

Nos Entrées

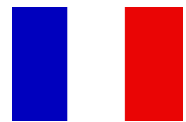
Jambon de Parme AOP <small>[Crudo]</small>	€ 9,50
Assiette de charcuterie mixte <small>[Affettato misto]</small>	€ 12,00
Jambon cru et mozzarella di bufala	€ 12,00
Speck dell'Alto Adige IGP et burratina pugliese	€ 11,00
Caprese mozzarella di bufala	€ 10,00
Bresaola, roquette et grana	€ 11,00
Jambon cru et melon (selon la saison)	€ 10,00
Olives Ascolanes (10 pcs)	€ 7,00
Beignets de légumes frits <small>[Pastellate]</small>	€ 7,00
Friture mixte à l'italienne	€ 10,00
Sélection de fromages de la maison	€ 8,00

Nos Entrées de Poisson

Moules sautées <small>[Cozze]</small>	€ 11,00
Moules « Tarantina » (tomate et piment)	€ 13,00
Moules et palourdes sautées <small>[Cozze e vongole]</small>	€ 16,00
Palourdes sautées <small>[Vongole]</small>	€ 25,00
Coquilles Saint-Jacques (1 pièce) <small>[Capesante]</small>	€ 3,50
Crevette à l'huile et au citron <small>[Gamberetti olio]</small>	€ 9,00
Cocktail de crevettes	€ 10,00
Salade de poulpe et de crustacés	€ 14,00
Carpaccio de thon fumé	€ 10,00
Entrée mixte de l'Adriatique <small>[Antipasto misto]</small>	€ 16,00
Saumon mariné avec sauce au vinaigre balsamique	€ 10,00
Polenta moelleuse avec « Schie » (petites crevettes de la Lagune de Venise)	€ 9,50

Tarif Pain, couvert et service €2,50

Certains produits peuvent être surgelés ou congelés tout en sélectionnant toujours la meilleure qualité pour nos clients



Nos Plats de Pâtes

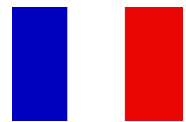
Spaghetti à la sauce tomate	€ 6,00
Spaghetti à la Carbonara	€ 8,50
Spaghetti ail, huile et piment	€ 5,00
Linguine à la Amatriciana (sauce tomate et lardons)	€ 8,50
Pennette sauce avec viande <small>[Ragù]</small>	€ 8,00
Pennette à l' « Arrabbiata » (sauce tomate, ail et piment)	€ 6,50
Pappardelle au « Radicchio » (en saison)	€ 8,50
Gnocchi à la « Sorrentina »	€ 9,00
Gnocchi aux 4 fromages	€ 9,00
Pappardelle à la « Crodaiola » (tomates fraîches, basilic et grana)	€ 8,00
Pappardelle aux cèpes <small>[Porcini]</small>	€ 9,00
Pappardelle à la « Montanara » (ragoût blanc et cèpes)	€ 10,00

Nos plats de pâtes aux fruits de mer

Pennette roquette et crevettes <small>[Penne rucola]</small>	€ 10,00
Spaghetti aux palourdes <small>[Spaghetti alle vongole]</small>	€ 15,00
Linguine aux coquilles Saint-Jacques <small>[Linguine capesante]</small>	€ 14,00
Gnocchi au saumon	€ 10,00
Pappardelle aux langoustines à l'« Amalfitana »	€ 14,50
Spaghetti alla Scogliera (Fruits de mer)	€ 16,00
Linguine homard ou langouste <small>[Astice o aragosta]</small>	€ 18,00
Spaghetti Neri aux crevettes à la “Busera”	€ 14,00
Paccheri du Chef aux fruits de mer (Tomates cerises, Coquille Saint-Jacques, Moules, Homard/Langouste)	€ 19,50

Tarif Pain, couvert et service €2,50

Certains produits peuvent être surgelés ou congelés tout en sélectionnant toujours la meilleure qualité pour nos clients



Nos plats de Viande

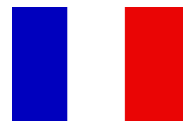
Entrecôte grillée	€ 14,00
Filet de bœuf grillé	€ 21,00
Filet au poivre vert	€ 22,00
Filet aux cèpes <small>[Porcini]</small>	€ 24,00
Émincé de filet de bœuf avec roquette et copeaux de parmesan <small>[Tagliata rucola]</small>	€ 15,50
Émincé de filet de boeuf « della Casa » (selon la saison)	€ 18,00
Escalope Milanaise (viande de boeuf panée) <small>[Cotoletta]</small>	€ 7,50
Escalope au citron (côtelette de porc) <small>[Scaloppina]</small>	€ 7,50
Escalope de poulet grillée <small>[Petto di pollo]</small>	€ 7,50
Côtelette de porc grillée <small>[Braciola]</small>	€ 7,00
Viande mixte grillée (tranche de bœuf et de porc grillé, saucisse de Francfort, saucisse de porc, escalope de poulet)	€ 13,00
Steak de bœuf (prix indiqué pour 100gr) <small>[Costata]</small>	€ 4,50

Nos plats de Poisson

Calamars frits	€ 14,00
Friture mixte de l'Adriatique	€ 16,00
Seppioline grillées (petites seiches)	€ 14,00
Crevettes géantes grillées <small>[Gamberoni]</small>	€ 20,00
Espadon grillé <small>[Pesce spada]</small>	€ 15,00
Langoustines grillées <small>[Scampi]</small>	€ 20,00
Daurade/Bar grillé (prix pour 100gr) <small>[Orata/Branzino]</small>	€ 4,00
Sole grillée (prix pour 100gr) <small>[Sogliola]</small>	€ 7,00
Poisson mixte grillé <small>[Grigliata di pesce]</small>	€ 24,00

Tarif Pain, couvert et service €2,50

Certains produits peuvent être surgelés ou congelés tout en sélectionnant toujours la meilleure qualité pour nos clients



Nos Accompagnements

Salade Mixte (salade verte, radicchio, roquette, carottes et tomates)	€ 5,00
Salade verte	€ 3,50
Légumes grillés <small>[Verdure ai ferri]</small>	€ 5,00
Radicchio Tardivo de Trévis (selon la saison)	€ 5,00
Pommes de terre à la vapeur <small>[Patate lesse]</small>	€ 3,50
Légumes mixtes à la vapeur <small>[Verdure lesse]</small>	€ 5,00
Frites <small>[Patate fritte]</small>	€ 5,00

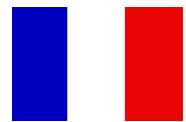


Nos Salades Maison

Nettuno (Laitue, roquette, chair de crabe, seiche, poulpe, crevettes, tomates, cœurs de palmier, poivrons et mini épis de maïs)	€ 13,00
Bufalata (Jambon cru, mozzarella de bufala, tomate et olives)	€ 12,00
Nizzarda (Laitue, poivrons, thon, tomates, maïs, olives et tomates séchées)	€ 10,00
Rinforzo (Roquette, laitue, artichauts, bresaola, maïs et tomates séchées)	€ 10,00
Brasiliana (Laitue, carottes, crevettes, cœurs de palmier, mini épis de maïs, tomates et thon)	€ 11,00
Cibeles (Laitue, tomates, roquette, mozzarella de bufala, artichauts, jambon cuit, mini épis de maïs et olives)	€ 11,00
Greca (Laitue, tomate, feta grecque, oignon rouge, olives noires, cornichons et poivrons)	€ 10,00

Tarif Pain, couvert et service €2,50

Certains produits peuvent être surgelés ou congelés tout en sélectionnant toujours la meilleure qualité pour nos clients

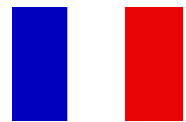


Nos Pizzas traditionnelles

Schiacciata (huile d'olive, ail, origan)	€ 3,00
Marinara (sauce tomate, huile, ail, origan)	€ 4,00
Margherita (sauce tomate, mozzarella)	€ 5,00
Pugliese (sauce tomate, mozzarella, oignon)	€ 5,50
Romana (sauce tomate, mozzarella, anchois)	€ 6,00
Prosciutto (sauce tomate, mozzarella, jambon cuit)	€ 6,00
Funghi (sauce tomate, mozzarella, champignons sautés)	€ 6,00
Diavola (sauce tomate, mozzarella, saucisson sec épicé)	€ 6,50
Cynar (sauce tomate, mozzarella, artichauts)	€ 6,50
Peperoni (sauce tomate, mozzarella, poivrons)	€ 6,50
Napoletana (sauce tomate, mozzarella, anchois et câpres)	€ 7,00
Chiodini (sauce tomate, mozzarella, petits champignons)	€ 6,00
Brie (sauce tomate, mozzarella, brie)	€ 6,00
Patatosa (sauce tomate, mozzarella, frites)	€ 6,50
Asparagi (sauce tomate, mozzarella, asperges blanches)	€ 6,00
Prosciutto e funghi (sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons)	€ 7,50
Occhio di Bue (sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, œuf)	€ 7,00
Speck (sauce tomate, mozzarella, speck)	€ 7,00
Melanzane e Zucchine (sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes)	€ 6,50
Capricciosa (sauce tomate, mozzarella, artichauts, jambon cuit, champignons)	€ 9,00
4 Formaggi (sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, fontina, emmenthal)	€ 8,00
4 Stagioni (sauce tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons)	€ 9,00
Prosciutto Crudo (sauce tomate, mozzarella, jambon cru)	€ 7,50
Porcini (sauce tomate, mozzarella, cèpes)	€ 7,00
Tonno e cipolla (sauce tomate, mozzarella, thon, oignon)	€ 7,00
Prosciutto Cotto alla Brace (sauce tomate, mozzarella, jambon braisé)	€ 7,00
Bufalina (sauce tomate, mozzarella de bufala AOP, basilic)	€ 7,50

Tarif Pain, couvert et service €2,50

Certains produits peuvent être surgelés ou congelés tout en sélectionnant toujours la meilleure qualité pour nos clients



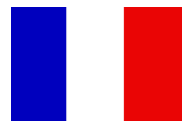
Sfilacci (sauce tomate, mozzarella, viande de cheval éfilée et séchée)	€ 8,50
Salmone (sauce tomate, mozzarella, saumon fumé)	€ 9,00
Gamberetti (sauce tomate, mozzarella, crevettes)	€ 10,00
Patate e Porchetta (sauce tomate, mozzarella, frites, rôti de porc aux épices et aux herbes aromatiques)	€ 8,00
Siciliana (sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives et saucisson sec)	€ 8,50
Verdure (sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons et radicchio)	€ 8,50

Nos Pizzas Spécialités Maison

Agerolina (sauce tomate, fior di latte, friarielli, saucisson sec épicé)	€ 9,00
Luciana (sauce tomate, mozzarella, sfilacci, roquette, grana)	€ 9,50
Valentina (sauce tomate, mozzarella, asperges, œuf, saucisson sec épicé)	€ 8,50
Alice (sauce tomate, mozzarella, cèpes, brie, grillé)	€ 9,00
Veronica (sauce tomate, mozzarella de bufala, tomates cerises, jambon cuit braisé)	€ 9,50
Estate (sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, grana)	€ 7,50
Titty (sauce tomate, mozzarella, saucisse, frites)	€ 8,00
Carmela (sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, speck, roquette)	€ 9,00
Roberta (sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, petits champignons chiodini, speck, brie)	€ 9,00
Federica (sauce tomate, mozzarella, calamars frits, poivrons)	€ 12,00
Wilma (sauce tomate, mozzarella, bresaola, roquette, grana)	€ 10,00
Nunzia (sauce tomate, mozzarella, olives, poivrons, tomates séchées)	€ 8,50
Rosa (sauce tomate, mozzarella, crevettes, roquette, sauce rose)	€ 11,00
Elisea (sauce tomate, mozzarella, pommes de terre à la vapeur, petits champignons chiodini, tomates cerises, saucisson sec)	€ 9,00
Elena (sauce tomate, mozzarella, provola, aubergine, tomates cerises, speck)	€ 9,00
Serena (sauce tomate, mozzarella, asperges, panna, saucisson sec)	€ 8,00

Tarif Pain, couvert et service €2,50

Certains produits peuvent être surgelés ou congelés tout en sélectionnant toujours la meilleure qualité pour nos clients



Manuela (sauce tomate, mozzarella, fontina, bacon, grana)	€ 8,00
Arianna (sauce tomate, mozzarella, thon, tomates cerises, olives)	€ 8,50
Boscaiola (sauce tomate, mozzarella, petits champignons chiodini, cèpes, champignon de Paris)	€ 9,00
Zingara (sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons, olives noires)	€ 9,00
Cicciolina (sauce tomate, mozzarella, oignon, bacon, gorgonzola, saucisse de Francfort)	€ 9,00
Braccio di Ferro (sauce tomate, mozzarella, épinards, ricotta)	€ 6,50
Fornace (sauce tomate, mozzarella, tout et plus)	€ 12,00
Rustica (sauce tomate, mozzarella, œufs, bacon)	€ 7,00
Frico (sauce tomate, mozzarella, pommes de terre à la vapeur, oignon, latteria)	€ 7,50
Trevisana (sauce tomate, mozzarella, radicchio, saucisse)	€ 8,50
Mary (sauce tomate, mozzarella, bacon, petits champignons chiodini, ricotta fumée)	€ 8,50
Sandra (sauce tomate, mozzarella, cèpes, radicchio, grana)	€ 9,00
Adele (sauce tomate, mozzarella, cèpes, porchetta)	€ 8,00
Gianna (sauce tomate, mozzarella, saucisson sec pimenté, poivrons, anchois, oignon)	€ 9,00
Paesana (sauce tomate, mozzarella, cèpes, saucisson sec, ricotta fumée)	€ 9,00
Natalina (sauce tomate, mozzarella, poivrons, petits champignons chiodini, provola, speck)	€ 9,00
Brunella (sauce tomate, mozzarella, artichauts, brie, jambon cru, pâté d'olives)	€ 9,00



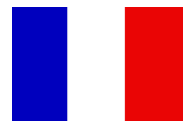
Nos Pizzas Rouges

(sans mozzarella)

Stefania (sauce tomate, stracchino, tomates cerises, jambon cru)	€ 8,50
Martina (sauce tomate, crevettes, tomates cerises, saucisson sec épicé, grana)	€ 9,50
Paoletta (sauce tomate, stracchino, roquette)	€ 6,50
Frutti di Mare (sauce tomate, poulpe, crustacés, moules, palourdes)	€ 12,00
Focaccissima (sauce tomate, ail, origan, jambon cru, grana)	€ 8,00

Tarif Pain, couvert et service €2,50

Certains produits peuvent être surgelés ou congelés tout en sélectionnant toujours la meilleure qualité pour nos clients



Nos Pizzas Blanches

(sans sauce tomate)

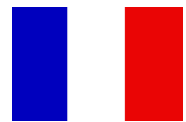
Anita (mozzarella, saumon, crème, roquette)	€ 9,00
Michelle (mozzarella, poivre vert, gorgonzola, noix)	€ 8,00
Patricia (mozzarella, gorgonzola, emmenthal, fontina, poires)	€ 8,50
Cinzia (mozzarella, courgettes, maïs, stracchino)	€ 7,50
Mimosa (mozzarella, maïs, stracchino, roquette)	€ 7,00
Silvia (mozzarella, radicchio, speck, pâté d'olive)	€ 9,00
Monica (mozzarella, légumes grillés, grana)	€ 9,50
Antonella (mozzarella, brie, bresaola)	€ 8,50
Nadia (mozzarella, aubergines, petits champignons chiodini, saucisse, ricotta fumée)	€ 9,00
Giulia (mozzarella, saucisse, provola, friarielli <i>brocoli-rave</i>)	€ 9,00

Nos Pizzas Calzones

Classico (sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons)	€ 8,00
Furore (sauce tomate, mozzarella, ricotta, saucisson sec épicé)	€ 8,00
Tirolese (sauce tomate, mozzarella, épinards, speck)	€ 8,00
Giusy (sauce tomate, mozzarella, cèpes, crevettes)	€ 10,00
Contadino (sauce tomate, mozzarella, aubergines, épinards, poivrons)	€ 8,00
Pulcinella (sauce tomate, mozzarella, friarielli <i>brocoli-rave</i> , saucisson sec épicé, fontina)	€ 9,00

Tarif Pain, couvert et service €2,50

Certains produits peuvent être surgelés ou congelés tout en sélectionnant toujours la meilleure qualité pour nos clients



Nos Bières Pression

Bière blonde 0,2 l (Italian Lager 4°)	€ 3,00
Bière blonde 0,4 l (Italian Lager 4°)	€ 5,00
Bière blonde carafe de 1,5 l (Italian Lager 4°)	€ 15,00
Bière rouge 0,2 l (Italian Bock 6°)	€ 3,50
Bière rouge 0,4 l (Italian Bock 6°)	€ 6,00
Bière rouge carafe de 1,5 l (Italian Bock 6°)	€ 18,00

Nos Bières en Bouteille

Lefe Vielle Cuvée 0,33 l	€ 4,00
Hoegaarden 0,33 l	€ 5,00
Bière Artisanale Blonde/Rouge 0,75 l	€ 12,00
Ceres Strong Ale 0,33 l	€ 4,00
Franziskaner 0,5 l	€ 5,00
Bière sans alcool	€ 4,00

Nos Boissons

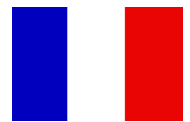
Petites Boissons (0,2) <small>[Bibite]</small>	€ 2,50
Moyennes Boissons (0,4)	€ 4,50
Boissons en canettes 33 cl	€ 2,50
Eau minérale 1 litre	€ 2,50

Nos Vins

	1/4 litre	1/2 litre	1 litre
Vin rouge ou blanc	€ 2,50	€ 5,00	€ 9,00
Prosecco	€ 2,50	€ 5,00	€ 9,00
Rabosello	€ 2,50	€ 5,00	€ 9,00

Tarif Pain, couvert et service €2,50

Certains produits peuvent être surgelés ou congelés tout en sélectionnant toujours la meilleure qualité pour nos clients



Nos Desserts

Assiette de « dolce » (une portion de dessert)	€ 6,00
Assiette de desserts variés	€ 7,00
Tartufo (crème glacée)	€ 6,00
Tartufo affogato al caffè (crème glacée noyée dans le café)	€ 7,00
Tartufo affogato al liquore (crème glacée noyée dans la liqueur)	€ 7,00
Sgroppino	€ 2,50
Assiette de « gelato »	€ 5,00
Baba Napolitain	€ 6,00



Café	€ 1,50
Déca	€ 2,00
Café d'Orge <small>[Orzo]</small>	€ 1,50
Café Spécial	€ 3,00
Ginseng	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
Thé au Citron / Camomille	€ 1,50
Grappa	€ 5,00
Amari	€ 5,00
Liqueurs spéciales	€ 6,00/10,00
Jus de Fruits <small>[Succhi]</small>	€ 2,50
Apéritifs	€ 3,00
Spritz à Aperol / Campari	€ 3,00

Tarif Pain, couvert et service €2,50

Certains produits peuvent être surgelés ou congelés tout en sélectionnant toujours la meilleure qualité pour nos clients