

NOS ENTREES

FRITES À LA TRUFFE d'été et champignons copeaux de parmesan, crème de Truffe d'été et champignons	13€
TOMATES MOZZARELLA <i>Di Bufala</i> assortiment de variétés de tomates & sa mozzarella <i>Di Bufala</i> 125g	15€
MINISTRONE SOUPE	14€
ANTIPASTO assortiment de légumes grillés & sa <i>Burrata</i> à la truffe 125g	15€
CARPACCIO DE BOEUF roquette, Parmesan, olives & fleurs de câpres	16€
CARPACCIO DE SAUMON ciboulette, citron, huile d'olive & crème fraîche	19€
CARPACCIO DE CABILLAUD citron, huile d'olive & grenade	17€
CARPACCIO DE POULPE roquette & huile d'olive	16€
BURRATA 300g filet d'huile d'olive, roquette, copeaux de Parmesan & tomates cerises	26€
BURRATA A LA POUTARGUE filet d'huile d'olive, tomates cerises & citron	21€
FOCACCIA au jambon de Parme & mozzarella <i>Di Bufala</i> salade, tomates fraîches, huile d'olive, servi sur une pâte à pizza	19€
BEIGNETS DE MOZZARELLA sur son lit de salade 17€	

SUGGESTION DU CHEF : NOUS VOUS CONSEILLONS UNE PIZZA BIANCA POUR ACCOMPAGNER VOTRE ENTRÉE OU SALADE

NOS BRUSCHETTAS

LA CLASSIC pain de campagne, tomates fraîches, mozzarella & huile d'olive	14€
AUX 2 SAUMONS pain de campagne, crème fraîche, mozzarella, saumon fumé & saumon frais	21€
TARTUFO crème de truffe d'été, pain de campagne, mozzarella <i>Di Bufala</i> , roquette & Parmesan	19€
TRIO DE BRUSCHETTA assortiment de 3 bruschettas: aux 2 SAUMONS / SPECK & BURRATA / TARTUFO (à partager)	25€
SPECK & BURRATA avec sa crème de radicchio rosso, pain de campagne, tomates fraîches, speck et burrata, noix & miel	17€
LA VEGETARIENNE pain de campagne, tomates fraîches, mozzarella & aubergines	15€

NOS PATES FRAICHES

GNOCCHI AL POMODORO E PARMIGIANO pâtes fraîches à la sauce tomate, ail, huile de basilic & soupoudrer de Parmesan	13€
FIOR DI MELANZANA ALLA ZINGARA pâtes fraîches farcies à l'aubergine, sauce pomodoro, câpres, anchois, olives noires & vertes	14€
FUSILLI AL PESTO pâtes fraîches, pesto frais, copeaux de Parmesan, pignons & basilic	16€
LASAGNA EMILIANA gratiné au four et soupoudrer de Parmesan	17€
TAGLIATELLE AI 2 SALMONI pâtes fraîches, sauce crème fraîche, saumon fumé & saumon frais	21€
MEZZA LUNA CON PORCINI & MASCARPONE pâtes fraîches farcies aux cèpes, mascarpone au persil & huile d'olive	18€
FUSILLI ALLA RUCOLA CON CAMEMBERT DI BUFALA pâtes fraîches, crème de camembert <i>Di Bufala</i> , roquette & pignon	17€
TORTELLINI NERI CON GRANCHIO E GAMBERI pâtes fraîches farcies au crabe, sauce Gamberi, mascarpone & gambas	21€
LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI pâtes fraîches, ail, persil, tomates cerises & vongole veraci (Supplément poutargue 50)	21€
LINGUINE AI GAMBERI pâtes fraîches aux gambas & fleur de courgette, sauce Gamberi & basilic	19€
LINGUINE AL TARTUFO crème de truffe d'été et champignons, pâtes fraîches & copeaux de Parmesan	21€
LINGUINE A LA POUTARGUE pâtes fraîches, artichauts, huile d'olive & oeufs de poissons	22€
CASARECCE CON CAMEMBERT DI BUFALA E GORGONZOLA À LA CUILLÈRE pâtes fraîches au camembert <i>Di Bufala</i> , chèvre & gorgonzola à la cuillère	17€
LINGUINE DIAVOLA pâtes fraîches à la sauce tomate, ail, huile d'olive, pignons & piment	14€

NOS PIZZAS

BIANCA base ail, origan & huile d'olive	8€
MARINARA base double sauce tomate, ail, origan & basilic	10€
MARGHERITA base sauce tomate, mozzarella fior di latte & basilic	12€
REGINA base sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon aux herbes & huile de basilic frais	15€
FIORANTINA base sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon aux herbes, pouces d'epinard, artichaut & copeaux de parmesan	17€
MELANZANA E BURRATA base sauce tomate, pesto de basilic frais, mozzarella fior di latte, aubergines, tomates cerises & <i>Burrata</i> 125g	18€
MORTADELLA E PISTACHE base crème de pistache, mozzarella fior di latte, mortadella, <i>Burrata</i> 125g & éclat de pistache	19€
QUATTRO STAGIONI base sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon aux herbes, artichaut, olives & huile de basilic frais	16€
CALZONE base sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon aux herbes, oeuf, huile de basilic frais	15€
TARTUFO crème de truffe d'été et champignons, mozzarella <i>Di Bufala</i> , tomates fraîches, roquette & copeaux de parmesan	21€
SALMONE base crème de ricotta, mozzarella fior di latte & saumon fumé	21€
ALTO ADIGE base crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola à la cuillère, speck & poire	19€
DIAVOLA base sauce tomate, mozzarella fior di latte & spianata piccante (saucisson piquant)	16€
TRIO DE PIZZA mini pizza à la crème de truffe d'été, mini calzone au thon & mini napolitane	29€
QUATTRO FORMAGGI base crème fraîche, mozzarella fior di latte, chèvre, camembert <i>Di Bufala</i> & gorgonzola à la cuillère	15€
VONGOLE base crème de courgette, mozzarella fior di latte, gambas & vongole veraci	21€
VENETO base crème de radicchio rosso, mozzarella fior di latte, speck, <i>Burrata</i> 125g, noix & miel	19€
PARMA E BURRATA base sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon de Parme & <i>Burrata</i> 125g	19€
VEGGIE base crème fraîche, aubergines, fleurs de courgette, champignons & pesto	16€
NEPTUNE base sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, olives & oignon rouge	16€
NAPOLETANA base sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres & olives	15€

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS - TOUT SUPPLEMENT A LA CARTE SERA FACTURE - LA MAISON NE PREND PLUS LES CHEQUES

NOS SALADES

SALADE MIXTE roquette, copeaux de Parmesan & tomates cerises	9€
SALADE CÉSAR salade, poulet, tomates cerises, croutons & copeaux de Parmesan	16€
POSITANO émietté de thon, brochette de saumon & oeuf poché salade romaine, maïs, tomate fraîche, camembert <i>Di Bufala</i>	17€
DOLCE VITA au speck & oeuf poché salade romaine, copeaux de Parmesan, Scamorza & tomates cerises	18€
CHICKEN CÉSAR au poulet pané salade iceberg, tomates cerises, croutons & sauce blanche	19€
SALADE BIANCO au saumon fumé & gambas salade, tomates confites & Parmesan	18€
SALADE DE POULPE salade, roquette, poulpe, tomates cerises & citron	16€
L'AVOCADO au poulet grillé salade romaine, avocat & tomates cerises	16€
PETITE ASSIETTE : DE FRITES MAISONS POLEEE DE LEGUMES SALADE VERTE PATES FRAICHES SAUCE TOMATE	8€

NOS PLATS

POLPETTE À L'ITALIENNE tourbillon de pâtes fraîches, sauce tomate & ses boulettes de boeuf mijotées, soupoudrées de parmesan	16€
SALTIMBOCCA escalope de veau, jambon de Parme & sauge	17€
RITAL BURGER black Angus, scamorza, bresaola, tomates fraîches & roquette	19€
CHICKEN BURGER (sans fromage) poulet aux amandes, mayonnaise au miel, tomates	19€
FILET DE BOEUF à la crème de Truffe d'été Fusilli à la crème de truffe d'été et champignons & copeaux de Parmesan	32€
GAMBAS GRILLÉES et sa <i>Burrata</i> 125g	26€
SAUMON GRILLÉS	23€
SCHNITZEL escalope de poulet pané façon milanaise	23€
LA MILANAISE côte de veau panée (oreille d'éléphant)	26€
DORADE DES POUILLES 300g (20mn de préparation) huile d'olive & citron accompagné d'un tourbillon de pâtes fraîches & parmesan	25€
ENTRECÔTE 300g avec frites maisons et sauce au choix : gorgonzola à la cuillère ou béarnaise ou crème de truffe d'été	27€
BOSCAIOLA escalope de veau à la crème fraîche aux champignons de Paris accompagnée de Fusilli	21€
RISOTTO GAMBAS & BURRATA 125g	24€
RISOTTO à la crème de Truffe d'été à la crème de truffe d'été et champignons & copeaux de Parmesan	21€

NOS POISSONS ET NOS VIANDES SONT SERVIS AVEC 1 GARNITURE AUX CHOIX : SALADE, RIZ, FRITES MAISONS, POLEEE DE LEGUMES OU PATES FRAICHES SAUCE TOMATE. NOS PAINS BURGERS SONT FABRIQUES DE FAÇON ARTISANALES ET PROVIENNENT DE NOS BOULANGERS

NOS PLANCHES

POUR ACCOMPAGNER L'APERITIF, CHOISISSEZ NOS PLANCHES À PARTAGER	
PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE jambon de Parme, bresaola, mortadelle, spianata piccante, speck	21€
DUO BIANCO à partager à 2 ou 3 assortiment de charcuterie italienne et légumes grillés	31€
TRIO BIANCO à partager à 2 ou 3 assortiment de charcuterie italienne, de légumes grillés et de fromages	35€
PLANCHE «TROPPO GRANDE» à partager à 2 ou 3 Trio de Bruschetta, scampi et calamari frit, beignets de mozzarella, mini-calzone au thon, frites maisons au gorgonzola à la cuillère	42€
PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS pecorino, camembert <i>Di Bufala</i> , <i>Burrata</i> fumé & gorgonzola à la cuillère	21€
CICCILLO DELA MARE Assortiment Impasto per pizza (pâte à pizza) AL SALMONE (base crème fraîche, saumon, avocat), AL CABILLAUD (base crème fraîche, cabillaud, gratiné), AL POUTARGUE (base crème fraîche, artichaut, poutargue)	25€
CICCILLO DELA TERRA Assortiment Impasto per pizza (pâte à pizza) NAPOLITAIN (base sauce tomate, câpres, anchois, basilic), AL TARTUFO (base crème fraîche, crème de truffe d'été, roquette, parmesan), SPECK & POIRE (base crème fraîche, Speck	25€

NOS DESSERTS

NOUS VOUS CONSEILLONS UN PETIT DIGESTIF POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT

FONDANT AU CHOCOLAT & sa boule de glace mascarpone	8€
BRIOCHE PAIN PERDU au nutella & sa boule de glace Stracciatella	9€
CAFÉ GOURMAND	9,5€
THÉ MARIAGE FRÈRES GOURMAND	10€
TRIO DESSERT à partager à 2 ou 3, demander conseil au serveur	16€
CHAMPAGNE GOURMAND	15€
CARPACCIO D'ANANAS & sa boule de glace fraise des bois napée de sa crème au LIMONCELLO	8€
CALZONE AU nutella et éclats de Pistache	10€
ASSORTIMENT DE MACARONS	9€
LES FAMEUX MINI-BABA AL LIMONCELLO DI CAPRI	9€
CALZONE nutella BANANE	11€
PLATEAU DE FRUITS FRAIS	18€
TARTE TATIN & sa boule de glace vanille	8€
CICCILLO DOLCE Assortiment Impasto per pizza (pâte à pizza) NUTELLA BANANE (base crème fouettée, Nutella, Banane), FRUTTI ROSSA (base crème fouettée & fruits rouges)	10€

NOS TIRAMISU

L'ITALIEN celui que tout le monde connaît !	9€
LE FRUITÉ framboises fraîches & coulis de fruits rouges	9€
LE TRIO DE TIRAMISU FRAMBOISE, MANGUE, nutella	14€
LE nutella & POIRE	9€

NOS GLACES *Artisanales*

COUPE ITALIENNE 3 boules tiramisu-café-spéculoos napées d'un expresso froid sucré & chantilly	9,5€
COUPE nutella 3 boules mascarpone-stracciatella-nutella, chantilly & coulis de nutella	9,5€
COUPE TUTTI FRUTTI 3 boules fraise-gousse de vanille-mangue, fruits rouge frais & chantilly	9,5€
COUPE LIMONCELLO 2 boules citron de Sicile baignent dans le LIMONCELLO	9,5€
LE BAC À GLACE : 1 boule 5€ / 2 boules 8€ / 3 boules 10€ / Crème Fouettée 1€	
LES PARFUMS : gousse de VANILLE, TIRAMISU, CAFE 100% arabica de colombie, MASCARPONE, SPECULOOS de Belgique, STRACCIATELLA, façon NUTELLA, CITRON de Sicile, MANGUE Alphonso d'Inde, FRAISE DES BOIS	

HAPPY HOUR

16h / 19h

1 BOISSON ACHETÉE

= LA MÊME BOISSON OFFERTE PAR PERSONNE

SUR TOUS LES COCKTAILS, BIÈRES, APERITIFS ET VERRE DE VIN DE LA CARTE

MENU

ENFANT 14€

Capri-Sun

plat
MINI PIZZA MARGHERITA ou MINI BURGER BLACK ANGUS & FRITES
ou GNOCCHI POMODORO E PARMIGIANO
dessert
SALADE DE FRUITS ou CORNET DE GLACE

BRUNCH

27€

dimanche et jours fériés

L'APERITIF :

APEROL SPRITZ ou PROSECCO

LA BOISSON CHAUDE :

CAFÉ ou THÉ (MARIAGE FRÈRES) ou CHOCOLAT
avec LES MINI VIENNOISERIES et LES TARTINES : BEURRE, CONFITURE et NUTELLA

LES VITAMINES :

ORANGE PRESSÉE

POUR COMMENCER :

BURRATINA, TOMATES CERISES, DUO DE SAUMON

POUR CONTINUER : choisir entre

BEIGNETS DE MOZZARELLA ou RITAL BURGER black Angus ou OMELETTE CRÈME de TRUFFE d'ÉTÉ

POUR FINIR :

TIRAMISU NUTELLA & POIRE SALADE DE FRUITS

ET LE TOUT SERVI SUR UN PLATEAU

Pour les informations concernant les allergènes, demandez notre registre détaillant la présence d'allergènes dans chacun des mets



APERITIFS

LES CLASSICS	
RICARD OU PASTIS 51 2CL	6€
Tomate, perroquet, mauresque	
KIR 12CL	7€
Mûre, pêche, cassis, framboise, violette	
PORTO 5CL	6€
Rouge ou blanc	
MARSALA 5CL	6€
All'uovo ou amandes	
SAINT GERMAIN SPRITZ 12CL	15€
Saint-Germain 4cl, Prosecco, eau gazeuse	
KIR ROYAL 12CL (CHAMPAGNE)	12€
Mûre, pêche, cassis, framboise, violette	

NOS MARTINIS	
MARTINI 5CL	7€
Bianco ou rouge	
AMERICANO 5CL Martini rosso+bitter+bianco	12€
quartier d'orange	
ROYAL BIANCO 5CL Martini bianco	12€
Martini royale prosecco quartier de citron vert, feuilles de menthe	
ROYALE ROSATO 5CL Martini rosato	12€
Royale prosecco, 1/3 d'orange	
NEGRONI 5CL Martini rosso	12€
bitter, gin bombay sepphire, rondelle d'orange	
APEROL SPRITZ 20CL Aperol Spritz	13€
Spumante prosecco, eau pétillante 2cl, quartier d'orange	
MARTINI FIERO E TONIC 15CL Martini Fiero 6cl	12€
Glaçons et rondelle d'orange	
MARTINI TONIC 15CL	13€
Martini Bianco ou Rosso ou Rosato 6cl et Tonic	
BOMBAY ULTIMATE GIN TONIC 13CL	13€
Bombay sapphire 4cl, Tonic, rondelle de citron	

COCKTAILS	SANS ALCOOL 25cl
CARIBEAN SUN	11€
Vague rafraîchissante de 4 fruits exotiques : papaye mangue, ananas, fruit de la passion & jus d'orange	
PARADISE DREAM	11€
Douce cascade de fraises, pêche blanche, crème & jus d'ananas	
JUNGLE GREEN	11€
Délicieux mélange de kiwis, pomme verte, aloes vera, banane & jus d'orange	
COCONUT KING	11€
Nectar de noix de coco, vanille, crème & jus d'ananas	
OCEAN KISS	11€
Tourbillon exotique d'orange, cèdre, cactus, citron, gingembre & jus d'ananas	

COCKTAILS	AVEC ALCOOL 25cl
COEUR DE POMME	12€
Pomme, manzana, vodka, fraise	
MOSCOW MULE	13€
Grey Goose vodka, ginger beer, tranche & jus de citron vert	
BELLINI	15€
Pêche, nectar de pêche, Champagne	
CUCUMBER	12€
Concombre, jus de citron, vodka, cranberry	
COSMOPOLITAN	12€
Cranberry, jus de citron, vodka	
GLAMOUR	15€
Sirop de rose, gin, Champagne	
AMARETTO SOUR	12€
Amaretto, citron, jus d'ananas	
T-SUNRISE	12€
Téquila, citron, grenadine & jus d'orange ... Olé	
MOJITO	12€
Citron vert, menthe fraîche, sirop de canne, rhum, perrier	
MOJITO ROYAL	15€
Citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, rhum, Champagne	
PINA COLADA	12€
Rhum Jamaïcain, crème de coco, crème et jus d'ananas	
EXPRESSO MARTINI	13€
Vodka, liqueur de café, sirop de sucre simple, 1 expresso et 3 grains de café	
ZOMBY	12€
Rhum blanc et brun, abricot, épice, citron vert et jus d'orange	
SEX ON THE BEACH	12€
Vodka, liqueur pêche, cranberries, jus d'orange & ananas	
STAR MARTINI	15€
Vodka, liqueur fruit de la passion passpa, jus de citron vert gousse de vanille, fruit de la passion, sirop de vanille, shot de champagne brut, sucre vanille	
MAI TAI	12€
Rhum blanc & brun, cerise, amande, citron vert, grenadine & jus d'orange	
SWIMMING POOL	12€
Rhum Jamaïcain, vodka, crème de noix de coco curacao bleu, crème & jus d'ananas	
WHITE RUSSIAN	14€
Vodka, Kahula, crème & sucre	
LONG ISLAND ICE TEA	13€
Rhum, gin, téquila, vodka, triple sec, citron vert	
CAPIRINHÀ	12€
Citron vert, cachaça, sucre, glace pilée	
OLD FASHION	12€
Whisky, Angostura, sucre, Perrier & tranches d'orange	