



# Nos Boissons :

## LES SODAS

COCA-COLA: ZERO, CHERRY 33cl	3.80€
FUZE TEA 33cl	3.80€
FANTA 33cl	3.80€
SCHWEPES: TONIC, AGRUMES 33cl	3.80€
LIMONADE 33cl	3.80€
JUS DE FRUITS	3.50€
ACE, POMME, ORANGE, ANANAS, ABRICOT, TOMATE	
SIROP À L'EAU	2.50€
FRAISE, CASIS, PECHE, KIWI, ORGEAT, PAMPLEMOUSSE	
DIABOLO	4€

## LES EAUX

SAN PELLEGRINO 1L	6€
VITTEL 1L	5€
PERRIER 33cl	3.80€

## DIGESTIF

GET 27 4cl	4€
BAILEYS 4cl	7€
LIMONCELLO AU CHOIX 5cl	8€
CITRON, CITRON VERT, PAMPLEMOUSSE, MELON, MANDARINE	

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2€
RISTRETTO	2€
ALLONGÉ	2.20€
NOISETTE	2.20€
DOUBLE EXPRESSO	3.80€
CAFÉ LATTE	3€



# Nos Vins :

## VINS ITALIENS

<b>BLANCS</b>	75cl
PINOT GRIGIO DOC - LENOTTI 2021	21€
Un cru très intense, typique du vin blanc italien ensoleillé	
<b>BLANCS PÉTILLANTS</b>	
PROSECCO EXTRA DRY - VS D.O.C.G. RICCADONNA	22€
Un cru très intense, typique du vin blanc italien ensoleillé	
<b>ROUGES</b>	
NERO D'AVOLA IGT - ROCCA SICILIA 2020	21€
En bouche, il est doux et agréable, avec des notes de pruneaux et de mûres.	
CHIANTI CLASSICO CAPPONE D.O.C.G. - VILLA CALCINAIA 2019	35€
Une bouche toute en finesse, bien équilibré marqué par des arômes vibrants de fruits rouges. Tannins souples.	
LAMBRUSCO - PÉTILLANT	19€

## VALLÉE DU RHÔNE

<b>BLANCS</b>	
CÔTES DU RHÔNE - AOP FAMILLE PERRIN 2020	22€
Marquée vignier et son côté floral.	
<b>ROUGES</b>	
CÔTES DU RHÔNE - AOP FAMILLE PERRIN 2019	22€
Les côtes du Rhône par excellence, fruité et charnu, avec de beaux tanins.	
SAINT JOSEPH - AOP LES CHALLEYS 2021	39€
La robe est rouge rubis, le nez séduit par ses notes fruitées, la bouche révèle une bonne ampleur et laisse transparaître une structure tannique, croquée, fidèle à son terroir d'origine.	
CHÂTEAUNEUF DU PAPE - DOMAINE MOCOIL 2020	58€
Robe intense rubis, belle brillance, nez en finesse avec belles notes de fruits noirs et épices. Bouche charmeuse et intense avec un très bel équilibre et une grande élégance.	

## CARAFE

<b>BLANCS</b>	12cl	25cl
CARAFE CÔTES DU RHÔNE	4€	6.50€

## BIÈRES

	25cl	50cl
PERONI	3.90€	7.50€
ST STEPHANUS	4.50€	8.50€
BLANCHE	4.20€	7.90€
MONACO	5€	8.50€
DEMI SIROP	4.40€	8.30€

## BIÈRES BOUTEILLES

SANS ALCOOL - HEINEKEN	4€
DESPERADOS	6€
MORT SUBITE	6€

## APÉRITIF

COCKTAIL SANS ALCOOL	6€
COCKTAIL	8.50€
KIR	5€
KIR PÉTILLANT (Prosecco)	7€
MARTINI:	
ROUGE, BLANC, ROSÉ	5€
SUZE	4€
VERMOUTH	4€
SPRITZ AU CHOIX:	
CITRON, CITRON VERT, PAMPLEMOUSSE, MELON, MANDARINE	8.50€

SUPP. SIROP	0.50€
CHOCOLAT ITALIEN	3.50€
THÉ	3€
CAPPUCCINO	3.50€
CAFÉ VIENNOIS	3.50€

## VINS DE SAVOIE

	12cl	75cl
<b>BLANCS</b>		
APREMONT - AOP DOMANE ADRIEN VEYRON	20€	
Vin fin, robe lumineuse, reflets dorés, bouquet minéral, arômes floraux		
ROUSSETTE DE SAVOIE ALTESSE - AOP DOMANE RAVIER 2020	24€	
Bouche légèrement abricotée avec une attaque souple et harmonieuse		
LA COLOMBIÈRE - CUVÉE ROYALE	5€	26€
Domaine Christophe Rossillon, Brison St Innocent		
<b>ROSÉS</b>		
LA COLOMBIÈRE - AOC ROSÉ	24€	
Domaine Christophe Rossillon, Brison St Innocent		
LA COLOMBIÈRE - METHODE TRADITIONNELLE ( EFFERVESCENT )	32€	
<b>ROUGES</b>		
GAMAY - AOP DOMANE ADRIEN VEYRON 2020	19€	
Nez frais de fruits rouges intense, bouche fraîche de fraise, framboise et groseille, conjugué par des notes florales.		
MONDEUSE DE SAVOIE	26€	
Domaine Christophe Rossillon, Brison St Innocent.		

## AUTRES REGIONS

<b>BLANCS</b>		
JOY - AOP CÔTES DE GASCOGNE	4.50€	22€
Le nez explosif sur des notes de fruits exotiques, en bouche, l'équilibre parfait sucre/acidité		
<b>ROSÉS</b>		
LES GÂTERIES DE MARIE-ANTOINETTE - IGP TERRES DU MIDI	4€	19€
La robe est tendre, couleur pétales de rose, aux notes d'agrumes et petits fruits rouges. Tout en fraîcheur.		
MURMURE DE GAÏA - AOP CÔTES DE PROVENCE BIO 2021	25€	
Un vin tendre, gourmand, facile à boire.		
CHÂTEAU DU LUGEY - BORDEAUX AOP GRAVES 2020	24€	
Un vin tendre, gourmand, facile à boire.		
LES TERRASSES DE ST CHRISTOPHE - SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2019	40€	



# Nos Entrées & Salades :

## LES ENTRÉES

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ITALIENNE	17.90€
Assortiments de charcuterie	
LA BELLA STRACCIATELLA	16.90€
Burrata, roquette, jambon cru	
AMORE E SAPORE	18.90€
Salade de poule marinée à l'huile d'olive et ail	
PROSCIUTTO E BOCCONCINI	15.90€
Jambon cru, billes de Mozza	
ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS	16.90€
CARPACCIO DE BOEUF	18.90€
Servi avec frites et salade verte	



# Nos Pâtes :

LINGUINE AGLIO OGLIO E PEPERONCINO	13.50€
Ail, huile d'olive, piment	
LINGUINE CON ASTICE	21.90€
Tomate fraîche, crevettes	
LINGUINE ALLA CARBONARA	14.50€
Oeuf, pecorino, pancetta	
GNOCCHI AL TEGAMINO	16.90€
Sauce tomate, mozza, parmesan rapé au four	
RISOTTO AI FUNGHI	14.90€
Riz, champignons, parmesan	



# Nos Burgers :

IL CLASSICO	18.00€
Pain burger, steak haché frais 180g, cheddar, compotée d'oignons	
IL SAPORITO	17.50€
Pain burger, poulet mariné, cheddar, compotée d'oignons	
IL VEGETARIANO	18.50€
pain burger, steak végétarien, légumes marinés, compotée d'oignons	



# Nos Viandes :

ESCALOPE MILANAISE	18.50€
Escalope de veau panée et son accompagnement	
FAUX-FILET	26.90€
Faux-filet environ 300g à la plancha, avec frites et salade	
POLPETTE AL SUGO	16.90€
Boulettes de viande fait maison à la sauce tomate et linguine	

## LES SALADES

LA GIULIO CESARE	17.90€
Salade, tomate, poulet, oeuf, croûtons, copeaux de parmesan	
LA CHÈVRE CHAUD	17.90€
Salade, tomate, lardons, chèvre toasté, pignons, oignons rouges	
LA MONT BLANC	18.90€
Salade, tomate, oignons rouges, reblochon pané frit, jambon cru, noix	



# Nos Pizzas :

BASE AU CHOIX: TOMATE OU CRÈME

ITALIA	10.00€
Fior di latte, huile d'olive, basilic	
LA PULCINELLA	12.00€
Fior di latte, anchois, câpres, olives noires	
LA REGINELLA	14.00€
Fior di latte, jambon cuit, champignons, olives noires	
LA HAÏDI	14.50€
Fior di latte, chèvre, gorgonzola, provola, olives	
L'ARLEQUINA	14.50€
Fior di latte, poivrons, artichauts, jambon, champignons	
LA DIAVOLETTA	14.50€
Fior di latte, saucisse piquante, huile d'olive, olives noires	
LA VANITOSA	15.00€
Fior di latte, viande hachée, poivrons, huile d'olive	
LA ROMANTICA	15.00€
Fior di latte, poulet, chèvre, miel	
LA SFIZIOSA	15.50€
Fior di latte, jambon cru, roquette, parmesan, crème de balsamique	

LA MARUZELLA	15.50€
Fior di latte, saumon fumé, roquette, ciboulette, citron	
LA CURIOSA	13.50€
Fior di latte, lardons, oignons, oeuf, olives	
LA BAMBOLA	15.00€
Fior di latte, mascarpone, parmesan, mortadella, citron, olives	
LA PRINCIPESSA	15.00€
Fior di latte, burrata, courgettes grillées, roquette, citron	
LA MADAME	15.50€
Fior di latte, raclette, pomme de terre, jambon cru, oignons	
LA ZINGARELLA	13.50€
Fior di latte, aubergines grillées, tomates confites, poivrons grillés, olives noires	

# Calzone :

IL PINOCCHIO	15.50€
Base au choix, fior di latte, jambon, champignons	



# Côte Mer :

\* Accompagné d'une garniture au choix

CARPACCIO DE SAUMON FRAIS	19.50€
Echalottes, citron, huile d'olive, aneth	
FRITURE DE PERCHE	18.90€
Et son accompagnement	
FRITO MISTO	18.90€
Fruits de mer panés et frits	

ORATA CROCANTE	23.90€
Dorade au four, ail, poivre, citron	
PAVÉ DE SAUMON FRAIS	22.90€
Riz, légumes poêlés fait maison	



# Saveurs de Savoie :

TARTIFLETTE	17.00€
Servi avec salade verte	
L'ESCALOPE SAVOYARDE	16.90€
Escalope, jambon cru, oeuf, reblochon	
DIOTS AU VIN	15.90€
Et son accompagnement	



# Nos Desserts :

FONDANT AU CHOCOLAT	8.50€
BABA NAPOLETANO	8.50€
PANNA COTTA	6.00€
Et son coulis au choix	
ÎLE FLOTTANTE	7.50€
CAFÉ GOURMAND	8.50€
MOUSSE AU CHOCOLAT	7.50€
PROFITEROLES	8.50€
Con panna e cioccolato	
CRÈME BRULÉE	7.50€
TIRAMISU	7.50€
THÉ GOURMAND	9.50€



# Menu Bambino :

- STEAK OU NUGGETS
- Servi avec frites ou pâtes
- SIROP À L'EAU OU CAPRI SUN
- fraise, casis, pêche, kiwi, orgeat, pamplemousse
- DESSERT ENFANT

11.90€