COCKTAIL

BOULEVARDIER 11
Amer Campari, vermouth rouge, bourbon Buffalo trace

SPRITZ DON GIOVANNI 9
Prosecco, Berto aperitivo, vermouth rouge, bitter

SPRITZ BIANCO 9
Prosecco, liqueur de bergamotte, vermouth blanc

BICICLETTA 9
Prosecco, vermouth blanc, Amer Campari

SFUMATO 11
Vodka, liqueur mirtillo, soda pamplemousse, bitter

AMERICANO *Sec / Allongé* 9
Amer Campari, vermouth rouge

NEGRONI 11
Amer Campari, vermouth rouge, gin Berto

IL MIRTILLO 8
Prosecco extra dry, liqueur Poli mirtillo

GIN TONIC TORINESI 11
London dry Gin Berto, tonic Gasco

ITALIAN MULE 10
Vodka Charentaise, ginger beer Gasco

COCKTAIL SANS ALCCOL

APERITIVO BITTER 7
Comme un spritz mais sans alcool

OSCO TONIC ***Novità*** 8
Osco L'Original, tonic Gasco

FIOR DI SAMBUCO ***Novità*** 7
Comme un spritz bianco sans alcool
Fleur de sureau, kombucha Archipel, soda water

OSCO AMABILE ***Novità*** 7
Osco le rouge Ardent, soda water, fleur de sureau

GIN TONIC VERVEINE 8
JINPR N°3, tonic Gasco

APERITIVI

AMARO QUINTESSENTIA *Nonino 4cl* 8

VERMOUTH ROSSO *Casa Martelletti 6cl* 8

VERMOUTH BIANCO *Carpano 6cl* 8

VERMOUTH ROSSO RISERVA *Berto 6cl* 9

VERMOUTH BIANCO RISERVA *Berto 6cl* 9

BITTER *Campari 6cl* 8

PASTIS DE MARSEILLE *Ricard 4cl* 8

MARSALA *Parfumé à l'amande 6cl* 6

WHISKY

BALLANTINE'S FINEST *4cl* 8
Blended scotch whisky

COPERIES SINGLE MALT *4cl* 9
Single Malt Charentais

BUFFALO TRACE *4cl* 9
Bourbon du Kentucky

BENRIACH 12 ans The Twelve *4cl* 11
Single Malt du Speyside

BENRIACH 12 ans The Smoky *4cl* 12
Single malt tourbé du Speyside

HELSINKY RYE MALT *4cl* 14
Rye Malt Whiskey Rum Cask Finnish

BIBITE FRESCHE

ARANCIA ROSSA *27cl* 6
Soda artisanal à l'orange sanguine de Sicile

GASSOSA *27cl* 6
Limonade artisanale au citron de Syracuse

TÈ FREDDO LIMONE *27cl* 6
Thé glacé au citron de Syracuse et mandarine

COLA BALADIN *33cl* 7
Cola artisanal produit dans Le Piémont

TONIC SODA GASCO *20cl* 6
Soda tonic artisanal produit à Turin

JUS DE FRUIT ITALIEN *20cl* 6
Pomme/ pêche

BIRRE

MORETTI L'AUTENTICA *33cl* 6
Bière blonde du Frioul

BOULEDOGUE *33cl* 8
Bière artisanale brassée à Villebon-sur-Yvette
BLANCHE / BLONDE / IPA

PICO BELLO *33cl* 7
SANS ALCOOL *Bière IPA fruitée*

ACQUA NOSTRA

AQUACHIARA, MICRO-FILTRÉE ZERO KILOMÈTRE
PLATE/PETILLANTE 75cl 3

« PRIX SERVICE COMPRIS »

ANTIPASTI

IDÉAL À PARTAGER POUR BIEN COMMENCER

FOCACCIA E OLIO 5
Une pièce de focaccia maison avec notre bonne huile d'olive bio de Calabre

FOCACCIA FARCITA INVERNALE 17
Focaccia maison farcie, jambon blanc truffé Maison Montalet, purée de champignons, taleggio, radicchio

BRUSCHETTA DELLA CASA 5
Pain de campagne grillé, tomate piennolo du Vésuve, pecorino Sardo, origan

POLENTA FRITTA E CREMA DI CACIO E PEPE 11
Croquettes de polenta frites, crème cacio e pepe, ricotta fumée

PICANHA DI SAN MARZANO E FUNGHI 20
Picanha de bœuf séchée, champignon au vinaigre, pecorino, amande des Pouilles

CROCCHETTE DELLA NONNA 15
Croquettes de ragoût de bœuf tomaté, pecorino de Sardaigne

LEGUMI DELLA NONNA 20
Nos légumes d'Italie travaillés chaque matin de différentes manières,
mozzarella di bufala, tomate pelée des Pouilles, basilic

ANTIPASTO DON GIOVANNI 23
Charcuterie artisanale, légumes de la Nonna, mozzarella di bufala, tomate pelée des Pouilles, basilic

BURRATA PUGLIESE E SPECK DEL TRENTINO 22
Burrata des Pouilles 150g, speck du Trentin, oignon caramélisé, vinaigrette au jus de viande, noix de Sicile

BURRATA PUGLIESE E PAPPA AL POMODORO 19
Burrata des Pouilles 150g, compotée de pain et tomate typique de Toscane, olive taggiasche, basilic

CARPACCIO DI VITELLO AL MODO TONNATO 19
Veau de l'Aveyron cru, sauce tonnato, parmesan, croûton de pain, radicchio

POLIPO E CECI 21
Poulpe grillé, purée de pois chiche, fenouil, menthe, oignon rouge, salmoriglio, citron

SALUMERIA

CHARCUTERIE ARTISANALE

AFFETTATO DELLA MACELLERIA DEL CENTRO STORICO 20
Assortiment de charcuterie artisanale produite par la famille Calabrese
dans le village de San Marzano au pied du Vésuve

PROSCIUTTO CRUDO 16
Jambon cru artisanal de la famille Bertelli à Montagnana, affiné 20 mois

BRESAOLA DELLA FAMIGLIA BERTELLI 16
Bœuf séché artisanal, filet d'huile d'olive, citron

MORTADELLA DELLA FAMIGLIA BERTELLI 13
Charcuterie emblématique de la région de Bologne

Accompagnement sur demande : Salade verte 4 / Pasta al pomodoro 6 / Légumes de saison 8

NOS PRODUITS

NOTRE SAUCE TOMATE AINSI QUE LA PLUPART DE NOS FRUITS ET LÉGUMES SONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

demeter agriculture biodynamique

Presidio Slow Food

LA PASTA

PACCHERI AL RAGU DI SEPPIA 24
Seiche des côtes françaises, tomate Piennolo du Vesuve, olive taggiasche, épinard, persil, citron

FUSILLOTTI PESTO E STRACCIATELLA 20
Pesto Genovese maison, straciatella fumée des Pouilles, radicchio, chapelure toastée

SPAGHETTONI ALLA PUTTANESCA 22
Anchois de Cetara, sauce tomate, anchois mariné, olive, câpre, citron, chapelure toastée

ELICOIDALI ALLA PARMIGIANA 16
Aubergine rôtie, sauce tomate, mozzarella, parmesan, basilic

PACCHERI AI FUNGHI 21
Champignon brun, pleurote, shitaké, ail, parmesan, pecorino, persil

MEZZI RIGATONI DEL CASULARÙ 17
Gorgonzola cremoso, pecorino Sardo, parmesan, panna, poivre, noix de Sicile

FUSILLOTTI SALSICCIA 20
Saucisse Montalet au fenouil, N'djua Calabrese, poivron roti, oignon, pecorino Sardo

ELICOIDALE ALLA CARBONARA 18
Guanciale artisanal de la famille Santoro, jaune d'œuf, pecorino Sardo, parmesan, poivre

LASAGNE DELLA CASA 20
Ragoût traditionnel de bœuf, sauce tomate, béchamel, provola

ELECOIDALI AL RAGÙ GENOVESE 22
Pasta, ragoût blanc de veau et bœuf typique de Naples, oignon blanc, pecorino, poivre

RAVIOLI FRESCHI

NOS RAVIOLIS SONT CONFECTIONNÉS PAR OTTANTO DANS LE VAL D'OISE

RAVIOLI AL BURRO DI SALVIA 18
Farce ricotta de bufflonne et épinard, beurre monté à la sauge et au parmesan, chapelure toastée, citron

RAVIOLI ZUCCA E RICOTTA AFFUMICATA 20
Farce ricotta de bufflonne et épinard, crème de courge, raddichio, graine de courge, ricotta fumée

CARNE E PESCE

BRASATO E POLENTA 24
Paleron de bœuf simmental braisé au vin rouge, jus de braisage
Accompagné de polenta et radicchio

SCALOPPINA ALLA PARMIGIANA 23
Escalope de veau, sauce tomate, aubergine, mozzarella fior di latte, parmesan, basilic

FILETTO « DON CORLEONE » 34
Filet de bœuf grillé 200g, champignon brun, cèpe séché, panna, jambon speck du Trentin

FILETTO AL GORGONZOLA 33
Filet de bœuf grillé 200g, gorgonzola cremoso, pecorino Sardo, panna, poivre

BISTECCA AI FERRI
Pièce de viande à la grille selon arrivage, sauce salmoriglio
Accompagnée de « pipi e patate calabresi »

PESCE DEL GIORNO
Poisson selon arrivage
accompagné de pappa al pomodoro et fenouil croquant

NOTRE BŒUF D'ORIGINE FRANÇAISE PROVIENT DE LA BOUCHERIE 1900 ET NOTRE VEAU EST D'ORIGINE FRANÇAISE.
NOTRE PÊCHE PROVIENT DES MAREYEURS LORIS ET FRANCESCO, ETABLIS SUR LE MARCHÉ DE RUNGIS SOUS LE NOM LECA MARÉE.

FORMAGGI

GORGONZOLA DOLCE DOP 8
Fromage bleu au lait de vache produit près du lac Majeur

PECORINO SARDO MATURO DOP 9
Fromage affiné au lait de brebis produit en Sardaigne, pointe de miel artisanal

I DOLCI

PANNA COTTA DELLA CASA 8
Crème à la vanille de Madagascar, coulis de saison

TIRAMISÙ DON GIOVANNI 9
Recette traditionnelle au café, inchangée depuis 1992

GATTO NERO 11
Mascarpone montée au marsala, biscuit amaretti, amaretto, poire pochée

IL PROFITEROL 12
Un beau chou, glace vanille et noisette, chantilly maison, chocolat chaud Domori

CAFFÈ GOLOSO 11
Un bon café accompagné de profiterole et de tiramisù

MOUSSE AL CIOCCOLATO 9
Chocolat Patrick Roger pure origine Madagascar, fleur de sel, huile d'olive

CANTUCCI E PASSITO 12
Dans la pure tradition
Biscuit maison aux amandes et orange confite de Calabre, Vin passito de muscat blanc de Sicile

I GELATI

NOS GLACES PROVIENNENT DE LA MAISON PARISIENNE RAIMO DEPUIS 1947

COPPA CAFFÈ PRALINATA 9
Glace café espresso, praliné sarrasin-café et amandes, sablé cacao-amandes

AFFOGATO SAN MARZANO 9
L'accord parfait !
Glace noisette du Piémont, liqueur mythique des Pouilles

GELATO ALL' AMARENA 9
Glace vanille, cerise amarena, pistache de Bronte toastée

AFFOGATO AL CIOCCOLATO 9
Glace chocolat, chocolat chaud et chantilly maison

AFFOGATO ALL' AMARETTO 10
Glace vanille, chocolat et noisette, liqueur amaretto, biscuit amaretti

AFFOGATO AL CAFFÈ 8
Grand classique du sud de l'Italie
Glace vanille noyée dans un café, noisette caramélisée

AFFOGATO AL LIMONE 9
Sorbet citron vert, limoncello

NOS PARFUMS

GLACE : VANILLE/ CHOCOLAT/ PISTACHE/ NOISETTE / YAOURT

SORBET : CITRON VERT/ FRAISE

UNE BOULE : 3,5 DEUX BOULES : 7 TROIS BOULES : 10

CHANTILLY MAISON / CHOCOLAT CHAUD : 1

CAFFETTERIA

NOTRE CAFÉ EST TORREFIÉ AU FEU DE BOIS
PAR ANDREA TRINCI À PISE

CAFFÈ	3
DECAFFEINATO	3
CAPPUCCINO	5
TÈ/INFUSIONE « *LA VIA DEL TÈ* »	5

DIGESTIVI

AMARETTO DISARONNO	8
AMARO JEFFERSON	8
LIMONCELLO	7
GRAPPA DI MALVASIA QUAGLIA	8
GRAPPA DI BRACHETTO QUAGLIA	8
GRAPPA DI NEBBIOLO INVECCHIATA	8
GRAPPA AMOROSA DI SETTEMBRE POLI	12

« PRIX SERVICE COMPRIS »