

COCKTAIL

BOULEVARDIER	11	AMERICANO <i>Sec / Allongé</i>	9
<i>Amer Campari, vermouth rouge, bourbon Buffalo trace</i>		<i>Amer Campari, vermouth rouge</i>	
SPRITZ DON GIOVANNI	9	NEGRONI	11
<i>Prosecco, Berto aperitivo, vermouth rouge, bitter</i>		<i>Amer Campari, vermouth rouge, gin Berto</i>	
SPRITZ BIANCO	9	IL MIRTILLO	8
<i>Prosecco, liqueur de bergamotte, vermouth blanc</i>		<i>Prosecco extra dry, liqueur Poli mirtillo</i>	
BICICLETTA	9	GIN TONIC TORINESI	11
<i>Prosecco, vermouth blanc, Amer Campari</i>		<i>London dry Gin Berto, tonic Gasco</i>	
SFUMATO <i>Novità</i>	11	ITALIAN MULE	10
<i>Vodka, liqueur mirtillo, soda pamplemousse, bitter</i>		<i>Vodka Charentaise, ginger beer Gasco</i>	
APERITIVO BITTER	6	GIN TONIC VERVEINE	8
<i>SANS ALCOOL Comme un spritz mais sans alcool</i>		<i>SANS ALCOOL JINPR N°3, tonic Gasco</i>	

APERITIVI

AMARO QUINTESSENTIA <i>Nonino 4cl</i>	8
VERMOUTH ROSSO <i>Casa Martelletti 6cl</i>	8
VERMOUTH BIANCO <i>Carpano 6cl</i>	8
VERMOUTH ROSSO RISERVA <i>Berto 6cl</i>	9
VERMOUTH BIANCO RISERVA <i>Berto 6cl</i>	9
BITTER <i>Campari 6cl</i>	8
PASTIS DE MARSEILLE <i>Ricard 4cl</i>	8
MARSALA <i>Parfumé à l'amande 6cl</i>	6

BIBITE FRESCHE

ARANCIA ROSSA <i>27cl</i>	6
<i>Soda artisanal à l'orange sanguine de Sicile</i>	
GASSOSA <i>27cl</i>	6
<i>Limonade artisanale au citron de Syracuse</i>	
TÈ FREDDO LIMONE <i>27cl</i>	6
<i>Thé glacé au citron de Syracuse et mandarine</i>	
COLA BALADIN <i>33cl</i>	7
<i>Cola artisanal produit dans Le Piémont</i>	
TONIC SODA GASCO <i>20cl</i>	6
<i>Soda tonic artisanal produit à Turin</i>	
JUS DE FRUIT ITALIEN <i>20cl</i>	6
<i>Pomme/pêche</i>	

WHISKY

BALLANTINE'S FINEST <i>4cl</i>	8
<i>Blended scotch whisky</i>	
COPERIES SINGLE MALT <i>4cl</i>	9
<i>Single Malt Charentais</i>	
BUFFALO TRACE <i>4cl</i>	9
<i>Bourbon du Kentucky</i>	
BENRIACH 12 ans The Twelve <i>4cl</i>	11
<i>Single Malt du Speyside</i>	
BENRIACH 12 ans The Smoky <i>4cl</i>	12
<i>Single malt tourbé du Speyside</i>	
HELSINKY RYE MALT <i>4cl</i>	14
<i>Rye Malt Whiskey Rum Cask Finnish</i>	

BIRRE

MORETTI L'AUTENTICA <i>33cl</i>	6
<i>Bièrre blonde du Frioul</i>	
BOULEDOGUE <i>33cl</i>	8
<i>Bièrre artisanale brassée à Villebon-sur-Yvette</i>	
<i>BLANCHE / BLONDE / IPA</i>	
PICO BELLO <i>33cl</i>	7
<i>SANS ALCOOL Bièrre IPA fruitée</i>	

ACQUA NOSTRA

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

ANTIPASTI

IDÉAL À PARTAGER POUR BIEN COMMENCER

FOCACCIA E OLIO 5

Une pièce de focaccia maison avec notre bonne huile d'olive des Pouilles

FOCACCIA E PICANHA DI SAN MARZANO 19

Focaccia maison, picanha de bœuf séchée par la famille Calabrese à San Marzano

BRUSCHETTA DELLA CASA 5

Pain de campagne grillé, tomate piennolo du Vésuve, montasio stravecchio, origan de Sicile

POLENTA FRITTA E CREMA DI CACIO E PEPE 11

Croquettes de polenta frites, crème cacio e pepe, ricotta fumée

TOAST VENEZIANO 13

COMME A VENISE

Pain carré toasté, jambon blanc à la truffe Maison Montalet, fromage provolone, pecorino, poivre

CROCCHETTE DI VITELLO TONNATO 15

Croquettes de veau effiloché, sauce tonnato

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 des Pouilles, basilic

BURRATA PUGLIESE E LONZO 22

Burrata des Pouilles 150g, lonzo Bertelli, pesto de noix, oseille, pickles d'oignon rouge

BURRATA PUGLIESE E PAPPALATO AL POMODORO 19

Burrata des Pouilles 150g, compotée de pain et tomate typique de Toscane, olive taggiasche, basilic

CARPACCIO CIPRIANI 18

Bœuf du Limousin cru, crème d'anchois et parmesan, croûtons de pain, catalogna

CARPACCIO DI TONNO ROSSO AFFUMICATO 20

Thon rouge fumé en Sicile, orange, fenouil, amandes des Pouilles, menthe, 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



LA PASTA

SPAGHETTI INTEGRALI DI SALVATORE 18

Anchois de Cetara, ail, piment, tomate séchée, olive taggiasche, chapelure toastée, persil, citron

SPAGHETTI INTEGRALI AL RAGÙ DI SEPPIA 23

Ragoût de seiche des côtes françaises, encre de seiche, olive taggiasche, persil, citron

PACCHERI MARE E MONTI 28

Gambas, crevette, moule, pleurote, cèpe, sauce tomate, citron

PENNOTTI ALLA PARMIGIANA 16

Aubergine rôtie, sauce tomate, mozzarella, parmesan, basilic

PENNOTTI CASARECCI 18

Pesto rosso maison, tomate séchée, oignon rouge, pignon de pin, parmesan, basilic

MEZZI RIGATONI DEL CASULARÙ 16

Gorgonzola cremoso, pecorino Sardo, parmesan, panna, poivre, noix de Sicile

MACCHERONI FRESCHI SALSICCIA E BROCCOLI 20

Saucisse Maison Montalet à la graine de fenouil, pesto de brocoli, pecorino, citron, chapelure toastée

MEZZI RIGATONI ALLA CARBONARA 18

Guanciale artisanal de la famille Santoro, jaune d'œuf, pecorino Sardo, parmesan, poivre

LASAGNE DELLA CASA 19

Ragoût traditionnel de bœuf, sauce tomate, béchamel, provola

PACCHERI AL RAGÙ DI ANATRA 23

Ragoût de canard, sauce tomate, vin rouge, parmesan, pecorino, romarin, orange

RAVIOLI FRESCHI

NOS RAVIOLIS SONT CONFECTIONNÉS PAR DOMENICO SCOGNAMIGLIO
AU CŒUR DE NAPLES

RAVIOLI AI POMODORI 19

Farce ricotta de bufflonne, tomate cilliego des Pouilles, ail, basilic

RAVIOLI AL BURRO DI SALVIA 18

Farce ricotta de bufflonne et basilic, beurre monté à la sauge et parmesan, chapelure toastée, citron

CARNE E PESCE

POLLO ALLA GRIGLIA E POLENTA 24

Suprême de volaille grillé, accompagné de polenta crémeuse

Jus de volaille à la sauge

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 pappalardo et fenouil croquant

FORMAGGI

GORGONZOLA DOLCE DOP 8

Fromage bleu au lait de vache produit près du lac Majeur

PECORINO FIORE SARDO 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

TORTA ALL'ARANCIA 11

Moelleux à l'orange, huile d'olive, amande des Pouilles, orange, glace yaourt

MELE E SBRISOLONA 10

Pomme rôtie, biscuit amande, mascarpone monté, raisin sec, caramel, citron

IL PROFITEROL 11

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

I GELATI

NOS GLACES PROVIENNENT DE LA MAISON PARISIENNE RAIMO DEPUIS 1947

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 »