MENU MIDI

HORS WEEK-END · HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE AU CHOIX

BRUSCHETTA PUGLIESE
Pain croustillant, tomates marinées et huile d'olive

ARANCINI CACIO E PEPE
Boulettes de risotto panées et frites, farcies à la mozzarella, servies sur une crème à la truffe et au parmesan

PASTA OU PIZZA

Pâtes ou pizza au choix à la carte, hors spécialités

DESSERT

Tiramisù ou Panna cotta aux fruits rouges

ENTRÉE + PÂTES OU PIZZA	**24**
ENTRÉE + PÂTES OU PIZZA + DESSERT	**30**

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI

BOISSONS

Vittel 1lt	7
San Pellegrino 1lt	7
Vittel 50cl	5
San Pellegrino 50cl	5
Perrier 33cl	6
Coca / Coca 0 33cl	6
Limonata Lurisia	7
Chinotto Lurisia	7
Estathé Limone / Pesca	6
Tonic Indian / Ginger Beer 20cl	7
Jus de fruits 20cl	7

orange · ananas · poire · abricot

BIÈRES 8€

BOUTEILLE 33CL

Peroni Classica	
Peroni Senza Glutine	
Messina (Sicilia)	
Ichnusa (Sardegna)	
Moretti Filtrata a Freddo	
Moretti Zero (0,0% alcool)	
Nastro Azzurro Capri	

CAFÉS

Caffè Espresso	3.5
Doppio Espresso	6
Cappuccino	6
Decaffeinato	4
Caffè noisette	4
Caffè / Deca Allongé	4.5
Kusmi Tea Bio	7

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



St-Germain
St-Germain , Prosecco , Soda



Sarti Rosa
Bianco Sarti Rosa, Prosecco , Soda

COCKTAILS 16€



Negroni
Bitter Campari, Gin Bombay, Vermouth



Gin Tonic
Gin Bombay, Indian Tonic



Paloma Patron
Tequila Patron, Pamplemousse, Citron vert



Moscow Mule
Vodka Grey Goose, Citron vert, Ginger Beer



Pornstar Martini
Vodka Grey Goose, Fruit de la Passion, Vanille



Frangelico Espresso Martini
Vodka Grey Goose, café espresso, Frangelico



Nonino Tonic
L'aperitivo Nonino, Tonic et Orange



Mojito
Rhum Bacardi, Citron Vert, Sucre, menthe fraîche et Soda

MOCKTAILS 13€



Virgin Pornstar Martini
Fruit de la Passion, Vanille



Virgin Mojito
Citron Vert, Menthe Fraiche, Sucre et Soda



Crodino Virgin Spritz
Orange, épices et Soda



Virgin Bellini
pêche blanche et Soda

ANTIPASTI

BRUSCHETTA ORIGINALE 13.5
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
Boulettes de risotto panées et frites, farcies à la mozzarella, servies sur une crème à la truffe et au parmesan
Breaded and fried risotto, filled with mozzarella, served on a truffle and Parmesan cream.

CARPACCIO DI MANZO ALLA VENEZIANA 19
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
Burrata des Pouilles servie avec ses tomates marinées à l'huile d'olive.
Apulian burrata, served with tomatoes marinated in olive oil.

VERDURE ALLA MEDITERRANEA 17
Sélection de légumes de saison
Selection of seasonal vegetables, dressed with olive oil and black pepper.

VITELLO TONNATO 19
Fines tranches de veau rosé, sauce au thon, câpres et anchois, subtilement citronnée.
Thinly sliced pink-cooked veal with tuna sauce, capers, anchovies and a hint of lemon

CARCIOFI FRITTI 16.5
Artichaut croustillant, citron, huile d'olive extra vierge.
Crispy artichoke, lemon, extra virgin olive oil.

DA CONDIVIDERE

MINI PIZZA DI VITA (6 PZ) 18
Tour gastronomique en Italie à travers 6 mini-pizzas.
A gastronomic journey through Italy with six mini pizzas.

ANTIPASTO ALL'ITALIANA 29
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.

PASTA FRESCA

RIGATONI ALLA NORMA SICILIANA 19
Façon sicilienne, basilic, aubergines et ricotta salée
Sicilian style, with basil, eggplant and salted ricotta.

GNOCCHI GORGONZOLA E PISTACCHIO DI BRONTE (SICILIA) 22
Gorgonzola lombardo Carte d'Or D.O.P et pistaches de Sicile
Lombard Gorgonzola D.O.P Carte d'Or selection, with pistachio from Sicily.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ROMANA 19
Façon romaine, pecorino et poivre noir
Roman style, with pecorino and black pepper.

TAGLIATELLE BOLOGNESE 23
Bolognese de bœuf mijoté avec ses légumes et parfumé au laurier
Tagliatelle Bolognese sauce

LE SPECIALITÀ

RAVIOLI BURRATA 28.5
Raviolis farcis à la burrata, pesto de basilic et pignons de pin torréfiés
Burrata-filled ravioli, basil pesto and toasted pine nuts.

RAVIOLI CAPESANTE E GAMBERI 35
Raviolis aux Saint-Jacques et gambas, bisque de homard, persil et poutargue
Scallop and prawn ravioli, lobster bisque, parsley and bottarga.

FIAMMA DELLA VITA. "SIGNATURE" 35
Spaghettis frais à la crème de truffe, aux cèpes et aux lamelles de truffe fraîche, flambés à la grappa dans une meule de Parmigiano Reggiano.
Fresh spaghetti with truffle cream, porcini mushrooms and fresh truffle shavings, flambéed with grappa in a wheel of Parmigiano Reggiano.

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 28.5
Palourdes, Encornet et Gambas sautées à l'ail, tomates cerises et persil plat
Clams, squid, and prawns, sautéed with garlic, cherry tomatoes.

RIGATONI ALLA GENOVESE DI AGNELLO 26.5
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.

CARNE E PESCE

TAGLIATA DI MANZO MATURATA 38
Entrecôte de bœuf maturée de 250 g, servie avec des pousses de roquette et du Parmigiano Reggiano
250 g dry-aged beef entrecôte, served with arugula leaves and Parmigiano Reggiano.

LA MILANESE TRADIZIONALE 33
Belle côte première de veau, panée à la milanaise, servie avec du citron.
Beautiful prime veal chop, Milanese-style breaded, served with lemon.

COSTATA DI MANZO (CHIANINA) 160
Pour 2 à 4 personnes, servie avec une sauce au gorgonzola, une sauce à la truffe et des tranches de citron
Serves 2–4 people, beef served with Gorgonzola sauce, truffle sauce, and lemon slices.

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI 34
Encornets et gambas frais, frits et servis avec une sauce tartare et du citron.
Fresh fried squid and prawns, served with tartar sauce and lemon

GAMBERONI GRIGLIATI 34
Gambas grillées à l'huile d'olive, au poivre noir et au persil plat.
Grilled Gambas with olive oil, black pepper, and flat-leaf parsley.

SELEZIONE LEGGERA *Les salades*

SALADE CÉSAR AU POULET FRANÇAIS CROUSTILLANT 24.5
Méli-mélo de salades, sauce César, tomates cerises, Parmigiano Reggiano, croûtons de pain et aiguillettes de poulet frit.
Mixed salad, Caesar dressing, cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano, croutons and crispy chicken.

SAUMON FUMÉ 22.5
Délicat saumon fumé, déposé sur un lit de salade romaine croquante, accompagné de tomates fraîches, de fines lamelles de courgette et de croûtons de pain maison, le tout relevé par une touche de citron et un filet d'huile d'olive extra vierge.
Smoked salmon, crisp romaine, fresh tomatoes, courgette ribbons, homemade croutons, lemon and olive oil.

VÉGÉTARIENNE 19.5
Assortiment de légumes frais de saison, déposés sur un lit de salade croquante, accompagnés de tomates et de fines crudités, avec une burrata crémeuse au cœur, des croûtons de pain maison et un filet d'huile d'olive extra vierge.
Seasonal vegetables, crisp salad, tomatoes, crudités, creamy burrata, homemade croutons and olive oil.

PIZZA

MARGHERITA 14.5
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic frais
Tomato sauce, fior di latte mozzarella and fresh basil.

VEGETARIANA 18
Crème de potimarron, courgettes, aubergines, poivrons et artichauts
Pumpkin cream with zucchini, eggplant , artichokes and peppers.

4 FORMAGGI 18
Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, chèvre et gorgonzola
Fior di latte mozzarella, Parmigiano Reggiano, goat's cheese and Gorgonzola

LE SPECIALITÀ

RE ELWIS 20
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
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et spianata calabrese pimentée
Tomato sauce, fior di latte mozzarella and spicy Calabrian spianata

CAPRICCIOSA 22
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, artichauts à la romaine, olives, jambon blanc et champignons de paris
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Roman-style artichokes, olives, cooked ham and mushrooms.

CALZONE NAPOLETANO 19
Ricotta, spianata calabrese pimentée et mozzarella fior di latte, le tout gratiné à la sauce tomate
Ricotta, spicy Calabrian spianata and fior di latte mozzarella, baked with tomato sauce.

SALMONE 23.5
saumon fumé écossais, mozzarella fior di latte, pistaches de Sicile et tranches de citron
Scottish smoked salmon, fior di latte mozzarella, Sicily pistachios and fresh lemon slices

BURRATA 22
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.

DESSERTS

TIRAMISÙ CLASSICO 10
Crème légère au mascarpone, savoiardi au café espresso
Light mascarpone cream with savoiardi biscuits soaked in espresso.

PANNA COTTA FRUTTI ROSSI 11
Vanille de Madagascar, fruits des bois et son coulis
Vanille de Madagascar, fruit des bois et son coulis

CHEESECAKE BRONTE 13
Crème fromagère onctueuse, base croquante, poudre de pistache.
Smooth cream cheese filling, crunchy biscuit base and pistachio

AFFOGATO VENEZIANO 10
Glaces à la Vanille de Madagascar, café espresso et chantilly.
Madagascar vanilla ice cream with espresso and whipped cream.

GELATO ALLA VANIGLIA 9
2 boules de Glaces à la vanille de Madagascar.
Two scoops of Madagascar vanilla ice cream.

SORBETTO AL LIMONE 9
2 boules de Sorbet au Citron.
Two Scoops of Lemon Sorbet.

RICOTTA E PERE 13
Biscuit aux noisettes, crème de ricotta et poires.
Hazelnut sponge, ricotta cream and pears.

SALADE DE FRUITS ROUGES 11
Fruits rouges frais de saison.
Fresh seasonal red berries.

TORTINO AL CIOCCOLATO 12
Cœur coulant au chocolat, glace à la vanille de Madagascar et chantilly
Chocolate Lave Cake, Madagascar Vanilla Ice Cream

CAFFÈ O THE GOURMANDE 13
Mini dacquoise coco ananas, mini muffin caramel beurre salé, mini opéra et mini tiramisù.
Mini coconut and pineapple dacquoise, mini salted butter caramel muffin, mini opéra and mini tiramisù.

CARTE DES VINS



RIVEGAUCHE

VINS AU VERRE – 12CL

Certains millésimes peuvent changer en cours d'année.

PÉTILLANT

Prosecco D.O.C 10

BLANC

2025 Sauvignon Blanc Cavit 10

2024 Chardonnay Tormaresca 12

2024 Orvieto Bigi 10

ROSÉ

2025 Prestige Minuty 10

ROUGE

2019 Chianti Riserva Terre Natuzzi 12

2024 Valpolicella Tommasi 12

2024 Primitivo Lucarelli 12

PÉTILLANTS ITALIENS

VENETO

Proecco D.O.C. Valdobbiadene 36
Glera

LOMBARDIA

Cuvée Imperiale Satèn Berlucchi 49
Chardonnay

CHAMPAGNES

MONTAGNE DE REIMS

R de Ruinart Brut 110
Chardonnay - Pinot Noir - Meunier

Extra Brut Extra Old Veuve Clicquot 149
Pinot Noir - Chardonnay - Meunier

Blanc de Blancs Ruinart 160
Chardonnay

Grande Cuvée 174e Édition Krug 450
Pinot Noir - Chardonnay - Meunier

VALLÉE DE LA MARNE

Brut Classic Deutz 89
Chardonnay - Pinot Noir - Meunier

Esprit Nature Henri Giraud 110
Pinot Noir - Chardonnay

2018 Brut Millésimé Laurent-Perrier 155
Chardonnay - Pinot Noir

PR 90-21 Henri Giraud 290
Pinot Noir - Chardonnay

2018 Argonne Henri Giraud 850
Pinot Noir - Chardonnay

2018 Vintage Dom Pérignon 360
Chardonnay - Pinot Noir

Grand Siècle Itération Nº27 Laurent-Perrier 390
Chardonnay - Pinot Noir

2008 Plénitude 2 Dom Pérignon 850
Chardonnay - Pinot Noir

2013 Amour de Deutz MAGNUM 620
Chardonnay

2014 Amour de Deutz MAGNUM 620
Chardonnay

2015 Amour de Deutz MAGNUM 620
Chardonnay

CÔTE DES BLANCS

2015 Salon 1590
Chardonnay

VINS BLANCS ITALIENS

TRENTINO

2025 Sauvignon Blanc Trentino DOC Cavit 34
Sauvignon Blanc

FRIULI

2025 Pinot Grigio Jermann 65
Pinot Grigio

LOMBARDIA

2024 Lugana Le Fornaci Tommasi 45.5
Turbiana

PIEMONTE

2024 Moscato d'Asti Bersano 38.5
Moscato

2023 Fallegro Favorita Langhe DOC MAGNUM Gianni Gagliardo 90
Vermentino

UMBRIA

2024 Orvieto Classico Bigi 34
Trebbiano Toscano - Grechetto - Verdello - Malvasia Toscana - Drupeggio

2023 San Giovanni della Sala MAGNUM Castello della Sala 90
Grechetto - Procanico - Pinot Bianco - Viognier

MARCHE

2024 Verdicchio di Matelica Bisci 49
Verdicchio

PUGLIA

2024 Chardonnay Tormaresca 39
Chardonnay

2023 Pietrabianca Castel del Monte BIO Bocca di Lupo 58
Chardonnay – Fiano

SARDEGNA

2024 Vermentino di Sardegna "Opale" Mesa 60
Vermentino

SICILIA

2024 Grillo Tenuta Zabu 39
Grillo

2024 Etna Bianco Ammura 59
Carricante

VINS ROUGES ITALIENS

VENETO

2024 Valpolicella Tommasi 36
Corvina - Rondinella - Molinara

2018 Valpolicella Classico Superiore Quintarelli 250
Corvina - Rondinella - autre cépage

2018 Amarone della Valpolicella Quintarelli 500
Corvina - Rondinella - autre cépage

EMILIA-ROMAGNA

2025 Lambrusco Otello Ceci 38
Lambrusco

PIEMONTE

2020 Barolo Bussia Francesco Clerico 130
Nebbiolo

2020 Barolo Gianni Gagliardo 89
Nebbiolo

2022 Barbaresco Ceretto 145
Nebbiolo

LES VERTICALES DE BAROLO GIANNI GAGLIARDO

Millésimes 2006 à 2010 1000
Coffret de 5 bouteilles - Nebbiolo

Millésimes 2011 à 2015 1000
Coffret de 5 bouteilles - Nebbiolo

Millésimes 2016 à 2020 1000
Coffret de 5 bouteilles - Nebbiolo

LES CRUS DE BAROLO GIANNI GAGLIARDO

Millésime 2022 1000
Coffret de 5 bouteilles - Nebbiolo
Fossati · Mosconi · Castelletto · Monvigliero · Lazzarito

TOSCANA

2019 Chianti Riserva Terre Natuzzi 38
Sangiovese

2023 Chianti BIO MAGNUM Salcheto 62
Sangiovese 1,5lt

2023 Rosso di Montepulciano DOC Carpineto 49.5
Sangiovese

2021 Brunello di Montalcino Carpineto 139
Sangiovese – Canaiolo

PUGLIA

2024 Primitivo di Manduria Lucarelli 39
Primitivo

TOSCANA JÉROBOAM 3LT

2016 Brunello di Montalcino Jéroboam 3lt Pian delle Vigne 480
Sangiovese

2022 Dogajolo Jéroboam 3lt Carpineto 180
Sangiovese - Cabernet Sauvignon

2021 Chianti Classico Riserva Jéroboam 3lt Marchesi Antinori 379
Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot

TOSCANA BALTHAZAR 12 LT

2019 Brunello di Montalcino Banfi 1790
Sangiovese

SUPER TUSCAN

2021 Tignanello Antinori 290
Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc

2022 Ornellaia Tenuta dell'Ornellaia 300
Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Petit Verdot

2021 Biserno Tenuta di Biserno 350
Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Petit Verdot

SICILIA

2024 Nero d'Avola Tenuta Zabu 39
Nero d'Avola

VINS BLANCS FRANÇAIS

BOURGOGNE

2012 Chablis 1er Cru Côte de Léchet Defaix 100
Chardonnay

2014 Chablis 1er Cru Vaillon Defaix 100
Chardonnay

2015 Chablis 1er Cru Les Lys Defaix 100
Chardonnay

2023 Chassagne-Montrachet 1er Cru "Cailleret" Louis Latour 250
Chardonnay

BORDEAUX "VIN DE DESSERT"

2016 Sauternes 1er Grand Cru Classé Château Guiraud 160
Sémillon - Sauvignon Blanc

VALLÉE DU RHÔNE

2023 Blanc Dambrun Domaine Dambrun 48
Grenache Blanc - Chardonnay - Clairette - Roussanne - Marsanne - Viognier - Ugni Blanc

2023 Châteauneuf-du-Pape Le Plateau Blanc Mont-Redon 250
Clairette Blanche - Grenache Blanc

VINS ROSÉS FRANÇAIS

CÔTES DE PROVENCE

2024 Sainte-Victoire Miraval 55
Syrah - Grenache - Cinsault

2025 Cuvée Prestige Minuty 45
Grenache - Syrah - Rolle - Cinsault

VINS ROUGES FRANÇAIS

BOURGOGNE

2022 Bourgogne Pinot Noir Faiveley 49
Pinot Noir

2017 Aloxe-Corton Louis Latour 95
Pinot Noir

2017 Volnay 1er Cru "Santenots" Faiveley 179
Pinot Noir

2012 / 2015 Nuits-Saint-Georges 1er Cru « Les Porêts » Faiveley 199
Pinot Noir

2024 Vosne-Romanée Faiveley 135
Pinot Noir

BOURGOGNE JÉROBOAM 3LT

2001 Château Corton Grancey Grand Cru Louis Latour 1200
Pinot Noir

VALLÉE DU RHÔNE

2023 Rouge Dambrun Domaine Dambrun 60
Grenache - Syrah - Carignan - Cinsault - Counoise

BORDEAUX

2016-2015-2014 Château La Tour de By Marc Pagès 58
Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot

2012-2008-2006 Château La Tour de By Marc Pagès 70
Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot

2020-2021 Saint-Émilion Grand Cru Clos de l'Oratoire 90
Merlot - Cabernet Franc

LANGUEDOC

2023 Les Larmes de Pierre Château Peyrepertuse 160
Syrah - Grenache Noir

2022 Le Vin de Messe Rouge Corbières Château Peyrepertuse 39
Grenache Noir - Syrah

LIQUEURS ET DIGESTIFS

Amaretto - Disaronno "4cl" 13

Limoncello - Tradizionale "4cl" 10

GET 27 / GET 31 "4cl" 10

Vermouth - Silvio Carta "4cl" 15

Vodka - Beluga Noble "4cl" 15

Gin - Hendrick's "4cl" 15
Gin - Citadelle "4cl" 13
Gin - Yu gin Black Lemon "4cl" 15

Tequila - Patrón Silver "4cl" 18
Tequila - Patrón Café "4cl" 18

Whisky - Jack Daniel's "4cl" 12

Whisky - Chivas 12 ans "4cl" 13

Whisky - Chivas 15 ans "4cl" 19

Whisky - Talisker "4cl" 16

Whisky - Aberlour "4cl" 14

Whisky - Nikka Japonais "4cl" 17

Rhum - Don Papa "4cl" 15
Rhum - Diplomatico "4cl" 15
Rhum - Zacapa XO "4cl" 22

Cognac et Poire Williams - Noces Royales "4cl" 15

Cognac - Hennessy XO "2cl" 20

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

AnticaCuvée Grappa 5 ans
Complexité élégante et richesse aromatique, résultat d'un affinage de 5 ans en fûts de chêne. 13

Riserva Grappa 8 ans
Produite en série limitée. Un nectar raffiné vieilli naturellement dans les caves Nonino. Vieillie en fût pendant 8 ans. 13

Quintessentia di Erbe Amaro
Composée de plus de 30 herbes. Élégance incomparable qui renferme de précieuses senteurs d'herbes de montagne. 13

CHATEAU DE LAUBADE
BAS ARMAGNAC

PLATEAU ASSORTIMENT
de 1975 à 1994
13 2cl

COGNAC FRAPIN

COGNAC MILLÉSIMÉ
1990 - 1997 - 1998
20 2cl

1625
DOMAINE HENRI GIRAUD

RATAFIA CHAMPENOIS
Solera
13 4cl