

**Jusqu'à 10 ans**

**Petite Pizza Margherita** (1a-7)

**Ou**

**Petite Spaghetti**

(Bolognaise, Carbonara, Crème jambon) (1a-3)

\* \* \*

**1 boule de glace au choix** (3-7)

\* \* \*

**1 boisson au choix**

**Jus, soft, eau**



**9.60€**

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

**A  
P  
E  
R  
I  
T  
I  
V  
I**

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



\*plat végétarien

**Insalata con Salmone marinato** (1a-3-4-7-10)

Salade de saison, tomates cerises, tartare de tomates, saumon mariné maison, scamorza fumée, oignon rouge, vinaigrette.

21.80€

**Insalata Di Pollo San Marco** (1a-3-7-10)

Salade de saison, aiguillettes de poulet, oignons, tomates cerises, olives, ananas, vinaigrette.

19.90€

**Insalata caprina e prosciutto** (1a-3-7)

Salade de saison, chèvre chaud, tartare de tomate, jambon cru type Parme, tomates cerises, olives, pain ciabatta.

19.90€

**Carpaccio de Bœuf** (1a-3-7)

Carpaccio de Bœuf, tomates fraîches et confites, olives, roquette, copeaux de parmesan, vinaigrette, huile d'olive, crème de balsamique.

21.50€

**\*Insalata Autunnale** (1a-3-7)

Mozzarella di bufala, figues fraîches, noix, tomates cerises, salade de saison, Vinaigrette.

22.50€

\*plat végétarien

P

A

S

T

A

	Petite	Grande
<p><b>*Ravioli ricotta épinard</b> (1a-3-7-9) Sauce Aurora</p>	13.50€	17.50€
<p><b>Penne al Tonno</b> (1a-3-4-9) Sauce Napolitaine maison, thon, basilic.</p>	12.00€	16.00€
<p><b>Ravioli al Salmone</b>(1a-3-4-7) Ravioli farcis au saumon, épinard, sauce crème.</p>	14.00€	18.00€
<p><b>Spaghetti carbonara ou bolognaise</b> (1a-3-7)</p>	12.00€	16.00€
<p><b>Cannelloni alla romagnola</b>(1a-3-7-9) Cannelloni farcis à la viande, gratinés, grana padano</p>	13.50€	17.50€
<p><b>Lasagna San Marco</b> (1a-3-7) Traditionnelle à la viande.</p>	-	18.00€
<p><b>Tortellini panna e prosciutto</b> (1a-3-7-9) Tortellini à la viande, sauce crème jambon.</p>	13.00€	17.00€
<p><b>Gnocchi con salsiccia gratinati</b> (1°-3-7-9) Gnocchi, saucisse italienne, sauce napolitaine,gratiné</p>	13.80€	17.80€
<p><b>Tris di pasta</b> (1a-3-7-9) (Tortellini panna, Spaghetti bolognaise, Cannelloni napolitaine) *plat végétarien</p>	-	20.00€

P

I

Z

Z

A

	Petite	Grande
<p><b>*Margherita</b> (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, origan.</i></p>	9.20€	10.80€
<p><b>Napoletana</b>(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres.</i></p>	9.80€	11.50€
<p><b>4 formaggi</b>(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, bel paese, taleggio, gorgonzola.</i></p>	11.20€	13.50€
<p><b>Rustica</b>(1a-3-7) <i>Tomate, mozzarella, salami doux, œuf, basilic.</i></p>	11.20€	13.50€
<p><b>Prosciutto e funghi</b> (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons.</i></p>	11.20€	13.50€
<p><b>Capricciosa</b>(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives.</i></p>	11.20€	13.50€
<p><b>Hawai</b>(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, ananas.</i></p>	11.20€	13.50€
<p><b>Calzone</b>(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons.</i></p>	11.20€	13.50€
<p><b>Vulcano</b>(1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, salami piquant.</i></p>	11.20€	13.50€

\*plat végétarien



P

I

Z

Z

A

Petite Grande

**Diavola**(1a-7)

*Tomate, mozzarella, salami piquant*

11.20€ 13.50€

**San Marco** (1a-2-4-7)

*Tomate, mozzarella, scampi, saumon fumé, poireaux, tomates.*

14.80€ 16.70€

**Pastore** (1a-3-7)

*Tomate, mozzarella, chèvre, tomates fraîches, roquette.*

12.40€ 14.30€

**Tonno Cipolla** (1a-4-7)

*Tomate, mozzarella, thon, oignons.*

11.20€ 13.50€

**Frutti di mare** (1a-2-7)

*Tomate, mozzarella, fruits de mer, ail.*

12.40€ 15.60€

**Al Crudo di Parma** (1a-3-7)

*Tomate, mozzarella, Jambon typo Parma, roquette, parmesan.*

12.70€ 14.90€

**4 Stagioni**(1a-7)

*Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts, salami.*

11.20€ 13.50€

**\*Forestière** (1a-3-7)

*Tomate, mozzarella, mélange de champignons, ail, basilic, tomates fraîches.*

11.20€ 13.50€

**Tarte Flambée** (1a-3-7)

*Crème, mozzarella, lardons, oignons.*

11.20€ 13.50€

\*plat végétarien

P  
E  
S  
C  
E

**Scampi alla griglia** (1a-2-3-4-7-9)

Scampi grillées, ail, basilic.

24.50€

**Salmone alla Toscano** (1a-3-4-7-9)

Pavé de saumon vapeur, épinards et sauce crème.

24.00€

**Branzino alla grigliato**(1a-3-9)

Filet de bar, sauce béarnaise.

24.00€

**Garnitures aux choix :**

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

\*\*\*\*\*

C  
A  
R  
N  
E

**Scalopina al Marsala**(1a-3-7)

Escalope de veau, marsala, sauce crème.

22.80€

**Involtini di pollo con pancetta** (1a-3-7)

Escalope de poulet farci pancetta et scamorza, sauce tomate.

21.50€

**Entrecôte di Manzo** (1a-3-7)

Crème champignons ou beurre maitre d'hôtel ou Béarnaise.

27.50€

**Garnitures aux choix :**

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



D

O

L

C

I

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

**Pâtisseries maison au choix en vitrine**

**De 2.50 à 4.70€**

V

I

N

I

**BLANCS ITALIENS**<sup>(12)</sup>

**Castello Monaci simera** 21.10€  
*Chardonnay salento IGT 2022*

**Baronne Ricasoli Albia** 23.80€  
*IGT 2020*

**ROSÉS ITALIENS**<sup>(12)</sup>

**Castello Monaci Salento** 20.60€  
*Kreos Negroamaro rosato*

**Baronne Ricasoli Albia** 23.80€  
*Rosé Toscana IGT 2021*

**ROUGES ITALIENS**<sup>(12)</sup>

**Castello Monaci Piluna** 21.70€  
*Primitivo salento IGT 2020*

**Banfi Chianti superiore** 28.00€  
*DOCG 2019*

**Tenute Rubino Negroamaro** 28.00€  
*IGT 2019*



## 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€

## 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€

V

I

N

I

C  
A  
F  
F  
E

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.*

D  
I  
G  
E  
S  
T  
I  
V  
I

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€
Sambuca	4 cl 6.30€