

NOS ENTREES

ARANCINI AL TARTUFO	crème de truffe d'été	13€
et champignons, copeaux de parmesan		
MINESTRONE SOUPE		14€
TOMATES MOZZARELLA	<i>Di Bufala</i>	16€
assortiment de varietes de tomates & sa mozzarella <i>Di Bufala</i> 125g		
FRITES A LA TRUFFE d'été	et champignons	15€
copeaux de parmesan, crème de truffe d'été et champignons		
ANTIPASTO		15€
assortiment de légumes grillés & sa <i>Burrata</i> à la truffe 125g		
CARPACCIO DE BOEUF		16€
roquette, Parmesan, olives & fleurs de câpres		
CARPACCIO DE SAUMON		21€
ciboulette, citron, huile d'olive & crème fraîche		
CARPACCIO DE CABILLAUD		18€
citron, huile d'olive & grenade		
CARPACCIO DE POULPE		17€
roquette & huile d'olive		
BURRATA 300g		26€
filet d'huile d'olive, roquette, copeaux de Parmesan & tomates cerises		
BURRATA A LA POUTARGUE		24€
filet d'huile d'olive, tomates cerises & citron		
FOCACCIA	au jambon de Parme & mozzarella <i>Di Bufala</i>	19€
salade, tomates fraîches, huile d'olive, servi sur une pâte à pizza		
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€
AU SAUMON FUME	pain de campagne, crème fraîche, mozzarella, saumon fumé	22€
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)	27€
SPECK & BURRATA	avec sa crème de radicchio rosso, pain de campagne, tomates fraîches, speck (charcuterie à base de porc)	18€
et burrata, noix & miel		
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	14€
FIOR DI MELANZANA ALLA ZINGARA	pâtes fraîches farcies à l'aubergine, sauce pomodorina, câpres, anchois, olives noires & vertes	15€
FUSILLI AL PESTO	pâtes fraîches, pesto frais, copeaux de Parmesan, pignons & basilic	16€
TAGLIATELLE CARBONARA	pâtes fraîches, oeufs & lardons	17€
LASAGNA EMILIANA	gratiné au four et soupoudrer de Parmesan	17€
TAGLIATELLE AI 2 SALMONI	pâtes fraîches, sauce crème fraîche, saumon fumé & saumon frais	23€
MEZZA LUNA CON PORCINI & MASCARPONE	pâtes fraîches farcies aux cèpes , mascarpone au persil & huile d'olive	18€
LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI	pâtes fraîches, ail, persil, tomates cerises & vongole veraci (Supplément poutargue 5€)	23€
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	23€
LINGUINE A LA POUTARGUE	pâtes fraîches, artichauts, huile d'olive & oeufs de poissons	22€
CASARECCE CON CAMEMBERT DI BUFALA E GORGONZOLA A LA CUILLÈRE	pâtes fraîches au camembert <i>Di Bufala</i> , chèvre & gorgonzola à la cuillère	17€
LINGUINE DIAVOLA AUX 3 PIMENTS	pâtes fraîches à la sauce tomate, ail, huile d'olive, pignons & piment	15€

NOS PIZZAS

BIANCA	base ail, origan & huile d'olive	8€
MARINARA	base double sauce tomate, ail, origan & basilic	11€
MARGHERITA	base sauce tomate, mozzarella fior di latte & basilic	13€
REGINA	base sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon aux herbes & huile de basilic frais	16€
CALZONE	base sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon aux herbes, oeuf, huile de basilic frais	16€
FIorentINA	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	18€
TARTUFO	crème de truffe d'été et champignons, mozzarella <i>Di Bufala</i> , tomates fraîches, roquette & copeaux de parmesan	23€
QUATTRO FORMAGGI	base crème fraîche, mozzarella fior di latte, chèvre, camembert <i>Di Bufala</i> & gorgonzola à la cuillère	17€
ALTO ADIGE	base crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola à la cuillère, speck (charcuterie à base de porc) & poire	19€
DIABOLA	base sauce tomate, mozzarella fior di latte & spianata piccante (saucisson piquant)	16€
SALMONE	base crème de ricotta , mozzarella fior di latte & saumon fumé	23€
VONGOLE	base crème de courgette, mozzarella fior di latte, gambas & vongole veraci	21€
VENETO	base crème de radicchio rosso, mozzarella fior di latte, speck (charcuterie à base de porc) , <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€
NEPTUNE	base sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, olives & oignon rouge	18€
VEGGIE	base crème fraîche, aubergines, fleurs de courgette, champignons & pesto	17€
NAPOLETANA	base sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres & olives	15€

LA PATE À PIZZA EST PéTRIE TOUS LES JOURS À LA MAIN PAR NOS PIZZAIOLOS !!
PRIX NETS - SERVICE COMPRIS - TOUT SUPPLEMENT A LA CARTE SERA FACTURE - LA MAISON NE PREND PLUS LES CHEQUES

NOS SALADES

SALADE MIXTE		9€
roquette, copeaux de Parmesan & tomates cerises		
SALADE CESAR		16€
salade, poulet, tomates cerises, croutons & copeaux de Parmesan		
POSITANO	émietté de thon, brochette de saumon & oeuf poché	17€
salade romaine, maïs, tomate fraîche, camembert <i>Di Bufala</i>		
SALADE DE POULPE		16€
salade, roquette, poulpe, tomates cerises & citron		
DOLCE VITA	au speck & oeuf poché	19€
salade romaine, copeaux de Parmesan, Scamorza & tomates cerises		
CHICKEN CESAR	au poulet pané	22€
salade iceberg, tomates cerises, croutons & sauce blanche		
SALADE BIANCO	au saumon fumé & gambas	20€
salade, tomates confites & Parmesan		
L'AVOCADO	au poulet grillé	17€
salade romaine, avocat & tomates cerises		
PETITE ASSIETTE :		9€
DE FRITES MAISONS		
POLEE DE LEGUMES		
SALADE VERTE		
PATES FRAICHES SAUCE TOMATE		
Supplément	TRUFFE FRAICHE	15€

NOS PLATS

POLPETTE À L'ITALIENNE		16€
tourbillon de pâtes fraîches, sauce tomate & ses boulettes de bœuf mijotées, soupoudrées de parmesan		
SALTIMBOCCA	escalope de veau, jambon de Parme & sauge	21€
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		38€
Fusilli à la crème de truffe d'été et champignons & copeaux de Parmesan		
GAMBAS GRILLÉES	et sa <i>Burrata</i> 125g	28€
SAUMON GRILLÉS		27€
SCHNITZEL	escalope de poulet pané façon milanaise	25€
LA MILANAISE	côte de veau panée (oreille d'éléphant)	29€
DORADE DES POUILLES 300g (20mn de préparation)		27€
huile d'olive & citron accompagné d'un tourbillon de pâtes fraîches & parmesan		
ENTRECÔTE 300g	avec frites maisons	34€
et sauce au choix : gorgonzola à la cuillère ou béarnaise ou crème de truffe d'été		
RISOTTO GAMBAS & BURRATA 125g		25€
RISOTTO à la crème de Truffe d'été		23€
à la crème de truffe d'été et champignons & copeaux de Parmesan		
BOSCAIOLA	escalope de veau à la crème fraîche aux champignons de Paris accompagnée de Fusilli	22€
NOS POISSONS ET NOS VIANDES SONT SERVIS AVEC 1 GARNITURE AUX CHOIX : SALADE, RIZ, FRITES MAISONS, POLEE 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		25€
jambon de Parme, bresaola, mortadella, spianata piccante, speck (charcuterie à base de porc)		
DUO BIANCO à partager à 2 ou 3		37€
assortiment de charcuterie italienne et légumes grillés		
TRIO BIANCO à partager à 2 ou 3		39€
assortiment de charcuterie italienne, de légumes grillés et de fromages		
PLANCHE «TROPPO GRANDE» à partager à 2 ou 3		45€
trio de bruschetta, scamipi et calamari frit, beignets de mozzarella, mini-calzone au thon, frites maisons au gorgonzola à la cuillère		
TRIO DE PIZZA		39€
Mini pizza à la crème de truffe d'été, mini calzone au thon & mini napolitane		
PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS		25€
pecorino, camembert <i>Di Bufala</i> , <i>Burrata</i> fumé & gorgonzola à la cuillère		

NOS DESSERTS

NOUS VOUS CONSEILLONS UN PETIT DIGESTIF POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT		
FONDANT AU CHOCOLAT	& sa boule de glace mascarpone	10€
Brioche Pain Perdu au <i>nutella</i>	& sa boule de glace Stracciatella	11€
CAFÉ GOURMAND		11€
THÉ MARIAGE FRÈRES GOURMAND		12€
TRIO DESSERT	à partager à 2 ou 3 , demander conseil au serveur	18€
CHAMPAGNE GOURMAND		19€
CALZONE AU <i>nutella</i> et éclats de Pistache		12€
ASSORTIMENT DE MACARONS		11€
LES FAMEUX MINI-BABA AL LIMONCELLO DI CAPRI		11€
CALZONE <i>nutella</i> BANANE		13€
PLATEAU DE FRUITS FRAIS		21€
TARTE TATIN	& sa boule de glace vanille	10€

NOS TIRAMISU

L'ITALIEN	celui que tout le monde connaît !	11€
LE FRUITÉ	framboises fraîches & coulis de fruits rouges	11€
LE TRIO DE TIRAMISU FRAMBOISE, MANGUE, <i>nutella</i>		16€
LE <i>nutella</i> & POIRE		11€

NOS GLACES Artisanales

COUPE ITALIENNE		11€
3 boules tiramisu-café-spéculoos napées d'un expresso froid sucré & chantilly		
COUPE <i>nutella</i>		11€
3 boules mascarpone-stracciatella-nutella, chantilly & coulis de nutella		
COUPE TUTTI FRUTTI		11€
3 boules fraise-gousse de vanille-mangue, fruits rouge frais & chantilly		
COUPE LIMONCELLO		11€
2 boules citron de Sicile baignent dans le LIMONCELLO		
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, APÉRITIFS
ET VERRE DE VIN DE LA CARTE

MENU ENFANT 15€

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,
SAUMON FUMÉ
POUR CONTINUER : choisir entre
BRUSCHETTA TARTUFO
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	7 €
Tomate, perroquet, mauresque	
KIR 12CL	8 €
Mûre, pêche, cassis, framboise, violette	
PORTO 5CL	7 €
Rouge ou blanc	
MARSALA 5CL	7 €
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
MARTINI 5CL	8 €
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, 1/8 d'orange	
NEGRONI 5CL	Martini rosso 12 €
bitter, gin, bombay sepphire, rondelle d'orange	
APEROL SPRITZ 20CL	Aperol Spritz 15 €
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	
GIN TONIC 13CL	16 €
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	15 €
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	
CAIPIRINHA	12 €
Citron vert, cachaga, sucre, glace pilée	
OLD FASHION	12 €
Whisky, Angostura, sucre, Perrier & tranches d'orange	