

COCKTAILS - APÉRITIFS

SPRITZ Prosecco, Campari, sirop de sucre de canne, eau gazeuse
SPRITZ LIMONCELLO Prosecco, Limoncello, eau gazeuse

20cl 8,00€
20cl 8,00€

VIN ROSÉ

CAP ESPERELLE

verre 12cl 5,50€
bouteille 75cl 25,00€

VIN PÉTILLANT

PROSECCO - vin blanc - DOC

8,00€ 31,00€

VINS ROUGES

FICO SANGIOVESE
VALPOLICELLA Classico Le Bine - DOC
PRIMITIVO PIETRA BIO

5,00€ 18,00€
6,50€ 25,00€
8,00€ 30,00€

VINS BLANCS

CHARDONNAY BIO
VERMENTINO

6,00€ 25,00€
6,50€ 27,00€

BIÈRES

MORETTI pression
PERONI bouteille

30cl 6,00€
33cl 6,50€

BOISSONS SANS ALCOOL

FERRARELLE
BADOIT
EVIAN
COCA COLA ou COCA COLA ZERO
ORANGINA / FUZE TEA / SPRITE
JUS DE FRUIT MINUTE MAID (orange / pomme / ananas)

75cl 6,00€
33cl 3,50€
75cl 5,50€
75cl 5,00€
33cl 3,50€
au choix 25cl 4,50€
au choix 20cl 4,50€

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO / DESCAFFEINATO
ESPRESSO DOUBLE
CAPUCCINO
THÉ NOIR ou VERT
CAFE LATTE Café au lait

2,90€
4,00€
5,00€
5,90€
4,00€



IL MEGLIO D'ITALIA SI RICONOSCA NEL GUSTO

Le Meilleur de l'Italie se reconnaît dans le goût

Tous les produits de charcuterie qui affichent la marque LEVONI sont «nés, élevés et fabriqués» en Italie, car la qualité, l'excellence et la transparence n'admettent pas de compromis. C'est tout ou rien, on s'est dit, et on a choisi tout.

ENTRÉES

PETITE CHARCUTERIE COTTO

Assortiment de charcuterie cuite

(jambon blanc, mortadelle pistache, porchetta, mortadelle truffe, parmesan, câpres, salade)

A selection of cooked charcuterie (white ham, pistachio mortadella, porchetta, truffle mortadella, parmesan, capers, salad)

9,00€

PETITE CHARCUTERIE CRUDO

Assortiments de charcuterie affiné

(Jambon de parme 24 mois, ventricina, filetuccio, scudetto, coppa, câpres, salade)

A selection of aged charcuterie (24-month Parma ham, ventricina, filetuccio, scudetto, coppa, capers, salad)

9,00€

ARANCINI OU SUPPLI

Arancini (Risotto safrané et mozzarella)

ou Suppli (Risotto à la sauce de tomates, petits pois, fromages et mozzarella) avec sauce tomate,

Arancini (filled Saffron risotto and mozzarella) or Suppli (filled with Tomato sauce risotto, peas, cheeses, and mozzarella) with tomato sauce.

12,00€

ANTIPASTI

Assortiments de 3 antipastis aux choix

(courgettes grillées, aubergines grillées, artichauts, picadolce thon ou parmesan, poulpe ...) Salade

A selection of 3 antipasti of your choice (grilled zucchini, grilled eggplant, artichokes, piccadilly tuna or parmesan, octopus...) served with salad.

14,00€

CARPACCIO DE BRESAOLA

Bresaola de boeuf, roquette, copeaux de parmesan, sauce pesto, tomates demi-sechées


Beef bresaola, rocket salad, parmesan shavings, pesto sauce, half dried tomatoes

19,00€

PLATS

PENNE DI GRAGNANO IGP SALSA A SCELTA*

Pâte sauce au choix : / Penne, sauce of your choice :

- Pesto frais des Gênes / Genova pesto sauce 
- Tomate basilic / tomato and basil 

PÂTE BOLOGNAISE*

Spaghetti sauce bolognaise

Spaghetti, bolognese sauce (beef)

PÂTE CARBONARA

Pâte carbonara italienne, Guancial, Parmigiano Reggiano AOP

Italian carbonara, Guancial (italian bacon), Parmigiano Reggiano AOP

CANELLOTO SPINACI

Canelloto ricotta épinards, sauce tomate, gratiné au four, salade

Canelloto ricotta spinach, tomato sauce, baked in the oven, salad

PENNE SALAMELLA FENOUIL

Penne à la saucisse graines de fenouil, sauce crème champignons et parmesan copeaux

Penne with sausage, fennel seeds, mushroom cream sauce and shaved parmesan

TAGLIATELLE BURRATA

Tagliatelles fraîches sauce pesto, burrata crémeuse, tomate semi-séchée

Fresh tagliatelle with pesto sauce, creamy burrata, semi-dried tomato

LASAGNA AL RAGÙ

Lasagne au bœuf, sauce tomate, béchamel, gratiné au four, salade

Beef lasagna, tomato sauce, béchamel, baked in the oven, salad

PATATE AL TELEGGIO

Gratin de pomme de terre avec du fromage Taleggio, assortiment de charcuterie Milano,

Prosciutto di Parma AOP affinage 24 mois, coppa di parma IGP, jambon blanc Jolly,

mortadelle aux pistaches de Bronte, salade

Potato gratin with Taleggio cheese, assorted charcuterie: Milano salami, 24-month aged Prosciutto di Parma AOP,

Coppa di Parma IGP, Jolly white ham, Bronte pistachio mortadella, and side salad.

RAVIOLLE TRUFFE

Raviole de truffe sauce crème tartufata

Truffle ravioli and truffle cream sauce

PLAT SIGNATURE 19,00€

RISOTTO DEL LUCA

Risotto à la tomate cerise semi-séchée,
Napoli piquante, Parmigiano Reggiano AOP,
chips de Prosciutto di Parma AOP affinage 24 mois
*Risotto with semi-dried cherry tomato,
spicy Napoli (hot salami), parmigiano, prosciutto chips*

BAMBINO 14,00€

(-10 ans)

AU CHOIX : Pizzetta* ou petit bol de Pâte*

+
petite Boisson sans alcool*

Choice of pizzetta or small bowl of pasta,*

+
*no alcohol drinks**

PIZZAS

MARGHERITA

Sauce tomate-basilic maison, mozzarella, basilic frais

Tomato basil sauce, mozzarella, fresh basil

NAPOLITANA

Sauce tomate-basilic maison, mozzarella, anchois, olives taggiasche

Tomato basil sauce, mozzarella, anchovies, taggiasche olives

FORMAGGIO

Sauce tomate-basilic maison, mozzarella, Parmigiano Reggiano AOP, gorgonzola, provolone

tomato basil sauce, mozzarella, Parmigiano Reggiano AOP, gorgonzola, provolone

PARMA

Sauce tomate-basilic maison, mozzarella, jambon de Parme DOP affiné 24 mois, roquette

Tomato basil sauce, mozzarella, 24 months cured Parma ham, rocket

STAZIONE LEVONI

Sauce crème butternut, pancetta, gorgonzola, butternut rôti et noix

Butternut cream sauce, pancetta, gorgonzola, roasted butternut squash and walnuts

QUATTRO STAGIONI

Sauce tomate-basilic maison, mozzarella, champignons frais, artichauts à l'huile, olives taggiasche

Tomato basil sauce, mozzarella, fresh mushrooms, artichokes, taggiasche olives

REGINA*

Sauce tomate-basilic maison, mozzarella, jambon blanc italien, champignons frais, olives taggiasche

Tomato basil sauce, mozzarella, italian cooked ham, fresh mushrooms, taggiasche olives

SARDE

sauce tomate-basilic maison, mozzarella, ventricina (salame piquant), ricotta, tomates cerises semi-séchées, ciboulette.

Tomato basil sauce, mozzarella, ricotta, ventricina (spicy salami), semi-dried cherry tomatoes, chives

BURRATA

Sauce tomate-basilic maison, burrata, tomates cerises, roquette

Tomato basil sauce, burrata, cherry tomatoes, salad

TARTUFO

Crème à la truffe, mozzarella, champignons frais, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, ciboulette fraîche

Truffle cream, mozzarella, fresh mushrooms, Parmigiano Reggiano AOP, fresh shive

14,00€

16,00€

18,00€

18,00€

18,00€

21,00€

21,00€

21,00€

24,00€

TOUTES LES PIZZAS PEUVENT AUSSI SE COMMANDER À EMPORTER

ALL PIZZAS CAN ALSO BE ORDERED TO TAKEAWAY

DESSERTS

PANNA COTTA FRUTTI DI BOSCO

Panna cotta, coulis de fruit rouges

Panna cotta, red fruits coulis

TIRAMISU

Crème au mascarpone, biscuit cuillère imbibé café et Amaretto (Alcool)

Mascarpone, spoon biscuit coffe and Amaretto soaked (Alcool)

CAFÉ GOURMAND

Assortiment de trois mini desserts et café expresso ou allongé

3 mini desserts assortment with an espresso or a tea

15,00€

16,00€

18,00€

18,00€

18,00€

19,00€

19,00€

19,00€

19,00€

21,00€

7,00€

7,00€

7,00€

* recettes pouvant faire partie de la formule bambino / recipes that can be part of the bambino formula

SUPPLÉMENTS : Légumes grillés 3,00€ Champignon: 1,50€ Charcuterie: 3,00€ Burrata: 6,00€ Oeuf: 1,00€ Produits de la mer 6,00€



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



AOP



IGP



végétarien



porc