hors Prosecco Brut D0G) 25,00€

CHARCUTERIE BOARD + 2 GLASSES of Montepuciano, Chianti, Lambrusco, Prosecco (excluding Prosecco Brut D0G)

BEVANDE CALDE boissons chaudes - *hot drinks*

ESPRESSO, DECAFFEINATO - <i>expresso, décaféine - espresso, decaf</i>	2,90€
DOPPIO - <i>double café - double espresso</i>	4,00€
CAFÉ LATTE - <i>café au lait - coffee with milk</i>	4,00€
CAPUCCINO - <i>cappuccino</i>	5,00€
TÈ NERO O VERDE - <i>thé noir ou vert - black or green tea</i>	5,90€
CIOCCOLATA CALDA DI CASA - <i>chocolat chaud maison - homemade hot chocolate</i>	6,00€