

COCKTAILS

12,00

SICILIEN MOJITO

RHUM AMBRÉ
HAVANA CLUB
MENTHE
CASSONADE

TONIC
CITRON VERT,
ORANGE
ORANGE BITTERS

22 cl



GFF

JUS DE CITRON
JUS DE YUZU
CORDIAL GINGEMBRE

GIN BEEFEATER
ITALIAN TONIC

22 cl



PINK TONIC

GIN BEEFEATER
PURÉE DE FRAISE
SIROP DE ROSE

CHERRY BITTERS
TONIC

26 cl



SPRITZ ITALICUS

LIQUEUR DE
BERGAMOTE ITALICUS
GIN BEEFEATER

PROSECCO
CITRON
BASILIC

26 cl



LEMONE

LIMONCELLO
CITRON VERT
CITRON JAUNE
YUZU

PROSECCO
MENTHE FRAÎCHE
CORDIAL GINGEMBRE

18 cl



CACHACANANAS

CACHAÇA JANEIRO
JUS D'ANANAS

FLEUR DE SUREAU
CITRON VERT

26 cl



AMARETTO SOUR

AMARETTO
JUS DE CITRON

BLANC D'ŒUF
AGUSTURA

26 cl



TIA MIA FROZEN

TEQUILA OLMECA
RHUM BLANC HAVANA
SIROP D'ORGEAT

TRIPLE SEC
CITRON VERT

16 cl



PORN STAR MARTINI

VODKA ABSOLUT
NECTAR MARACUJA
LIQUEUR FRUIT
DE LA PASSION

VANILLE
CITRON VERT
PROSECCO

18 cl



SOHO LOVE FROZEN

ANANAS
PAPAYE

MANGUE
SOHO LITCHI

26 cl



CLASSIC COCKTAILS - 12,00

AMERICANO - 10 cl
NEGRONI - 10 cl
GIN TONIC - 26 cl
MOJITO - 22 cl

MOJITO FRAISE - 22 cl
MOSCOW MULE - 26 cl
EXPRESSO MARTINI - 14 cl
SPRITZ - 20 cl

MOCKTAILS - 9,90

VIRGIN SPRITZ 25 cl
SIROP SPRITZ, TONIC, ORANGE TRANCHE

VIRGIN MOJITO 22 cl
MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, MENTHE, TONIC, PERLES CITRON

YELLOW SLOW FROZEN 25 cl
JUS ANANAS, PAPAYE, MANGUE, GRENADINE

ANTIPASTI

- ARANCINI AL TARTUFO** 14,90
grosse boulette de riz à la crème et huile de truffe,
mozzarella, parmesan, sauce tomate
- MOZZARELLA IMPANATA**.. PAR 5 13,90 / PAR 10 24,90
beignets de mozzarella panés maison, sauce tomate
- BURRATA DI BUFALA 125 gr**13,90
burrata lait de bufflonne au cœur crémeux,
tomates cerises, pesto de basilic, huile d'olive,
vinaigre balsamique
- VERDURE**..... 10,90
assortiment de légumes frais et marinés
- CUORE VERDE** 10,50
cœur de sucrine, huile d'olive citron,
parmesan, pickles d'oignons
- ROTOLO DI MELANZANA AL FORNO**.....12,90
roulé d'aubergine à la mozzarella,
parmesan, sauce tomate, ail
- CRUDO**.....15,90
tartare de daurade, cœur de burrata,
avocat, citron vert
- FRITTO MISTO** 16,90
gambas, calamars, sauce tartare spicy

SUPPLÉMENTS

- + **8,50** : burrata di bufala 125 gr
+ **7,00** : mozzarella di bufala 125 gr
+ **2,70** : beignet de mozzarella

SALUMERIA

CHARCUTERIE ITALIENNE

- PROSCIUTTO DI PARMA (24 MOIS)**12,90
- MORTADELLA PISTACCHIO** 9,90
- BRESAOLA**13,50
- PLANCHA SALUMERIA**.....26,50
jambon de parme 24 mois, spianata, mortadella,
speck, pane du pizzaiolo

PLANCHAS

IDÉALES À PARTAGER

OZIO

29,50

assortiment de légumes frais et marinés
3 beignets de mozzarella - cœur de burrata
mozzarella di bufala - parmesan - pane del pizzaiolo

SALUMI VERDI

29,50

jambon de parme 24 mois - spianata - mortadella
speck - assortiment de légumes frais et marinés
cœur de burrata - parmesan - pane del pizzaiolo



FOCCACIA DU PIZZAIOLO

À PARTAGER... OU PAS !

AGLIO OLIO	8,90
huile d'olive, ail	
PARMESAN	9,90
huile d'olive, parmesan	
MOZZARELLA	9,90
huile d'olive, mozzarella fior di latte	

INSALATE

AVOCADO TOAST	17,00
pane du pizzaiolo, avocat, mozzarella, stracciatella, parmesan, roquette, œuf parfait	
Supplément saumon mariné +2,50	
CAESAR	17,90
poulet ou poulet pané (K), salade sucrine, parmesan, croutons, sauce caesar	
SUD	18,50
quinoa, tomates cerises, avocat, olives noires, aubergines, pickles d'oignons, courgettes, radis, feta, petites graines, menthe, sauce maison	
OZIO	18,90
salade sucrine, tomates cerises, légumes, mozzarella, parmesan, olives, thon, foccacia du pizzaiolo, huile d'olive, vinaigre balsamique	
MARE	18,90
salade sucrine, quinoa, avocat, tomates cerises, petites graines, courgettes, radis, mozzarella, saumon mariné, sauce maison	

CARPACCIO

MANZO	17,90
bœuf, parmesan, roquette, salade sucrine, crostini, huile d'olive	
SALMONE	18,90
saumon mariné, cœur de burrata, sésame, crostini, huile d'olive, sauce soja au yuzu, salade sucrine, perles citron	

OUR MENU IN ENGLISH



PESCE

TARTARE DE DAURADE	19,90
daurade royale, avocat, coriandre, graines de sésame, citron vert, sauce soya yuzu, frites ou salade	
ORATA	23,90
filets de daurade au four, huile d'olive, citron, câpres, olives noires, tomates séchées, légumes ou pâtes	
SAUMON	22,90
filet de saumon en croûte de petites graines, sauce teriyaki, légumes ou pâtes	



CARNE

SCALOPPINE AL LIMONE	23,90
escalope de veau au citron, linguine citron	
VITELLO MILANESE	23,90
escalope de veau panée, linguine sauce tomate	
VITELLO DEL SUD	24,90
escalope de veau, bresaola, mozzarella fumée gratinée, légumes ou pâtes	
POLLO MELANZANATA	23,90
escalope de poulet panée (K), sauce tomate, mozzarella gratinée, aubergine, linguine sauce tomate	
POLLO IMPANATO	22,90
escalope de poulet panée (K), linguine sauce tomate	
FILETTO DI MANZO	36,00
filet de bœuf 180gr, sauce au poivre ou gorgonzola, frites ou pâtes	



RISOTTO

MARINARA «selon arrivage»	24,90
riz arborio, calamars, crevettes, palourdes, sauce tomate	
AI FUNGHI	19,90
riz arborio, champignons de Paris, parmesan, crème	
FUNGHI AL TARTUFO	24,50
riz arborio, champignons de Paris, parmesan, crème et huile de truffe, truffes marinées	



PIZZA E PASTA BAMBINI

PETITE MARGHERITA OU PETITE PASTA POUR LES ENFANTS	10,90
penne au choix : champignons, tomate, crème, beurre, pesto, ragoût de bœuf	



PASTA

TAGLIOLINI FRESCHI ALL' UOVO

ZUCCHINUMA	17,90
crème, de courgettes, amandes, curcuma, cœur de burrata, parmesan	
SALMONE ROSSO	17,90
crème, sauce tomate, saumon fumé et frais	
PISTACCHIO	19,90
pesto de pistache, crème, parmesan, cœur de burrata, pistaches	

RIGATONI

CARBO	17,90
jaunes d'œufs, guanciale, lardons, parmesan	
LIMONE	17,90
crème, citron, amandes, romarin - Supplément poutargue +3,50	
MAMA GINA «BONIFACIO»	18,90
tomate, aubergine, mozzarella, basilic, pane du pizzaiolo	
DE LA NONNA	18,90
ragoût de bœuf cuit pendant 6 heures, sauce tomate	

PENNE

ALL' ARRABBIATA	14,90
sauce tomate, piment, basilic	
Supplément cœur de burrata +2,90	
AI FUNGHI	16,50
champignons de Paris, crème, parmesan	
QUATTRO FORMAGGI.....	16,90
crème, parmesan, gorgonzola, chèvre, mozzarella	

MAFALDINE FRESCHE

BOSCO TARTUFO	24,50
champignons de Paris, crème et huile de truffes, tranches de truffes marinées, parmesan, cœur de burrata	
PESTO	18,90
pesto de basilic, parmesan, cœur de burrata, noisettes	

LINGUINE

AI CARCIOFI	18,90
crème d'artichauts, artichauts frits, tomates cerises, parmesan	
FRUTTI DI MARE «selon arrivage»	24,00
gambas, moules, calamars, palourdes, sauce tomate	
VONGOLE «selon arrivage»	24,00
palourdes, ail, persil, tomates cerises	
GAMBERI.....	22,90
sauce tomate, crème de poivron, gambas, cœur de burrata	

GNOCCHI

SORRENTINA	18,50
sauce tomate, mozzarella, crème, basilic, parmesan	

RAVIOLI

AI FUNGHI	19,50
pâtes farcies, ricotta, champignons, cèpes, parmesan, crème	
Suppl. crème et huile de truffe, tranches de truffes marinées + 4,50	

GRATINÉ

LASAGNE AL FORNO	18,90
sauce tomate, bolognaise de bœuf maison, mozzarella gratinée	
PASTA ALLE MELANZANE.....	18,90
sauce tomate, basilic, aubergine, mozzarella gratinée	
PASTA VICTORIA	18,90
sauce tomate, basilic, crème, mozzarella gratinée	
PASTA VIVI.....	21,00
crème et huile de truffe, champignons, mozzarella gratinée	

PÂTES SANS GLUTEN AVEC SAUCE DE VOTRE CHOIX +2€



PIZZA

**Pâte 96h de repos,
farine de blé italienne**

- ◆ **MARGHERITA** 13,50
sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic
- ◆ **BUFALINA** 16,50
sauce tomate, mozzarella bufala,
mozzarella fior di latte, basilic
- ◆ **TONATO** 18,90
sauce tomate, mozzarella fior di latte,
oignons confits, olives,
ventrèche de thon (*selon arrivage*) après cuisson
- ◆ **NAPOLETANA** 18,90
sauce tomate, mozzarella di bufala,
anchois, câpres, olives noires
- ◆ **REGINA** 16,50
sauce tomate, mozzarella fior di latte,
jambon blanc italien, champignons
- ◆ **DIAVOLA** 18,90
sauce tomate, mozzarella fior di latte,
spianata, oignons confits,
n'duja (crème de saucisson piquant)
- ◆ **MORTALISTACHE** 19,90
pesto de pistache, mozzarella fior di latte,
mortadelle, pistaches, parmesan
- ◆ **CALZONE** 17,50
sauce tomate, mozzarella fior di latte,
jambon blanc italien, œuf
- ◆ **TRUFINO** 21,90
crème et huile de truffes, mozzarella fior di latte,
champignons, œuf, jambon blanc, parmesan
- ◆ **FORMAGGISSIMA** 16,90
mozzarella fior di latte, gorgonzola,
chèvre, parmesan
- ◆ **CHIC** 17,90
pesto de basilic, mozzarella fior di latte,
chèvre, miel, parmesan, petites graines
- ◆ **TARTUFATA** 24,00
crème et huile de truffes, mozzarella fior di latte,
tranches de truffes marinées, champignons,
roquette, parmesan
- ◆ **VEGETARIANA** 17,90
sauce tomate, mozzarella fior di latte,
aubergines confites, champignons, artichauts marinés,
oignons confits, petites graines
- ◆ **PARMAZOLA** 19,50
mozzarella fior di latte, gorgonzola,
jambon cru, parmesan
- ◆ **BURRATATA** 20,50
sauce tomate, basilic, parmesan, roquette,
burrata di bufala 125 gr, huile d'olive

SUPPLÉMENTS

- + 2,50 :** champignons, mozzarella, chèvre, gorgonzola, jambon, œuf, oignons, aubergine, roquette, parmesan
- + 3,50 :** jambon de Parme, mortadelle, mozzarella di bufala, ventrèche de thon, bresaola, cœur de burrata



WHISKIES

BALANTINE'S FINEST	6 cl	9,00
BOURBON FOUR ROSES	6 cl	9,00
JACK DANIEL'S	6 cl	10,00



APÉRITIFS

KIR VIN BLANC	14 cl.....	8,00
Crème de mûre, pêche ou cassis		
KIR ROYAL	12 cl.....	12,00
PROSECCO	12 cl.....	8,50
RICARD	4 cl ...	6,50
CINZANO....	8 cl ..	8,00
Rouge ou blanc		
PORTO	8 cl ..	8,00
MARSALA ..	8 cl ..	8,00
CAMPARI....	8 cl ...	9,00
CHAMPAGNE MUMM	12 cl.....	13,50
	75 cl.....	89,50



BIÈRES

PERONI	33 cl.....	7,50
PERONI PRESSION	25 cl.....	5,50
	50 cl.....	9,90

EAUX

SANTA LUCIA	
minérale naturelle	50 cl..... 4,90
	100 cl..... 7,50
minérale gazeuse	50 cl..... 5,20
	100 cl..... 7,90



SMOOTHIE 30 cl - 8,50

FRUITS EXOTIQUES



SOFT

SIROP	4 cl	2,00
ORANGINA.....	33 cl.....	5,00
FUZE TEA Pêche.....	25 cl.....	5,00
COCA-COLA Classic ou Zéro	33 cl.....	5,50
SPRITE	25 cl.....	5,00
FANTA ORANGE.....	25 cl.....	5,00
TONIC.....	24 cl	5,50
GINGER BEER.....	24 cl	5,50
JUS DE FRUITS	25 cl.....	5,00
pomme / orange / tomate / ananas		
PERRIER.....	33 cl.....	5,50
CITRONNADE MAISON.....	33 cl.....	5,90
citron, menthe		
THÉ GLACÉ MAISON	33 cl.....	5,90
citron / hibiscus / fraise		



DIGESTIFS

4 cl • 6,00 6 cl • 9,00

AMARETTO
POIRE

LIMONCELLO
GET 27
GRAPPA
SAMBUCA

BAILEYS
MANZANA



VINI ROSSI	verre 14 cl	verre 21 cl	pichet 50cl	Bt 75cl
TOSCANE				
BOLGHERI DOC				
"Grattamacco Colle Massari"				79,50
ROSSO DI MONTALCINO DOC "La Rassina"				65,50
LILIUM IGT "Fattorie Melini"	7,50	11,00	26,00	39,00
EMILIE-ROMAGNE				
LAMBRUSCO DOC "Ama Righi"				22,00
E'GOT IGT Merlot.....	5,10	7,90	17,50	25,90
POUILLES				
ROSSO SALENTO				
"Feudi San Marzano"	6,60	9,80	23,50	35,00
PRIMITIVO PULGIA IGT "Barocco"				29,50
SICILE 				
NERO D'AVOLA DOC				
«Usulea».....	7,20	10,70	25,70	38,00
PIEMONT				
BAROLO DOC "Parusso"				111,00
ABRUZZES				
MONTEPULCIANO DOC "Zaccagnini"				43,50
SANGIOVESE IGP "Gran Sasso"				35,50
VENETIE				
PHIGAIA MONT. COLL. ASOLANIDOC				
"Serafini e Vidotto"				65,50
CAMPANIA				
NEROMORA AGLIANICO DOC "Irpinia"				49,90

VINI BIANCHI	verre 14 cl	verre 21 cl	pichet 50cl	Bt 75cl
EMILIE-ROMAGNE				
E'GOT IGT Chardonnay	5,10	7,90	17,50	25,90
TRENTE				
I MASTRI PINOT GRIGIO DOC				
"Trentino"	6,00	9,00	21,50	32,00
SICILE 				
PIANO MALTESE IGP				
"Rapitala"	7,60	11,50	26,50	39,50

VINI ROSATI	verre 14 cl	verre 21 cl	pichet 50cl	Bt 75cl
SICILE				
ROSAMMURI IGP "Rapitala"	6,90	10,20	24,00	36,00
EMILIE-ROMAGNE				
E'GOT IGT Rubicone	5,10	7,90	17,50	25,90

BOLLICINE			coupe 12cl	Bt 75cl
POUILLES				
MOSCATO, «Villa Di Julian» 				39,50
VENETIE				
PROSECCO DOC, «Boca»			8,50	49,50
CHAMPAGNE MUMM			13,50	89,50