



MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

Petite Pizza Margherita (1a-7)

Ou

Petite Spaghetti bolognaise (1a-3)

* * *

1 boule de glace au choix (3-7)

* * *

1 boisson au choix

Jus, soft, eau

8.60

SOFT

Lodyss– eau minérale gazeuse	25 cl	2.50
Lodyss – eau minérale naturelle	25 cl	2.50
Lodyss – eau minérale gazeuse	50 cl	3.50
Lodyss – eau minérale naturelle	50 cl	3.50
Coca-Cola, Coca-Cola zéro	20 cl	2.50
Fanta, Sprite	20 cl	2.50
Crodino (jaune)	17.5 cl	5.60
Sanbitter (rouge)	17.5 cl	5.60
Schweppes bitter lemon	20 cl	3.20
Royal Bliss Tonic	20 cl	3.20
Jus de pomme, multivitamines	20 cl	2.90
Rivella rouge	33 cl	2.70
Jus d'orange Fairtrade	20 cl	2.90
Fuze tea	20 cl	3.20

APERITIVI ⁽¹²⁾

Martini - Blanc ou Rouge	6 cl	4.30€
Ricard	4 cl	4.50€
Porto - Rouge ou Blanc	6 cl	4.80€
Amer Bière		4.90€
Cocktail sans alcool		4.20€
Coupe Spumante brut Riserva		4.90€
Cynar Soda		5.50€
Campari Soda ou Orange	4 cl	5.70€
Coupe Spumante al limone		5.50€
Apérol Spritz		6.80€
Bière Simon ⁽¹⁻¹²⁾	33 cl	3.30€
Bière sans alcool (Clausthaler) ⁽¹⁾	33 cl	2.90€
Moscato d'Asti ⁽¹²⁾		4.20€

Antipasti – Insalata

Insalata Tonnara (1a-3-4-7-10) 19.80€
Salade de saison, tomates cerise, tartare de tomates, thon, mozzarella bille, olives, oignon rouge, vinaigrette.

Insalata Cesar(1a-3-7-10) 19.80€
Salade de saison, aiguillette de poulet, oignons, tomates cerise, olives, ananas, vinaigrette.

Bruschetta di Burrata e prosciutto (1a-3-7) 22.40€
Pain bruschetta, tartare de tomate, mozzarella Burrata, jambon cru type Parme, tomates cerise, roquette, olives.

Carpaccio de Bœuf (1a-3--7) 21.50€
Carpaccio de Bœuf, tomates fraîches et confites, olives, roquette, copeaux de parmesan, vinaigrette, huile d'olive, crème de balsamique.

Ⓟ **Insalata Caprese**(1a-3-7) 22.50€
Tomates anciennes, mozzarella di bufala, pesto, roquette, olives Kalamata.

PASTA

	Petite	Grande
(V) Tagliatelle ai legumi (1a-3-9)	12.80€	16.80€
(V) Penne arrabiata (1a-3-7-9) Sauce napolitaine maison, piment rouge.	12.00€	16.00€
(V) Spaghetti al Pomodoro (1a-3-7) Huile d'olive, tomates cerises, basilic, mozzarella.	13.50€	17.50€
Spaghetti carbonara ou bolognaise (1a-3-7)	12.00€	16.00€
Cannelloni alla romagnola (1a-3-7-9) Cannelloni farci à la viande, gratinés, grana padano	13.50€	17.50€
Lasagna San Marco (1a-3-7) Traditionnelle à la viande.	-	18.00€
Tortellini panna e prosciutto (1a-3-7-9) Tortellini à la viande, sauce crème jambon.	13.50€	17.50€
Tagliatelle pesto e scampi fritti (1a-2-3) Tagliatelle, scampi frit, pesto, tomates cerises.	15.90€	21.60€
Tris di pasta (1a-3-7-9) (tagliatelle au pesto, spaghetti carbonara, penne bolognaise)	-	19.50€

Pizza

	Petite	Grande
<p>Ⓟ Margherita (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, origan.</i></p>	9.20€	10.80€
<p>Napoletana(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres.</i></p>	9.80€	11.50€
<p>Ⓟ 4 formaggi(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, bel paese, taleggio, gorgonzola.</i></p>	11.10€	12.90€
<p>Rustica(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, salami doux, œuf, basilic.</i></p>	11.10€	12.90€
<p>Prosciutto e funghi (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons.</i></p>	10.40€	12.20€
<p>Capricciosa(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives.</i></p>	10.40€	12.20€
<p>Hawai(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, ananas.</i></p>	10.40€	12.20€
<p>Calzone(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons.</i></p>	10.40€	12.20€
<p>Vulcano(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, salami piquant.</i></p>	11.10€	12.90€
<p>Diavola(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, salami piquant.</i></p>	11.10€	12.90€

Pizza

	Petite	Grande
Diabolissima (1a-3-7) <i>Tomate, mozzarella, salami piquant, ail, piments frais, parmesan, roquette.</i>	11.50€	13.50€
V San Marco (1a-2-4-7) <i>Tomate, mozzarella, scampi, saumon fumé, poireaux, tomates.</i>	14.80€	16.70€
Pastore (1a-3-7) <i>Tomate, mozzarella, chèvre, tomates fraîches, roquette.</i>	11.20€	13.10€
Tonno Cipolla (1a-4-7) <i>Tomate, mozzarella, thon, oignons.</i>	11.10€	12.90€
Frutti di mare (1a-2) <i>Tomate, mozzarella, fruits de mer, ail.</i>	12.40€	14.30€
Al Crudo di Parma (1a-3-7) <i>Tomate, mozzarella, Jambon typo Parma, roquette, parmesan.</i>	12.70€	14.60€
V 4 Stagioni (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts, salami.</i>	11.10€	12.90€
Primavera (1a-3-7) <i>Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, artichauts, tomate fraiche, olive.</i>	11.10€	12.90€
Tarte Flambée (1a-3-7) <i>Crème, mozzarella, lardons, oignons.</i>	11.10€	12.90€

PESCE – POISSONS

Fritto misto (1a-2-3-4-7-9) 24.50€
-Scampi frit, calamar frit, sauce rémoulade, salade de saison.

Fileto di Orata grigliato (1a-3-4-9) 24.00€
-Filet de daurade, sauce vierge de tomates.

Garnitures aux choix :

-Pâtes, riz, purée maison, pommes de terre rôties. (1a-3-7)

CARNE – VIANDES

Escalope de Veau du chef (1a-3-7) 22.50€
Jambon cru, sauce napolitaine, gorgonzola gratiné.

Escalope de Poulet à la Milanaise (1a-3-7) 21.80€
Escalope de poulet pané, sauce tomate, copeaux de parmesan.
Accompagné de spaghetti à la tomate.

Tagliata de Bœuf (1a-3-7) 26.00€
Faux-filet, crème balsamique, huile d'olive, roquette, copeaux de parmesan.

Garnitures aux choix :

Pâtes, riz, purée maison, pommes de terre rôties. (1a-3-7)

DOLCI - DESSERTS

Tiramisu (1a-3-7-12)	6.50€
Café glacé (1a-3-7)	6.60€
Coupe Amarena (1a-3-7)	6.70€
Coupe Fragola (selon saison) (1a-3-7)	6.70€
Coupe Dame blanche (1a-3-6-7)	6.30€
Coupe Sicilienne (1a-3-7)	6.70€
Coupe Banana split (3 Boules vanilles) (1a-3-6-7)	6.70€
Glace maison au choix (3-7) la boule :	1.90€

Pâtisseries maison au choix en vitrine
de 2.50 à 4.70€

CARTE DES VINS

VINS BLANCS ITALIENS⁽¹²⁾

Castello Monaci simera <i>Chardonnay salento IGT 2022</i>	21.10€
Baronne Ricasoli Albia <i>IGT 2020</i>	23.80€

VINS ROSÉS ITALIENS⁽¹²⁾

Castello Monaci Salento <i>Kreos Negroamaro rosato</i>	20.60€
Baronne Ricasoli Albia <i>Rosé Toscana IGT 2021</i>	23.80€

VINS ROUGES ITALIENS⁽¹²⁾

Castello Monaci Piluna <i>Primitivo salento IGT 2020</i>	21.70€
Banfi Chianti superiore <i>DOCG 2019</i>	28.00€
Tenute Rubino Negroamaro <i>IGT 2019</i>	28.00€

VINS DE LA MOSELLE LUXEMBOURGEOISE(12)

Pinot Gris

Bech-Kleinmacher Naumberg Grand Premier Cru	Pichet de 25 cl	8.20€
Les Domaines de Vinsmoselle	Bouteille de 75 cl	24.60€

Riesling

Greiveldange Hütte - Sélection Vieilles Vignes	Pichet de 25 cl	8.20€
Les Domaines de Vinsmoselle	Bouteille de 75 cl	24.60€

VINS OUVERTS ITALIENS(12)

MOSCATO D'ASTI

Abbazia

Verre	4.20€
Pichet de 25 cl	7.00€
Pichet de 50 cl	14.00€

BLANC

Bianco Tavernello - Trebbiano

Verre	4.20€
Pichet de 25 cl	5.70€
Pichet de 50 cl	11.40€

ROSÉ

Rosato Tavernello - puglia

Verre	4.20€
Pichet de 25 cl	5.70€
Pichet de 50 cl	11.40€

ROUGE

Chianti Melini Marca Blu

Verre	4.20€
Pichet de 25 cl	5.70€
Pichet de 50 cl	11.40€

LAMBRUSCO

Grasparossa di Castelvetro, Riunite

Pichet de 25 cl	6.20€
Pichet de 50 cl	12.40€
Bouteille	18.60€

BOISSONS CHAUDES

Thé	2.40€
Espresso, café, décaféiné *	2.50€
Cappuccino *, chocolat	2.90€
Double Espresso *	4.30€
Irish Coffee *	7.20€

** En savourant le café Bruno **Bio – Fairtrade**, vous encouragez le commerce équitable et l'agriculture biologique.
Torréfaction artisanale maison depuis 1930.*

DIGESTIVI – DIGESTIFS⁽¹²⁾

Averna		5.30€
Limoncello		5.30€
Amaretto	4 cl	5.30€
Calvados	4 cl	5.60€
Cognac V.S.O.P.	4 cl	5.90€
Grappa Santi Infinito ou Nino Negri	4 cl	6.30€
Sambucca	4 cl	6.30€