

# COCKTAILS

## Cocktails della casa

Sole Rosso - 16

Vodka, purée de fraises, jus de citron, prosecco, menthe

Bellini Dell'Arte - 16

Gin, sirop de pêches blanches, jus de citron, prosecco, basilic, soda

Notte Italiana - 15

Amaro, espresso, sirop d'érable, zeste d'orange

Il Tramonto - 15

Amaretto, orange sanguine, grenadine, soda

Sgroppino Glacé - 17

Vodka, sorbet au citron, limoncello, prosecco

Amalfi Colada - 16

Limoncello, rhum blanc, crème de coco, ananas, citron



## Negronis

Negroni Classico - 16

Gin, Campari, Vermouth rosso

Negroni Bianco - 16

Gin, Gentiane, Lillet Blanc, Vermouth dry

Negroni Café - 17

Gin, Campari, Vermouth rosso, liqueur de café

Negroni Sbagliato - 15

Campari, Vermouth rosso, prosecco

## Spritz

Aperol Spritz - 15

Aperol, prosecco, soda

Limoncello Spritz - 15

Limoncello, citron, prosecco, soda

Hugo Spritz - 16

St-Germain, menthe, lime, prosecco, soda

Amaro Spritz - 17

Amaro Nonino, orange, prosecco, soda

## Mocktails

Pompelmo - 11

Sirop de romarin, citron, pamplemousse, blanc d'oeuf, soda

Limonata Mojito - 10

Sucre, jus de lime, menthe, limonata

Bellini virgin - 10

Sirop de pêches blanches, jus de citron, soda



## Bières

Birra Moretti *blonde* - 10

Stella Artois *blonde* - 12

Joufflue *blanche* - 12

Chipie *rousse* - 12

Belle-mer *IPA* - 12

# VINS



## Bulles

Vénétie, Prosecco Brut NM, Fiol	11	48	
Émilie-Romagne, Lambrusco dell' Emilia, Ugolino, Corte Faragosa 2023 • Rouge		66	✿
Lombardie, Franciacorta Brut, Corte Fusia NM	22	108	
Champagne Brut, Laurent-Perrier NM		140	

## Blancs

Abruzzes, Trebbiano d'Abruzzo, Borgo Barone, Spinelli 2024	10	45	✿
Pouilles, Salento, Donna Marzia Vermentino, Conti Zecca 2024	12	52	
Vénétie, Delle Venezie, Pinot grigio, Dissegna 2025	13	55	✿
Campanie, Beneventano, Monte Cigno Falanghina, I Pentri 2023		65	✿
Sicile, Giardinello, Vino Lauria 2024	16	69	
Loire, Touraine Sauvignon, Bonnigal-Bodet 2024		72	
Piémont, Langhe Favorita, «Emanuella», P. Pelissero 2025		73	
Bourgogne, Chablis, La Sereine, La Chablisienne 2023	17	77	
Marches, Marche bianco, Terre Silvate, La Distesa 2024		86	✿
Vénétie, Soave Classico, Suavia 2024		94	
Sicile, Etna bianco, Ante, I Custodi 2019		98	✿

## Rosés

Toscane, Albia, Ricasoli 2024	12	54	
Provence, Côteaux d'Aix-en-Provence, Château du Seuil 2025	17	78	
Sicile, Terre Siciliane, Rosato, Lamoiresca 2025		90	

## Oranges

Frioul-Vénétie-Julienne, Ribolla Gialla, Villa Rubini 2019		74	
Ligurie, Is This It?, The Wine Brewers 2022		88	

## Rouges

Abruzzes, Terre di Chieti, Montepulciano, Cantina Tollo 2022 (1L)	10	50	
Bordeaux, Côtes-de-Bordeaux, Vieux Vigneau, Vignobles Le Menn 2022		56	
Toscane, Chianti Classico, Brolio, Ricasoli 2023	13	58	
Sicile, Organicus Frappato, Musita 2024	14	62	✿
Frioul, Lison Pramaggiore, Refosco, Le Carline 2022		64	✿
Vénétie, Valpolicella, Corte Giara, Allegrini 2024	15	65	
Rhône, Côtes-du-Rhône, Chaume-Arnaud 2023	17	72	✿
Piémont, Piemonte Barbera, Sabinot, Poderi Cellario 2024		72	
Toscane, Le Volte dell' Ornellaia, Ornellaia 2024		76	
Sicile, Terre Siciliane, Nerocapitano, Lamoiresca 2025		86	✿
Toscane, Sambrena Syrah, Tenuta La Novella 2022		87	✿
Piémont, Langhe Nebbiolo, Tango, M. Marinacci 2024		98	



VINS BIOLOGIQUES



# MENU



## Antipasti

Focaccia - 6

Huile d'olive Grand Cru,  
balsamique de Modène IGP 8 ans

Piatto di salumi - 28

Charcuteries, légumes marinés, focaccia, olives

Burrata - 22

Pesto de basilic, asperges, pistaches

Suppli al telefono - 16

Nduja, provola fumée, sauce pomodoro

Fiori di zucca - 21

Fleurs de courgettes, ricotta,  
poivron grillé, citron

Crudo di salmone - 19

Saumon, citronnette, piment, câpres, radis

Polpette al sugo - 17

Sauce pomodoro, pecorino romano DOP, basilic

## Primi

Tonnarelli cacio e pepe - 22

Poivre, pecorino romano DOP

Spaghetti pomodoro - 22

Tomates, parmigiano reggiano 24 mois, basilic

Tagliatelle al ragù bolognese - 24

Boeuf, porc, pancetta, parmigiano reggiano 24 mois

Rigatoni alla zozzona - 25

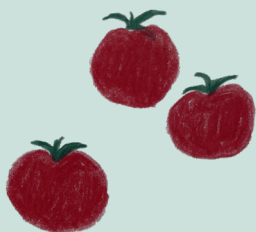
Saucisse maison, guanciaie, tomates,  
jaune d'œuf, pecorino romano DOP

Mezzi paccheri ai gamberoni e limone - 26

Crevettes, citron, beurre, pangrattato

Casarecce cime di rapa e salsiccia - 25

Saucisse maison, rapinis, pecorino romano DOP, pangrattato



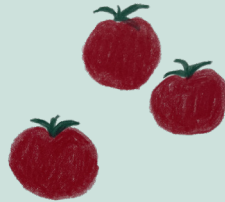
## Insalata

César - 16

Pecorino romano DOP, crumble de bacon

Rucola e radicchio - 14

Parmigiano reggiano 24 mois,  
balsamique de Modène IGP, tomates



## Pizza

Margherita - 22

Sauce tomate, fior di latte, basilic

Speck e burrata - 26

Sauce tomate, fior di latte, roquette,  
balsamique de Modène IGP 8 ans

Mortadella e tartufo - 25

Ricotta truffée, fior di latte,  
artichauts, citron

Salumi - 24

Sauce tomate, salame napoli, spianata, nduja,  
provola fumé, fior di latte, sirop d'érable

## Secondi

Pollo alla parmigiana - 30

Poulet croustillant, fior di latte, gomiti rigati,  
sauce vodka, stracciatella

Scaloppine marsala - 37

Veau, marsala, champignons, spaghetti, beurre,  
parmigiano reggiano 24 mois

Tagliata di manzo - 43

Contre filet, roquette, balsamique de Modène IGP 8 ans,  
parmigiano reggiano 24 mois

Branzino - 38

Broccolins, artichauts, olives, sauce salmoriglio



# DESSERTS

Tartufo nero - 13



Tiramisu - 13



Budino - 13

Affogato - 13

Panna cotta ai frutti di bosco - 13

## Cafés

Shakerato - 6

Espresso - 4

Macchiato - 4.5

Latte - 6

Cappuccino - 4.5

Espresso Amaretto - 10

Caffè Corretto - 12

Espresso Martini - 16



## Digestifs



Grappa Poli Bassano - 14

Grappa Montaribaldi - 22

Limoncello Pallini - 11

Amaro Nonino - 15

Amaretto Disaronno - 14