

BOISSON

Vittel 1Lt	7,00 €
San Pellegrino 1Lt	7,00 €
Vittel 50Cl	5,00 €
San Pellegrino 50cl	5,00 €
Perrier 33cl	6,00 €
Coca / Coca o 33cl	6,00 €
Mandarinata/Limonata 25cl	7,00 €
Fuze Tea Peche 25 Cl	6,00 €
Tonic Indian/ Ginger Beer 20cl	7,00 €
Jus de fruit 20cl (orange - ananas - poire - abricot)	7,00 €

BIERE 33CL

Peroni Classica	8,00 €
Messina (Sicilia)	8,00 €
Ichnusa (Sardegna)	8,00 €

CAFÉS

Caffè Espresso	3,50 €
Doppio Espresso	6,00 €
Cappuccino	6,00 €
Decaffeinato	4,00 €
Caffè noisette	4,00 €
Caffè/Deca Allongé	4,50 €
Kusmi Tea Bio	7,00 €

VERRE DE VIN 12CL

Certains millésimes peuvent changer en cours d'année.

PETILLANTE

Prosecco D.O.C	10,00 €
Coupe de Champagne	13,50 €

BLANC

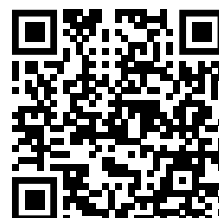
Pinot Grigio Cavit 2024	11,00 €
Chardonnay Tormaresca 2024	12,00 €
Orvieto Bigi 2024	10,00 €

ROSÉ

Minuty Prestige 2025	10,00 €
----------------------	---------

ROUGE

Chianti Tenuta Natuzzi 2019	12,00 €
Valpolicella Tommasi 2024	12,00 €
Primitivo Lucarelli 2024	12,00 €



Scannez le QR code pour consulter les informations sur les allergènes ou découvrir en toute transparence la composition de nos plats.

Prix net en euro, service inclus. TVA 20% & 10%. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La maison n'accepte pas les chèques

PROSECCO COLLECTION 14€



Spritz veneziano
Aperol , Prosecco , Soda



Limoncello
Limoncello , Prosecco , Soda



Campari
Bitter Campari , Prosecco , Soda



Italicus
Italicus , Prosecco , Soda



Saint Germain
Saint germain , Prosecco , Soda



Sarti Rosa
Bianco Sarti Rosa, Prosecco , Soda

COCKTAILS 16€



Negroni Silvio Carta
Bitter Campari, Yu Gin, Vermouth Silvio Carta



YU Tonic
Gin Yu, Indian Tonic Fetimans



Moscow mule

Vodka Beluga Noble, Citron vert, Ginger Beer Fetimans



Pornstar Martini

Vodka Beluga Noble, Fruit de la Passion, Vanille



Frangelico Espresso Martini

Vodka Beluga Noble, Cafe Espresso, Frangelico



Nonino Tonic

L'aperitivo Nonnino, Tonic et Orange



Mojito

Ron, Citron Vert, Sucre, Menthe et Soda

MOCKTAILS 13€



Virgin Pornstar Martini

Fruit de la Passion, Vanille



Virgin Mojito

Citron Vert, Menthe Fraiche, Sucre et Soda



Virgin Yu Tonic

Yu gin 0% alcool, Tonic Fetimans



Crodino Virgin Spritz

Orange, Epices et Soda



Virgin Bellini

Pêche Blanche et Soda

ANTIPASTI

BRUSCHETTA ORIGINALE 13,50€

Focaccia Maison, brunoise de tomates parfumées à l'ail, basilic, origan et huile d'olive extra vierge.

Homemade focaccia, topped with a brunoise of tomatoes infused with garlic, basil, oregano, and extra virgin olive oil.

ARANCINI ALLA CREMA DI TARTUFO BIANCO 16,00€

Risotto pané et frit, farcies à la mozzarella sur crème de truffe et parmesan.

Breaded and fried risotto, filled with mozzarella, served on a truffle and Parmesan cream.

CARPACCIO DI MANZO ALLA VENEZIANA 19,00€

Bœuf français mariné, finement tranché, pousses de roquette, parmesan et citron jaune.

Thinly sliced marinated French beef with rocket, Parmesan and lemon.

BURRATA PUGLIESE 18,00€

Burrata des Pouilles servi avec ses tomates marinées à l'huile d'olive.

Apulian burrata, served with tomatoes marinated in olive oil.

VERDURE ALLA MEDITERRANEA 17,00€

Sélection de légumes de saisons, huile d'olive et poivre noire.

Selection of seasonal vegetables, dressed with olive oil and black pepper.

VITELLO TONNATO 19,00€

Fines tranches de veau rosé, sauce tonnata, câpres et anchois, subtilement citronnée.

Thin slices of rosé veal, tonnata sauce, capers and anchovies, delicately scented with lemon.

MINI PIZZA DI VITA (6 PZ) 18,00€

Tour gastronomique en Italie à travers 6 mini pizza.

A gastronomic journey through Italy with six mini pizzas.

OLIVE ASCOLANE (12 PZ) 13,50€

Olives vertes farcis façon marchigiana et frit.

Marchigiana-style stuffed green olives, fried until golden.

CARCIOFI FRITTI 16,50€

Artichaut croustillant, citron, huile d'olive extra vierge.

Crispy artichoke, lemon, extra virgin olive oil.

ANTIPASTO ALL'ITALIANA 29,00€

Légumes marinés, spianata calabrese, prosciutto di parma, mortadella bolognese aux pistaches et burrata des Pouilles.

Marinated vegetables, Calabrian spianata salami, Parma prosciutto, pistachio mortadella from Bologna, and burrata from Puglia.

PLATEAU ROYALE (6 PERSONNE) 120,00€

Sélection de antipasti à partager

Selection of antipasti to share.

PASTA FRESCA

RIGATONI ALLA NORMA SICILIANA Façon sicilienne, basilic, aubergines et ricotta salée Sicilian style, with basil, eggplant and salted ricotta.	19,00€
GNOCCHI GORGONZOLA E PISTACCHIO DI BRONTE (SICILIA) Gorgonzola lombardo carte or D.O.P et pistache de sicile Lombard Gorgonzola D.O.P Carte d'Or selection, with pistachio from Sicily.	22,00€
SPAGHETTI ALLA CARBONARA ROMANA Façon romaine, pecorino et poivre noire Roman style, with pecorino and black pepper.	19,00€
SPAGHETTI AL PESTO E BURRATA Pesto de Basilic, Burrata et tomato cerise Basil Pesto, Burrata, and Cherry Tomatoes	23,50€
TAGLIATELLE BOLOGNESE Bolognese de bœuf mijoté avec ses légumes et parfumé au laurier Tagliatelle Bolognese sauce	23,00€
SPAGHETTI AL POMODORO Sauce tomate façon napolitaine, tomates cerises et basilic frais Neapolitan-style tomato sauce, with cherry tomatoes and fresh basil.	18,00€
FIAMMA DELLA VITA. "SIGNATURE" Spaghettis fraîches à la crème de truffe, cèpes et lamelles de truffe fraîche flambée à la grappa dans la meule de Parmigiano Reggiano Fresh spaghetti with truffle cream, porcini mushrooms, and fresh truffle shavings, flambéed with grappa inside parmesan cheese	35,00€
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE Palourdes, Encornet et Gambas sautées à l'ail, tomates cerises et persil plat Clams, squid, and prawns, sautéed with garlic, cherry tomatoes.	28,50€
RIGATONI ALLA GENOVESE DI AGNELLO Ragoût d'agneau à longue cuisson mijoté aux légumes et son fond brun Slow-cooked lamb ragout, gently braised with vegetables and rich brown jus.	26,50€

CARNE E PESCE

TAGLIATA DI MANZO MATURATA	38,00€
Entrecôte 250 gr de bœuf Maturée et servi avec pousses de roquettes et Parmigiano Reggiano 250 g dry-aged beef entrecôte, served with arugula leaves and Parmigiano Reggiano.	
LA MILANESE TRADIZIONALE	33,00€
Belle cote de veau première, panée façon milanaise et citron Beautiful prime veal chop, Milanese-style breaded, served with lemon.	
COSTATA DI MANZO	160,00€
2/4 personnes, bœuf servi avec sauce gorgonzola, sauce a la truffe et tranches de citron Serves 2-4 people, beef served with Gorgonzola sauce, truffle sauce, and lemon slices.	
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI	34,00€
Encornet et Gambas frais frit servi avec sauce tartare et citron Fresh fried squid and prawns, served with tartar sauce and lemon	
GAMBERONI GRIGLIATI	34,00€
Gambas Grille aux huile d'olive, poivre noire et persil plat Grilled Gambas with olive oil, black pepper, and flat-leaf parsley.	
CAESAR-SALADE POULET FRANÇAISE CROUSTILLANTES	24,50€
Meli-melo de Salade, sauce caesar, tomates cerises, Parmigiano Reggiano, croutons de pain et aguilletes de poulet frit Mixed salad, Caesar dressing, cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano, croutons and crispy chicken.	

PIZZA

MARGHERITA	14,50€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic frais Tomato sauce, fior di latte mozzarella and fresh basil.	
RE ELWIS	20,00€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignon de paris et Nduja de Spilinga (Calabre) Tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, Paris mushrooms and 'nduja from Spilinga Calabria.	
DIAVOLA	19,00€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et spianata calabrese pimentée Tomato sauce, fior di latte mozzarella and spicy Calabrian spianata	
CAPRICCIOSA	22,00€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, artichaut à la romaine, olives, jambon blanc et champignons de paris Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Roman-style artichokes, olives, cooked ham and mushrooms.	
VEGETARIANA	18,00€
Crème de pontimarron, courgettes, aubergines et poivrons Pumpkin cream with zucchini, eggplant and peppers.	
4 FORMAGGI	18,00€
Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, chèvre et gorgonzola Fior di latte mozzarella, Parmigiano Reggiano, goat's cheese and Gorgonzola	
CALZONE NAPOLETANO	19,00€
Ricotta, spianata calabrese pimentée, mozzarella fior di latte. gratinée à la sauce tomate Ricotta, spicy Calabrian spianata and fior di latte mozzarella, baked with tomato sauce.	
SALMONE	23,50€
Saumon fumé Ecosais, mozzarella fior di latte, pistaches de Sicile et tranches de citrons Scottish smoked salmon, fior di latte mozzarella, Sicily pistachios and fresh lemon slices	
BURRATA	22,00€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pousses de roquettes, burrata des Pouilles et Parmigiano Reggiano Tomato sauce, fior di latte mozzarella, fresh rocket, Puglian burrata and shaved Parmigiano Reggiano.	
TARTUFATA	27,50€
Crème de truffe, Mozzarella fior di latte, pousses de roquettes, Parmigiano Reggiano et lamelles de truffe fraîche Truffle cream, fior di latte mozzarella, fresh rocket, shaved Parmigiano Reggiano and fresh truffle slices.	
TONNO	22,50€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, capres, olives, thon et origan Tomato sauce, fior di latte mozzarella, capers, olives, tuna and oregano.	

DESSERT

TIRAMISÙ CLASSICO	10,00€
Crème légère au mascarpone, savoiardi au café espresso Light mascarpone cream with savoiardi biscuits soaked in espresso.	
PANNACOTTA FRUTTI ROSSI	11,00€
Vanille de Madagascar, fruit des bois et son coulis Vanille de Madagascar, fruit des bois et son coulis	
CHEESECAKE BRONTE	13,00€
Crème fromagère onctueuse, base croquante, poudre de pistache. Smooth cream cheese filling, crunchy biscuit base and pistachio	
AFFOGATO VENEZIANO	10,00€
Glaces à la Vanille de Madagascar, café espresso et chantilly. Madagascar vanilla ice cream with espresso and whipped cream.	
GELATO ALLA VANIGLIA	9,00€
2 boules de Glace à la vanille de Madagascar. Two scoops of Madagascar vanilla ice cream.	
SORBETTO AL LIMONE	9,00€
2 boules de Sorbet au Citron. Two Scoops of Lemon Sorbet.	
PAVLOVA	13,00€
Nids de meringue, chantilly, fruit rouge et son coulis. Meringue nests with whipped cream, red berries and their coulis.	
TORTINO AL CIOCCOLATO	12,00€
Cœur coulant, glace à la vanille de Madagascar et chantilly Chocolate Lava Cake, Madagascar Vanilla Ice Cream	
CAFFÈ O THE GOURMANDE	12,00€
Selection de trois mini dessert creatif et raffiné Chef's Selection of Three Mini Desserts	