

NOS ENTRÉES

Arancini al Tartufo	13 €
Crème de truffe d'été et champignons, copeaux de parmesan	
Minestrone Soupe	14 €
Carottes, courgettes, pommes de terre, oignons, scarmozza fumée - Pour une personne ou à partager	
Soupe spéciale Bianco	19 €
Tomates Mozzarella Di Bufala	16 €
Assortiment de variétés de tomates & sa mozzarella Di Bufala 125g	
Frites à la Truffe d'été et champignons	16 €
Copeaux de parmesan, crème de Truffe d'été et champignons	
Antipasto	18 €
Assortiment de légumes grillés & sa Burrata à la truffe 125g	
Carpaccio de Bœuf	18 €
Roquette, parmesan, olives & fleurs de cèpes	
Carpaccio de Saumon	22 €
Ciboulette, citron, huile d'olive & crème fraîche	
Carpaccio de Cabillaud	19 €
Citron, huile d'olive & grenade	
Trio de Carpaccios	29 €
Assortiment de bœuf, cabillaud & saumon fumé	
Carpaccio de Poupe	18 €
Roquette & huile d'olive	
Burrata 300g	26 €
Fillet d'huile d'olive, roquette, copeaux de parmesan & tomates cerises	
Burrata à la Poutargue	24 €
Fillet d'huile d'olive, tomates cerises & citron	
Focaccia	19 €
Au jambon à Parme & Mozzarella Di Bufala, salade, tomates fraîches, huile d'olive, servi sur une pâte à pizza	
Beignets de Mozzarella	17 €
Sur son lit de salade roquette	

NOS BRUSCHETTAS

La Classique	Pain de campagne, tomates fraîches, mozzarella & huile d'olive	14 €
Au Saumon	Pain de campagne, crème fraîche, mozzarella, saumon fumé	23 €
Tartufo	crème de truffe d'été, pain de campagne, mozzarella di bufala, roquette & Parmesan	21 €
Trio de Bruschettas	assortiment de 3 bruschettas : aux 2 Saumons / Speck & Burrata / Tartufo (à partager)	28 €
Speck & Burrata	avec sa crème de radicchio rosso, pain de campagne, tomates fraîches, speck (charcuterie à base de porc) et burrata, noix & miel	18 €
La Végétarienne	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 & copeaux de Parmesan	14 €
Fior di Melanzana Alla Zingara	pâtes fraîches farcies à l'aubergine, sauce pomodoria, câpres, anchois, olives noires & vertes	15 €
Fusilli al Pesto	pâtes fraîches, pesto frais, copeaux de Parmesan, pignons & basilic	16 €
Tagliatelle Carbonara	pâtes fraîches, œufs & lardons	17 €
Lasagna Emiliana	gratinées au four et saupoudrées de Parmesan	17 €
Tagliatelle al 2 Salmoni	pâtes fraîches, sauce crème fraîche, saumon fumé & saumon frais	26 €
Linguine au Homard	pour une personne ou à partager	par personne / 39 €
Mezza luna con Porcini & Mascarpone	pâtes fraîches farcies aux cèpes, mascarpone au persil & huile d'olive	18 €
Linguine alle Vongolo Veraci	pâtes fraîches, ail, persil, tomates cerises, vongole veraci (Supplément poutargue 5 €)	25 €
Linguine al Gamberi	pâtes fraîches aux gambas & fleurs de courgette, sauce Gamberi & basilic	25 €
Linguine al Tartufo	crème de truffe d'été et champignons, pâtes fraîches & copeaux de Parmesan	26 €
Linguine a la Poutargue	pâtes fraîches à la crème, artichauts, huile d'olive & œufs de poisson fumés	25 €
Casarecce con Camembert di Bufala e Gorgonzola à la cuillère	pâtes fraîches au camembert di Bufala, 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, œuf huile de basilic frais	17 €
Florentina	Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon aux herbes, pousses d'épinards, artichauts, & copeaux de parmesan	17 €
Melançana e Burrata	Base sauce tomate, pesto de basilic frais, mozzarella fior di latte, aubergines, tomates cerises & Burrata 125g	18 €
Mortadelle e Pistaches	Base crème de pistache, mozzarella fior di latte, mortadella, Burrata 125g & éclats de pistaches	19 €
Quattro Stagioni	Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon aux herbes, artichauts, olives & huile de basilic frais	18 €
Tartufo	crème de truffe d'été et champignons, mozzarella di Bufala, tomates fraîches, roquette & copeaux de parmesan	25 €
Quattro Formaggi	Base crème fraîche, mozzarella fior di latte, chèvre, camembert di Bufala & gorgonzola à la cuillère	17 €
Alto Adige	Base crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola à la cuillère, speck (charcuterie à base de porc) & poires	19 €
Diavola	Base sauce tomate, mozzarella fior di latte & spianata piccante (saucisson piquant)	17 €
Salmonne	Base crème de ricotta, mozzarella fior di latte & saumon fumé	24 €
Vongole	Base crème de courgette, mozzarella fior di latte & vongole veraci	21 €
Veneto	Base crème de radicchio rosso, mozzarella fior di latte, speck (charcuterie à base de porc), Burrata 125g, noix & miel	19 €
Parma e Burrata	Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon de Parme & Burrata 125g	19 €
Neptune	Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, olives & oignons 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 PIZZAIOLI !!

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS - TOUT SUPPLÉMENT À LA CARTE SERA FACTURÉ - LA MAISON NE PREND PLUS LES CHÈQUES

NOS SALADES

Salade Mixte	9 €
Roquette, copeaux de parmesan & tomates cerises	
Salade César	16 €
Salade, poulet, tomates cerises, croutons & copeaux de parmesan	
Positano	17 €
Émietté de thon, brochette de saumon & œuf poché, salade romaine, maïs, tomates fraîche, camembert Di Bufala	
Salade de Poupe	18 €
Roquette, poupe, tomates cerises & citron	
Dolce Vita au Speck & œuf poché	19 €
Salade romaine, copeaux de parmesan, Scamorza & tomates cerises	
Chicken César (K) au poulet pané	23 €
Salade romaine, tomates cerises, croutons & sauce blanche au miel	
Salade Bianco au saumon fumé & Gambas	20 €
Salade, tomates confites & parmesan	
L'avocado au poulet grillé	17 €
Salade romaine, avocat & tomates cerises, sauce miel	
Supplément Garnitures assiette de :	9 €
Frites maison	
Poêlée de légumes	
Risotto	
Pâtes fraîches sauce tomate ou nature	6 €
Salade verte	15 €
Supplément Truffe Fraîche :	
SUGGESTION DU CHEF : NOUS VOUS CONSEILLONS UNE PIZZA BIANCA POUR ACCOMPAGNER VOTRE ENTRÉE OU SALADE	

NOS PLATS

NOS POISSONS ET NOS VIANDES SONT SERVIS AVEC 1 GARNITURE AU CHOIX :	
SALADE, RIZ, FRITES MAISON, POELÉE DE LÉGUMES OU PÂTES FRAÎCHES SAUCE TOMATE.	
NOS PAINS BURGERS SONT FABRIQUÉS DE FAÇON ARTISANALE ET PROVIENNENT DE NOS BOULANGERS	
Polpette à l'Italienne	
Tourbillon de pâtes fraîches, sauce tomate & ses boulettes de bœuf mijotées, saupoudrées de parmesan	
Saltimbocca	
Escalope de veau, jambon de parme & sauge	
Rital burger	
Black angus, scamorza, bresaola, tomates fraîches & roquette	
Chicken Burger (K)	
(Sans fromage), poulet aux amandes, mayonnaise au miel, tomates	
Filet de bœuf à la crème de Truffe d'été	
Fusilli à la crème de truffe d'été et champignons & copeaux de parmesan	
Filet de bœuf Cacio e Pepe	
Filet tendre accompagné de sa sauce italienne au pecorino et poivre, servi avec ses linguine	
Gambas grillées et sa Burrata 125g	
Saumon Grillé	
Schnitzel (K)	
Escalope de poulet panée façon Milanaise	
La Milanaise	
Côte de veau panée (oreille d'éléphant)	
Côtelettes d'agneau à la Sicilienne	
Carré d'agneau, pistache, tomates sèches, burrata	
Dorade des Pouilles 300g	
Huile d'olive & citron accompagnée d'un tourbillon de pâtes fraîches & parmesan (20min de préparation)	
Entrecôte 300g	
Avec frites maison et sauce au choix : gorgonzola à la cuillère ou béarnaise ou crème de truffe d'été	
Risotto Gambas & Burrata 125g	
Risotto à la crème de Truffe d'été	
A 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	
Suppléments Garnitures	
Frites maison, assiette de riz, assiette de légumes poêlés assiette de pâtes fraîches, assiette de risotto	
Assiette de salade verte	

HAPPY HOUR

16h / 19h

1 Boisson Achetée
=
La même boisson Offerte
par personne !

SUR TOUS LES COCKTAILS, BIÈRES, APÉRITIFS
ET VERRES DE VIN DE LA CARTE

APÉRITIFS

Les Classics	
Ricard 2 cl	7 €
Tomate, péroquet, mauresque	
Kir 12 cl	8 €
Mûre, pêche, cassis, framboise, violette	



NOS CHAMPAGNES

La Coupe 12cl	13 €
La Coupe de Prosecco 12cl	10 €
La Belle piscine de Champagne 20cl	21 €
Louis Constant 75cl	85 €
Louis Constant Rosé 75cl	95 €
Ruinart Brut 75cl	139 €
Ruinart Blanc de Blanc 75cl	189 €
Dom Perignon 75cl	595 €
Cristal Roederer 75cl	790 €
Magnum Ruinart Brut 150cl	350 €
Prosecco 75cl	49 €

NOS ROUGES

ITALIEN

Montepulciano d'Abruzzo	14 cl	28 cl	50 cl	75 cl	150 cl	300 cl
Primitivo Bio	6,9 €	13,9 €	26 €	38 €		
Chianti S Lorenzo	7,9 €	15,8 €	28 €	39 €		
Nobile Montepulcino Docg	9,0 €	16,9 €	29 €	41 €		
Valpolicella Le Poiane Sup Docg	13 €		46 €	55 €		
Rosso Di Montalcino	12 €		42 €	51 €		
Lambrusco (Pétillant)	9,5 €	18 €	34 €	45 €		
Barolo	9,0 €	15,8 €	28 €	39 €		
Capo Di Stato 75cl	15 €		54 €	68 €		
Sfursat 5 Stelle Docg				89 €		
Sassicaia Tenuta San Guido					190 €	
						320 €

FRANÇAIS

Brouilly	7,9 €	15,9 €	28 €	39 €
Chateau le Cluzet Bordeaux	10,9 €	19,9 €	38 €	49 €
Pinot Noir  J. De Villebois	10,9 €	19,9 €	38 €	49 €
Magnum de Grand Marrenon AOP (Luberon 2010)				69 €
Saint-Estephe AOP (Château Tour de Pez) «Haut de Pez»				79 €
Saint-Emilion AOP (Château Fourney) «Le Petit Fourney»				89 €

NOS ROSES

Salento	6,9 €	13,9 €	26 €	38 €
Infinito	9,5 €	18,5 €	35 €	59 €
M de Minuty Cuvée Prestige AOP Ctes de Provence	11 €	20 €	39 €	49 €
Sainte Beatrice  Ctes de Provence	10,9 €	19,9 €	38 €	49 €
Gris Blanc IGP Pays d'OC	8 €	15 €	27 €	38 €
Miraval AOP Ctes de Provence	11 €	20 €	39 €	49 €
Magnum Miraval AOP Ctes de Provence				95 €
Jeroboam Miraval AOP Ctes de Provence				
				185 €

NOS BIANCOS

ITALIEN				
Terre Forti	6,9 €	13,9 €	26 €	38 €
Basilicata	8,5 €	16 €	27 €	40 €
Soave Santi Doc	9,5 €	18,5 €	35 €	45 €
Orvieto Classico Bigi	7,9 €	15,8 €	27 €	38 €
Rapitalà Tenuta (Grand Cru Chardonnay)	15 €		54 €	65 €
Greco Di Tufo	11 €	20 €	39 €	49 €

FRANCAIS

Chardonnay Albrieres IGP Pays d'OC	7,9 €	15,9 €	28 €	39 €
Chablis AOP La Chablisienne	8,9 €	17,9 €	36 €	43 €
Les Amours de la Reine AOP Jurançon	9 €	18,9 €	35 €	47 €
Maison Bleue  Chardonnay	10,9 €	19,9 €	38 €	49 €

LES BOISSONS FROIDES

Coca-Cola/Cherry/Zéro 33 cl	6,9 €
Sprite 25 cl	6,9 €
Fuzetea Pêche 25 cl	6,9 €
Fanta Orange 25 cl	6,9 €
Tropico 25 cl	6,9 €
Orangina 25 cl	6,9 €
Schweppes 25 cl	6,9 €
Soda 50 cl (servi au verre)	10 €
Lait de soja 25 cl	7,5 €
Lait d'amande 25 cl	7,5 €
Lait froid 25 cl	7 €
Lait froid sirop 25 cl	7,5 €
1/4 Vitel 25 cl	7 €
1/4 Vitel sirop 25 cl	7,5 €
Perrier 33 cl	7 €
Perrier sirop 33 cl	7,5 €
Fruits frais presses 25 cl	7,5 €
orange, citron, pamplemousse	
Jus de fruits ou nectar 20 cl	6,9 €
orange, pomme, ananas, abricot, tomate	
Redbull 25 cl	9 €
Supplément Sirop	1 €
Thé Mike	10 €

LES EAUX

1/4 Vitel 25 cl / Acqua Panna 75 cl	7 € / 9 €
Perrier 33 cl / SanPellegrino 75 cl	7 € / 9 €

LES BIÈRES

Heineken	25 cl	50 cl
Abbaye d'Affligem	5,9 €	10,9 €
Gallia IPA	6,5 €	11,5 €
	6,9 €	12,5 €

BOUTEILLE 33 cl

Moretti	8 €	Gallia Ipa Blanche
Desperados	9 €	Weiss & Versa
Corona	9 €	Bud (USA)

SPIRITUEUX & VODKAS 4CL

J&B	11 €	Rhum Diplomatico	15 €
Jack Daniel's	12 €	Vodka	15 €
J.Walker Black Label 12 Year	13 €	Nikka	15 €
Chivas Regal 12 Year	13 €	Laphroaig	15 €
Grey Goose	15 €	Gin	
Vodka Belvedere	15 €	Bombay / Tanqueray 14 € / Hendricks 16 €	
Patron Tequila	16 €	Supplément SODA	2 €

LES DIGESTIFS 4CL

Amaretto	15 €	Sambuca	15 €
Get 27	15 €	Get 31	15 €
Baileys	15 €	Manzana	15 €
Limoncello	15 €	Grappa	15 €
Amaro	15 €	Cognac VS	15 €
Shots Pandor vodka, Tequila, Get 27, etc			6 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café / Déca	3,0 €	Café crème à la parisienne	6,5 €
Thé Spécial Mike	8,5 €	Café / Chocolat viennois	7,9 €
Le Double	5,9 €	Café digestif	9 €
Capuccino à l'Italienne	6,9 €	Vin chaud	7 €
Thé Mariage Frères / Infusion	6,9 €	Café frappé	7 €
<small>Thé : Vert Nature / Royal Ceylan / Citron Earl Grey / Menthe Fraîche</small>			
<small>Infusion : Verveine Menthe / Tilleul</small>			