

Boissons

Apéritifs

Kir	12 cL	5,50 €
Americano	9 cL	7,50 €
Martini	6 cL	4,50 €
Campari	6 cL	4,50 €
Ricard	2 cL	3,50 €
Pastis	2 cL	3,50 €
Porto	6 cL	4,50 €
Marsala	6 cL	4,50 €
Shivas Regal	4 cL	8,00 €
J & B	4 cL	6,50 €
Jack Daniels	4 cL	8,00 €

Sodas et Jus

Perrier	33 cL	3,00 €
Coca-cola	33 cL	4,00 €
Orangina	25 cL	3,60 €
Limonade	25 cL	3,40 €
Ice tea	25 cL	3,60 €
Jus de fruit	25 cL	3,80 €
<i>Orange, Abricot, Ananas, Tomate et Pomme.</i>		
Schweppse	25 cL	3,60 €
Sirop	25 cL	2,00 €

Bières

Peroni	33 cL	4,00 €
Moretti	33 cL	4,00 €
Heineken	33 cL	4,00 €
Lefe Pression	25 cL	4,00 €

Eaux

Vittel	50 cL	3,80 €
Vittel	1 L	4,80 €
San-Pellegrino	50 cL	4,00 €
San-Pellegrino	1 L	5,80 €

Boissons Chaudes

Café	2,00 €
Décaféiné	2,20 €
Café allongé	2,50 €
Café crème	4,50 €
Noisette	2,20 €
Capuccino	4,50 €
Thé ou infusion	3,00 €



Vins Blancs

Orvietto	75 cL	24,10 €
<i>Vin sec et léger de robe jaune citron contenant des arômes discrets avec une légère touche de noix.</i>	37 cL	15,50 €
Prosecco	75 cL	26,50 €
<i>Vin pétillant de couleur jaune paille, léger avec une mousse dense. Contenant des arômes prononcés de fruits confits et de fleurs douces.</i>	12 cL	7,50 €
Chardonnay	75 cL	29,80 €
<i>Vin de couleur jaune paille, possède des parfums intenses de fruits frais et de fleurs. Il est légèrement vanillé. C'est un vin équilibré et persistant en bouche.</i>	12 cL	5,80 €

Les Vins

Vins Rouges

Valpolicella	75 cL	26,50 €
<i>Vin rouge sec avec un agréable fond de cerises et d'amandes.</i>	37 cL	15,50 €
Chianti DOC	75 cL	26,50 €
<i>Vin sec à la robe rubis tendant vers le grenat, ses arômes sont intenses avec des notes marquées de fruits des bois.</i>	37 cL	15,50 €
Chianti Fiasco	75 cL	36,80 €
<i>Vin sec à la robe rubis tendant vers le grenat, odeur intense et vineuse, avec des arômes de baies et d'épices.</i>		
Primitivo	75 cL	31,50 €
<i>Ce vin possède de tendres et marquants arômes de prunes, mûres et de cerises noires.</i>		
Barbera d'Asti	75 cL	35,50 €
<i>Vin rouge ayant une belle robe rubis ainsi que des arômes amples de fleurs et de fruits.</i>		
Montepulciano	75 cL	22,50 €
<i>Vin rouge rubis, vif avec des reflets violets. Il présente des arômes intenses de cerises noires, mûres et baies rouges.</i>		
Lambrusco secco ou amabile	75 cL	26,50 €
<i>Vin pétillant à la robe grenat et au parfum prononcé de fruits rouges.</i>	37 cL	15,50 €
Salice Salentino Riserva	75 cL	58,20 €
<i>Vin rouge rubis avec des reflets légèrement violets. Présente des arômes intenses de fruits rouges, de mûres et de vanille.</i>		

Vins Rosés

Castelnuovo di Veneto	75 cL	23,50 €
<i>Vin rosé, sec et léger.</i>		
Bardolino Chiareto	75 cL	26,50 €
<i>Vin frais, sec et enveloppant.</i>	37 cL	15,50 €
Rapitala	75 cL	27,50 €
<i>Vin rosé sec, de belle couleur avec des arômes fruités.</i>		

Vins de la Maison

Verre	12 cL	3,90 €
Pichet	25 cL	7,20 €
Pichet	50 cL	13,50 €



Entrées

Planches à partager

Pulcino	12,40 €	Carpaccio de tomates & mozzarella	9,90 €
<i>Jambon de parme, spianata, coppa, copeaux de parmesan et beurre. (2 personnes)</i>		<i>Salade, tomates fraîches, mozzarella di buffla et basilic frais.</i>	
Gallina	15,30 €	Assiette de frites	4,70 €
<i>Jambon de parme, spianata, coppa, morceaux de parmesan, mortadelle, cornichons et beurre. (4 personnes)</i>		Salade aux noix (laitue ou roquette)	6,30 €
Gallo	16,90 €	Bruschetta	6,50 €
<i>Jambon de parme, spianata, coppa, morceaux de parmesan, mortadelle, burrata, olives et beurre. (6 personnes)</i>		<i>Pain grillé, ail, tomates fraîches et basilic frais.</i>	
Salade verte ou Roquette	4,50 €	Assiette de fromages	9,40 €
Chèvre chaud	9,90 €	<i>Gorgonzola, chèvre et morceaux de parmesan.</i>	
<i>Crottin de chèvre chaud, pain grillé, miel et salade.</i>		Bruschetta al prosciutto	7,50 €
		<i>Pain grillé, ail, tomates fraîches, jambon de parme et basilic frais.</i>	
		Burrata panée	6,50 €
		<i>Burrata panée, tomates cerises et roquette.</i>	

Salades

Caprese	13,50 €	Nordica*	16,50 €
<i>Salade, mozzarella, tomates fraîches, anchois, câpres et basilic.</i>		<i>Salade, artichauts, saumon fumé, avocat et crème fraîche.</i>	
Mixte	13,50 €	Saint-Lazare	15,50 €
<i>Salade, tomates fraîches, oeuf dur, olives, artichauts et coeur de palmier.</i>		<i>Salade, artichauts, coeur de palmier, jambon blanc, mozzarella di buffala et olives.</i>	
Ciotola italiana	14,50 €	Bergère	15,50 €
<i>Fragola, salade roquette, jambon de parme, mozzarella, tomates cerises</i>		<i>Salade, tomates cerises gorgonzola, noix et olives.</i>	

Les Gratins

Gratin d'aubergines	14,90 €	Lasagnes à la viande de boeuf	14,30 €
<i>Sauce napolitaine, jambon blanc, champignons, oeuf, aubergines et mozzarella.</i>		Penne aux aubergines	14,30 €
Penne gratinés	14,90 €	<i>Sauce napolitaine, viande hachée, aubergines et mozzarella.</i>	
<i>Sauce napolitaine, viande hachée, crème fraîche et mozzarella.</i>			

Toute modification de la composition des plats et des pizzas fera l'objet d'un supplément.

Mozzarella di Buffala 3,50 €

Viande hachée 3,00 €

Saumon 3,00 €

Jambon de Parme 3,00 €

Tout autre ingrédient 2,00 €

Oeuf 1,00 €

Pates



Tagliatelles Stromboli	14,90 €	Tagliatelles aux truffes	17,30 €
<i>Tomates cerises, ail, parmesan, huile d'olive et basilic.</i>		<i>Crème fraîche, crème de truffes et champignons porcini</i>	
Tagliatelles Napolitaines	12,30 €	Tagliatelles au gorgonzola	15,90 €
<i>Tomates, oignons, basilic et huile d'olive.</i>		<i>Crème fraîche et gorgonzola.</i>	
Linguine alla Pizzaiola	14,90 €	Penne au pesto	15,30 €
<i>Sauce napolitaine, anchois, câpres, olives et piments forts.</i>		<i>Basilic, ail, pignons de pin, parmesan, huile d'olive et crème fraîche.</i>	
Tagliatelles Carbonara	14,90 €	Linguine bolognaise	15,30 €
<i>Grana padano, poitrine de porc fumée et jaune d'oeuf.</i>		<i>Viande de boeuf hachée, sauce tomate, céleri et carottes.</i>	
Tagliatelles Saint-Lazare	15,40 €	Tagliatelles au saumon*	16,90 €
<i>Sauce napolitaine, crème fraîche, poitrine de porc fumée et champignons.</i>		<i>Crème fraîche, saumon fumé et citron.</i>	
Tagliatelles aux crevettes	16,90 €	Penne calabraise	15,40 €
<i>Crème fraîche, ciboulette, ail et crevettes.</i>		<i>Sauce napolitaine, poitrine de porc fumée, ail et piments forts.</i>	
Penne all'arrabbiata	14,40 €	Penne Trois fromages	15,90 €
<i>Sauce napolitaine et piments forts.</i>		<i>Crème fraîche, gorgonzola, chèvre et grana padano.</i>	

Les Viandes



Escalope de veau alla parmigiana	19,90 €
<i>Sauce napolitaine, aubergines et mozzarella.</i>	
Escalope de veau milanaise	19,90 €
Escalope de veau alla bolognese	19,90 €
<i>Escalope milanaise, jambon blanc, sauce bolognaise et mozzarella.</i>	
Escalope de veau alla romana	19,90 €
<i>Sauce napolitaine, crème fraîche jambon blanc et mozzarella.</i>	
Escalope de veau alla Pizzaiola	19,90 €
<i>Sauce napolitaine, anchois, câpre, olive, piment fort.</i>	
Carpaccio de boeuf	15,80 €

Les Pizzas

Margarita	10,50 €	Prosciutto	13,50 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, olives et basilic frais.</i>		<i>Sauce tomate, mozzarella et jambon blanc.</i>	
Napolitana	12,50 €	Calzone	13,50 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, oignons rouges et olives.</i>		<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc et jaune d'oeuf.</i>	
Marina	12,20 €	Regina	13,50 €
<i>Sauce tomate, ail, basilic frais et olives.</i>		<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons de paris.</i>	
Végétale	12,80 €	Chef	13,50 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, aubergines, oignons rouges et basilic frais.</i>		<i>Sauce tomate, mozzarella, peperoni, oeuf et olives.</i>	
Capriciosa	14,30 €	Contadino	13,80 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, artichauts, jambon blanc et câpres.</i>		<i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, et poitrine de porc fumée.</i>	
Nettuno	13,80 €	Campione	14,30 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons rouge, persil frais et olives.</i>		<i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, oeuf, viande hachée et olives.</i>	
Sant-Lazzaro*	14,50 €	Diavola	13,50 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, citron et crème fraîche.</i>		<i>Sauce tomate, mozzarella, spianata calabraise piquante, olives et basilic frais.</i>	
Parma	13,80 €	Quattro formaggi	13,80 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, parmesan, jambon de Parme et basilic frais.</i>		<i>Sauce tomate, mozzarella, parmesan, gorgonzola et chèvre.</i>	
Vegetariana	13,80 €	La Piccolina	13,50 €
<i>Sauce tomate, mozzarella, champignons, poivrons, artichauts, courgettes et oignons rouges.</i>		<i>Crème fraîche, mozzarella, chèvre, noix et miel d'acacia.</i>	
Rucula	14,30 €	Campagna	13,50 €
<i>Sauce tomate, parmesan, salade roquette, tomates séchées et jambon de parme.</i>		<i>Crème fraîche, mozzarella, poitrine de porc fumée et pommes de terre.</i>	
Il Tartuffo	16,00 €	Mortazza	16,50 €
<i>Crème fraîche, crème de truffes, mozzarella, cèpes et salade roquette.</i>		<i>Crème au pesto, mozzarella, mortadelle, mozzarella di buffala, pistaches et tomates cerises.</i>	
La Burrata	14,30 €		
<i>Sauce tomate, salade roquette, crème de balsamique et Burrata.</i>			
La Buffala	15,00 €		
<i>Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, mozzarella di buffala et basilic frais.</i>			



Les Desserts et Les Glaces

Tiramisù	7,70 €	Coupe Amarena	7,30 €
Mi-cuit au Chocolat	7,70 €	<i>Glace vanille, cerises amarena et crème fouettée sucrée**.</i>	
Panna Cotta aux fruits rouges	6,70 €	Chocolat Liégeois	7,30 €
Salade de fruits frais	6,70 €	<i>Glace chocolat, sirop au chocolat et crème fouettée sucrée**.</i>	
Tarte aux Citron	6,70 €	Torroncino	7,30 €
<i>Meringué ou nature</i>		<i>Glace nougat, amandes grillées, sirop au caramel et crème fouettée sucrée**.</i>	
Café gourmand	7,70 €	Colonel	8,30 €
Café Liégeois	7,70 €	<i>Sorbet citron et Vodka.</i>	
<i>Glace café, sirop au café et c crème fouettée sucrée**.</i>			
Banana Split	8,00 €		
<i>Banane, glace vanille, chocolat, fraise et crème fouettée sucrée**.</i>			



Allergènes

Nôtre pâte à pizza est faite maison à partir de farine de blé ,



Nôtre vinaigrette est faite maison et contient de la moutarde ,

Nôtre sauce napolitaine contient du céleri ,



Les fromages utilisés dans nos plats proviennent de produits laitiers pasteurisés ,

Nos plats peuvent également contenir :

du poisson  , des crevettes  , des crustacés ou Mollusques 

des produits lactés  , des arachides ou encore des fruits à coque  ,

des oeufs et des sulfites.

Autres allergènes existants :

Le lupin et le soja.



Pour toute information supplémentaire veuillez vous adresser à l'équipe.
Cet insigne vous indique les plats fait maison, ce sont des plats élaborés sur place à partir de produits bruts

* Plats contenant du saumon fumé. Le saumon n'est pas fumé dans nôtre établissement.

** Crème fouettée sucrée réalisée par injection de CO₂.