

Dolce Vita

Antipasti

Arancini 8.50

boulettes de riz frites et farcies à la provolone fumée

Pomodoro burrata 9.50

tomates, burrata, salade roquette

Fritelli di mozzarella 9.00

beignets de mozzarella

Fritelli di zucchini 9.00

beignets de courgettes

Antipasti misto 9.50

assortiment de légumes grillés marinés à l'huile d'olive

Melanzane alla parmigiano 10.50

aubergines, sauce tomate, parmesan et mozzarella gratinée au four

Stracciatella pizzaiola 10.50

stracciatella servie avec du pain à l'ail, huile d'olive et basilic

Bruschetta

Burrata 15.50

mozzarella fior di latte, tomates, basilic et burrata

Parma 15.50

mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette

Caprese 13.50

mozzarella fior di latte, sauce tomate, basilic et filet d'huile d'olive

Crostini 16.50

mix des trois

Planches

Tagliere di formaggi 14.00

planche de fromages

Tagliere di salumi 19.00

planche de charcuteries

Tagliere misto 22.00

planche mixte : charcuteries, fromages & légumes

Carpaccio

Gorgonzola 15.50

gorgonzola, huile d'olive et basilic

Burrata 15.50

burrata, huile d'olive et basilic

Palermo 15.50

champignons, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerise et confites, huile d'olive et basilic

Carne

Scaloppina alla milanese 20.00

escalope de veau panée

Scaloppa al marsala 20.50

escalope de veau à la crème, champignons et marsala

Piccata al limone 20.50

escalope de veau à la crème et citron

Saltimbocca 22.00

escalope de veau gratinée à la mozzarella fior di latte, jambon de parme, crème, champignons

Bisteconna 24.00

entrecôte grillée

Scaloppina di pollo al «Cordon Bleu» 20.00

escalope de poulet et jambon blanc gratinés à la mozzarella fior di latte

Dolce burger 18.50

steak 160g, provolone fumée, bresaola, tomates fraîches, feuille de chêne, sauce rosato

Accompagnées de pâtes, frites, haricots verts ou salade

Risotto

Risotto al gamberi 19.50

crevettes, asperges, sauce au vin blanc et basilic

Risotto al pollo 20.50

poulet, crème de truffe, champignons et truffe d'été tranchée

Risotto Fellini 18.00

jambon de Parme, crème de pistache, champignons, tomates séchées, pistaches hachées

Risotto giardino 17.00

tomates, ail, aubergines, poivrons, courgettes, artichauts, champignons

Pesce

Selon arrivage, à demander au serveur

M e n u b a m b i n o

-12 ans

Sirop ou Jus

+

Plat

margherita, regina ou linguine bolognese

+

Coupe solo

12.00

Origines des viandes :

Pays-Bas

Pologne

Prix nets en Euros, service compris.

Insalata da comporre

Grande salade à composer soi-même
16.00

1 base au choix :

Roquette
Feuille de chêne
Epinard
Rigatoni

5 ingrédients au choix :

Avocat
Artichauts marinés
Câpres cucunci
Croustons
Tomates cerise
Tomates séchées
Aubergines grillées
Poivrons
Champignons crus
Fruits de saison
Oignons confits
Poulet mariné
Jambon de Parme
Bresaola
Anchois
Thon à l'huile
Saumon fumé (+3.00)
Crevettes
Œuf dur
Mozzarella di bufala
Gorgonzola
Parmesan
Ricotta salée

1 sauce au choix :

Vinaigrette allégée
Huile d'olive extra-vierge et citron
César
Pesto

Formule Mini pizza + Petite salade

16.00

1 Pizza Giardino

sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons et aubergines

+

1 petite salade

feuille de chêne, tomates cerise, avocats, fruits de saison

Ingrédients supplémentaires

saumon fumé 5.50
bresaola, jambon de Parme 4.50
œuf, viande hachée, merguez, lardons, anchois, fromages 2.00

Prix nets en Euros, service compris.

Pasta

Linguine

Alla bolognese 16.50

sauce tomate, viande hachée et basilic

Alla vongole 19.50

palourdes, vin blanc, ail et persil

Al salmone 19.50

saumon, sauce rossato et épinards

Tagliatelle

Alla carbonara 17.00

lardons, crème, parmesan et œuf

Della casa 18.00

*jambon de Parme, tomates séchées, roquette
copeaux de parmesan et crème flambée au marsala*

Rigatoni

Al tartufo 20.50

crème de truffe, champignons, cèpes et truffe d'été tranchée

Siciliani 17.00

sauce tomate, anchois, câpres, olives, huile d'olive, basilic et stracciatella

Paccheri

Alla Norma 17.00

sauce tomate, aubergines grillées, basilic et stracciatella

Frutti di mare 20.00

sauce tomate, moules, crevettes, calamars, beurre, ail et persil

Al pesto 16.50

pesto maison, roquette et copeaux de parmesan

Orecchiette

Alla toscana 18.50

sauce tomate, saucisse de Toscane, épinards et basilic

Polpette 17.50

sauce tomate, boulettes de viande de veau et basilic

Lasagna

Alla bolognese 17.50

sauce tomate, viande de bœuf hachée et mozzarella gratinée au four

Pasta fresca

Gnocchi 4 formaggi 17.50

mozzarella, gorgonzola, stracciatella et parmesan

Gnocchi alla sorrentina 17.50

sauce tomate, basilic, stracciatella

Agnolotti 18.00

pâtes farcies à la ricotta, épinards et artichauts, accompagnées de tomates séchées et d'huile d'olive

Fagotini pistachio 18.00

pâtes farcies au jambon de Parme, éclats de pistache et crème de pistache

Cocktail di pasta 20.00

surprise du chef, mélange de 3 plats de pâtes différents chaque jour

P i z z e

servies en continu, tous les jours, de 12h à 23h

Sauce tomate San Marzano

- | | |
|--|--|
| Margherita 11.00
<i>sauce tomate, mozzarella fior di latte et origan</i> | Campione 16.00
<i>sauce tomate, mozzarella fior di latte, viande hachée, oignon et origan</i> |
| Napoletana 14.00
<i>sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres cucunci, olives taggiasca et origan</i> | Orientale 15.50
<i>sauce tomate, mozzarella fior di latte, merguez, œuf et origan</i> |
| Calzone 15.50
<i>sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, œuf et origan</i> | Valentellina 17.50
<i>sauce tomate, mozzarella fior di latte, bresaola, roquette et copeaux de parmesan</i> |
| Regina 14.00
<i>sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons et origan</i> | Vita 16.00
<i>sauce tomate, mozzarella fior di latte, poulet mariné, champignons, oignons et poivrons</i> |
| Quattro formaggi 15.50
<i>sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan et chèvre</i> | Ventricina 17.50
<i>sauce tomate, mozzarella fior di latte, ventricina, œuf, champignons et poivrons</i> |
| Quattro Stagione 15.50
<i>sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, artichauts, olives et origan</i> | Rughetta 18.00
<i>sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette et copeaux de parmesan</i> |
| Vegetariana 15.00
<i>sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, poivrons, champignons, artichauts, olives et origan</i> | Burratina 19.00
<i>sauce tomate, burrata, jambon de Parme et roquette</i> |
| Pescatore 19.50
<i>sauce tomate, palourdes, moules, calamars, ail et persil</i> | Diavola 19.00
<i>sauce tomate, burrata, ventricina</i> |
| Tonno 15.00
<i>sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, olive et oeuf</i> | |

Crème fraîche

- | |
|---|
| Salmon 20.00
<i>crème fraîche, mozzarella fior di latte, champignons, saumon fumé et filet d'huile d'olive</i> |
| Milano 17.00
<i>crème fraîche, mozzarella fior di latte, pommes de terre, lardons, oignons et filet d'huile d'olive</i> |
| Pizza Truffe 20.50
<i>crème de truffe, mozzarella fior di latte, burrata, roquette</i> |

Ingrédients supplémentaires*

- | |
|--|
| saumon fumé 5.50 |
| jambon de Parme, ventricina, bresaola 5.00 |
| jambon blanc 2.50 |
| œuf, viande hachée, merguez, lardons, anchois, fromages 2.00 |

* hors margherita

Bevande

Apéritifs

Marsala amande ou œuf (4cl)	4.50
Ricard ou Pastis (2cl)	4.50
Vodka (4cl)	5.50
Martini Bianco ou Rosso (5cl)	4.90
Kir cassis, mûre ou pêche (12cl)	4.50
Porto (5cl)	4.50
Campari (4cl)	4.90
Gin (4cl)	5.00
Coupe de Champagne (12cl)	8.50
Kir Royal (12cl)	8.50

Bières

25cl Poretti blonde (pression)	3.70
50cl Poretti blonde (pression)	6.50
25cl 1664 blanche (pression)	4.00
50cl 1664 blanche (pression)	7.00
Moretti (bouteille) 33cl	: 4.50

Whiskies

J&B (4cl)	6.00
Jack Daniel's (4cl)	7.00
Aberlour 10 ans d'âge (4cl)	10.00

Eaux minérales

Vittel (25cl)	3.70
Vittel (50cl)	4.70
Evian (100cl)	7.00
San Pellegrino (50cl)	4.70
San Pellegrino (100cl)	7.00

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres	4.20
Orangina, Perrier, Ice Tea	4.20
Schweppes tonic, Schweppes agrumes	4.20
Jus de fruit bouteille	3.70
Jus de fruit pressé	5.50
orange pressé (20cl) ou citron pressé (12cl)	

Boissons chaudes

espresso	2.00
décaféiné / noisette	2.00
café crème	3.70
thé / infusion	3.70
double espresso	4.00
cappuccino / chocolat chaud	4.50

Digestifs

Grappa (4cl)	5.00
Limoncello (4cl)	5.00
Amaretto (4cl)	6.00
Get 27 (4cl)	6.00
Cognac / Calvados (4cl)	8.00
Armagnac (4cl)	8.00

Cocktails

Avec alcool

Spritz 8.00 <i>Aperol, prosecco, eau pétillante</i>
Limoncello Spritz 8.00 <i>Limoncello, prosecco, eau pétillante</i>
Saint-Germain Spritz 11.00 <i>Liqueur Saint-Germain, prosecco, eau pétillante</i>
Americano maison 9.00 <i>Martini Bianco et Rosso, Campari, Gin</i>
Mojito 9.00 <i>Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, eau pétillante</i>
Negroni 8.50 <i>Gin, Campari, Martini Rosso</i>
Red Baron 8.50 <i>Vodka, liqueur d'abricot, crème de cassis, citron vert</i>
Cosmopolitain 9.00 <i>Vodka, triple sec, citron vert, jus de cranberry</i>
Cuba Libre 9.00 <i>Rhum, citron vert, Coca-Cola</i>

Sans alcool

Rio 7.00 <i>jus d'orange, limonade, grenadine, citron vert</i>
Bella 7.00 <i>jus d'orange et d'ananas, citron vert, orange</i>
Virgin mojito 7.00 <i>sucre de canne, citron vert, menthe, eau pétillante</i>
Thé glacé maison 5.50 <i>thé noir, sirop au choix</i>
Café frappé 5.50 <i>café, sirop d'orgeat</i>

Vino



Valpolicella Classico Il Calice DOC (Veneto)
Cépages : Corvina, rondinella, corvinone
Robe rouge rubis intense moirée de reflets grenat. Nez de fruits noirs très intense.
Bouteille 35.00 - Pichet 50cl 24.00
Pichet 25cl 14.00 - Verre 8.00

Rossato Dell'Estate (Treveze)
Cépages : Corvina, Molinara, rondinella, merlot .
Sa robe est de couleur rubis clair, avec un parfum très frais et fragrant, une senteur cerise et violette. Frais et léger en bouche.
Bouteille 22.00 - Pichet 50cl 14.00
Pichet 25 cl 10.00 - Verre 6.50

Prosecco (Veneto)
Cépage : Glera
Un vin frais, au corps léger, faible en alcool et peu aromatique. Il en ressort des subtiles saveurs fruitées et de melon.
Bouteille 32.00 - Verre 8.00

Barolo DOCG Ca Bianca (Piemonte)
Cépage : Nebbiolo
Le Barolo est un vin très structuré avec un bon corps accompagné en final par des tanins doux qui caressent le palais.
Bouteille 110.00

Barbera d'Asti DOCG Ca Bianca (Piemonte)
Cépage : barbera
Robe rouge rubis intense, un parfum immédiat, intense et enveloppant, avec des notes de fruits rouge mûrs.
Bouteille 45.00 - Verre 10.00

Pinot Grigio Rosato Vaja IGT (Veneto)
Cépage : Pinot Grigio
Il se présente avec une couleur rose cuivrée. Il est doux et délicat avec un bouquet de fruits frais.
Bouteille 28.00 - Pichet 50cl 22.00
Pichet 25cl 13.00 - Verre 7.00

Bardolino Chiaretto DOC (Veneto)
Cépages : Corvina, rondinella
Sa robe est de couleur cerise très claire et vive, parfum intense odeur de raisin mûr aux délicates senteurs de griotte et de groseille.
Bouteille 32.00 - Pichet 50cl 24.00
Pichet 25 cl 14.00 - Verre 8.00

Lambrusco Secco DOC (Emilia)
Cépage : Lambrusco
Mousse vive et persistante, de couleur rouge rubis, avec des ourlets violacés. Le bouquet vineux est intense, fruité et odorant.
Bouteille 28.00

Montepulciano DOC Zaccagnini (Abruzzo)
Cépage : Montepulciano
De couleur rouge rubis intense avec des reflets violacés. Nez intense, caractéristique, aux arômes primaires de cépage.
Bouteille 40.00 - Verre 9.00

Chianti Classico DOCG (Toscana)
Cépage : Sangiovese Grosso
Couleur rouge rubis vif ; parfum intense et complexe, avec des notes fruitées dominantes et des senteurs de vanille.
Bouteille 49.00 - Pichet 50cl 30.00
Pichet 25cl 20.00 - Verre 11.00

Il Coribante IGT (Puglia)
Cépages : Malvasia nera et Syrah
Robe rouge intense tendant à la violette arômes basés sur des notes fruitées, tel que la cerise, la framboise et la fleur de sureau.
Bouteille 45.00 - Verre 10.00

Frascati DOC (Lazio)
Cépages : Trebbiano, malvasia
Couleur jaune paille ; parfums délicats de fleurs et de fruits sauvages : aubépine et pomme dorée avant tout. Goût sec, doux et fruité.
Bouteille 32.00 - Pichet 50cl 24.00
Pichet 25cl 14.00 - Verre 8.00

Alto Real Nero d'Avola DOC (Sicilia)
Cépage : Nero d'Avola
Couleur rubis intense. Parfum enveloppant qui annonce une structure immédiate et puissante, un tanin non envahissant et une acidité délicate.
Bouteille 38.00 - Verre 9.00

Bianco Basilicata IGT (Basilicata)
Cépages : Müller Thurgau, Traminer aromatique
De couleur vert paille avec reflets dorés. Parfum très complexe avec des notes fruitées de pomme et de pêche. Blanc aromatique
Bouteille 45.00 - Pichet 50cl 26.00
Pichet 25cl 18.00 - Verre 10.00

Brocche di vino IGT

Vins italiens IGT
(Indication Géographique Typique)
Rosso, Rossato ou Bianco

50cl : 14.00

25cl : 9.00

12cl 6.00

Dolce e Gelati

Dolce

Tiramisu 10.00

Panna cotta 10.00

mangue fraîche, sorbet passion

Mousse au chocolat 7.00

Crème caramel 7.00

Tarte tatin 9.00

glace vanille ou crème fraîche

Crème brûlée pistache 9.00

Baba al limoncello 8.00

Café ou Thé gourmand 10.00

1 café ou 1 thé + 3 mini-desserts

Champagne gourmand 15.00

1 coupe de Champagne (12cl) + 3 mini-desserts

Pizza chocolat 10.00

Gelati

Coupe amarena 7.50

glace vanille, cerise amarena et chantilly

Dame blanche 8.00

glace vanille, chocolat chaud et chantilly

Banana Split 8.50

banane coupée, glaces vanille, chocolat & fraise, chocolat chaud et chantilly

Il maestro 8.00

sorbet citron vert et vodka

Profiteroles 7.50

Chocolat liégeois 8.00

glace chocolat, chocolat chaud et chantilly

Café Liégeois 8.00

glace café, café espresso et chantilly

Coupes à composer

Coupe solo 3.50

Coupe duo 6.00

Coupe trio 8.00

parfums au choix :

*vanille, chocolat, café, fraise, pistache, straciatella,
citron vert, cassis, mangue, passion*

Et pour finir...

Espresso 2.00

Grappa (4cl) 5.00

Café noisette / décaféiné 2.00

Limoncello (4cl) 5.00

Café crème 3.70

Amaretto (4cl) 6.00

Thé / infusion 3.70

Get 27 (4cl) 6.00

Double espresso 4.00

Cognac (4cl) 8.00

Cappuccino 4.50

Calvados (4cl) 8.00

Chocolat chaud 4.50

Armagnac (4cl) 8.00

Formula del Pranzo

Formule à 18.50

Du Lundi au Vendredi
12h - 15h

1 Plat au choix :

Pizza Margherita

sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte et origan

Pizza Regina

sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon, champignons et origan

Rigatoni Quattro Formaggi

mozzarella, gorgonzola, straciatella et parmesan

Tagliatelle alla carbonara

lardons, crème, parmesan et œuf

+

1 Boisson au choix :

Verre de Vin IGT de la maison 14cl

Rouge, Rosé ou Blanc

Bière pression 25cl

Poretti blonde ou 1664 Blanche

Verre d'Eau Pétillante 25cl

Verre de Jus de Fruit 25cl

Orange, Ananas, ou Pomme

+

1 Boisson Chaude :

Café ou Thé