

Menu Brunch 29

uniquement le midi / only for lunch



Pancake au choix

Pancake of your choice

+ Bruschetta tomate, mozzarella, basilic

Bruschetta, mozzarella, basil

+ Viennoiserie ou tarte du jour

Pastry or pie of the day

+ Jus de fruit au choix

Fruit juice of your choice



PANCAKES

Sirop d'érable / maple syrup

11

Confiture de fraise / strawberry jam

11

Nocciolata

11

Pancetta, oeuf / bacon, egg

14

Tomates, pesto, burrata / tomatoes, pesto, burrata

14

Supplément à partager

+5

Insalata

servie avec focaccia

Entrée / Plat

Starter / Main

Winter Caprese

14 / 23

mix de tomates fraîches, burrata 125gr, pesto, amandes, herbes fraîches, noisettes

mix of fresh tomatoes, burrata 125gr, pesto, almonds, fresh herbs, hazelnuts

Elisabetta

15 / 25

Bresaola, Grana Padano, perles de bufala, huile d'olive au citron, salade

Bresaola, Grana Padano, pearls of bufala, lemon olive oil, salad

Carpaccio

16 / 27

Petite focaccine, carpaccio de boeuf, perles de Bufala, Grana Padano, citron

Small Focaccine, beef carpaccio, pearls of Bufala, Grana Padano, lemon

Per Iniziare

Petit / Grand

small / Large

10 / 15

Ivo

pain à l'ail avec mozzarella
garlic bread with mozzarella

Tesoro

12 / 19

friselle, pesto, tomates fraîches, herbes fraîches, perles de bufala, Grana Padano

friselle, pesto, fresh tomatoes, fresh herbs, pearls of bufala, Grana Padano

Splendido

18 / 27

Petite focaccine, crème de truffe, crème de parmesan, truffe fraîche
Small focaccine, truffle cream, parmigiano cream, fresh truffle

Joia

18 / 27

Focaccia, charcuterie, burrata 125gr, perles de Bufala, Grana Padano, sauce maison

focaccia, charcuterie, burrata 125gr, pearls of Bufala, Grana Padano, house sauce

Pasta

Bolognese

21

tagliatelle, sauce bolognese maison
tagliatelle, homemade bolognese sauce

Alba

29

tagliatelle, crème de truffe blanche, crème de parmesan, truffe fraîche, burrata 125gr
tagliatelle, white truffle cream, parmigiano cream, fresh truffle, burrata 125gr

Genovese

23

tagliatelle, pesto maison, burrata 125gr
tagliatelle, homemade pesto, burrata 125gr

Mamma Mia

21

gnocchi, sauce bolognese maison
gnocchi, homemade bolognese sauce

Al Tartufo

26

gnocchi, crème de truffe blanche, crème de parmesan truffe fraîche
gnocchi, white truffle cream, parmigiano cream, fresh truffle

Carne

Spezzatino

22

Morceaux de boeuf cuit lentement dans une sauce tomate au romarin avec polenta rôtie
Pieces of beef cooked slowly in a rosemary tomato sauce with roasted polenta





Pizza Classique

Marinara sauce tomate, ail, basilic tomato sauce, garlic, basilic	9
Luce mozzarella, basilic mozzarella, basil	9
Pestina mozzarella, pesto mozzarella, pesto	10
Margherita sauce tomate, mozzarella, basilic tomato sauce, mozzarella, basil	12
Cotto sauce tomate, mozzarella, jambon tomato sauce, mozzarella, ham	14
Crudo sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme 24 mois tomato sauce, mozzarella, Parma ham 24 month	16
Prosciutto e Funghi sauce tomate, mozzarella, jambon, champignon tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom	15
4 stagioni sauce tomate, mozzarella, jambon, champignon, olive, artichaut tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, olive, artichoke	17
4 formaggi sauce tomate, mozzarella, fontina, gorgonzola, Grana Padano tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, Grana Padano	16
Tonno sauce tomate, mozzarella, thon tomato sauce, mozzarella, tuna	14
Napoletana sauce tomate, mozzarella, anchois, capres, olive tomato sauce, mozzarella, anchovies, cappers, olive	16
Caprina sauce tomate, mozzarella, chevre, basilic tomato sauce, mozzarella, goat cheese, basil	16
Valdostana sauce tomate, mozzarella, jambon, fontina tomato sauce, mozzarella, ham, fontina	17
Principessa sauce tomate, mozzarella, jambon, creme fraiche tomato sauce, mozzarella, ham, fresh cream	15
Maely sauce tomate, mozzarella, jambon, fontina, gorgonzola, Grana Padano tomato sauce, mozzarella, ham, fontina, gorgonzola, Grana Padano	18
Des Moulins sauce tomate, mozzarella, roquette, jambon de Parme, tomate cerise, Grana Padano tomato sauce, mozzarella, rocket salad, Parma ham, cherry tomato, Grana Padano	19

Calzone

Classico sauce tomate, mozzarella, jambon, champignon tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom	16
Piccante sauce tomate, mozzarella, salami piccante, piment tomato sauce, mozzarella, spicy salami, chilly	17
Pizzicotto sauce tomate, ricotta, jambon, champignon tomato sauce, ricotta, ham, mushroom	18
Pestalo ricotta, oeuf, pesto, noix ricotta, egg, pesto, walnuts	17
Rosalia mozzarella, jambon, champignon, oeuf, creme fraiche mozzarella, ham, mushroom, fresh cream	18
Bella mozzarella, creme de truffe blanche, oeuf, jambon de Parme 24 mois, burrata 125gr, truffe fraiche mozzarella, white truffle cream, egg, Parma ham 24 month, burrata 125gr, fresh truffle	23

Pizza Vegetarienne

Vegetariana sauce tomate, mozzarella, légumes grillés tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables	19
Funghi sauce tomate, mozzarella, champignon tomato sauce, mozzarella, mushroom	14
Peperoni sauce tomate, mozzarella, poivrons grillés tomato sauce, mozzarella, grilled sweet pepper	14
Melanzane sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées tomato sauce, mozzarella, grilled eggplant	14
Zucchini sauce tomate, mozzarella, courgettes grillées tomato sauce, mozzarella, grilled zucchini	14
Olivia sauce tomate, mozzarella, olive tomato sauce, mozzarella, olive	14
Jamaïs sauce tomate, mozzarella, mais tomato sauce, mozzarella, corn	14

Pizza Piccante

Rosemary Dream	19
sauce tomate, mozzarella, jambon, nduja, romarin, pesto, burrata 125gr tomato sauce, mozzarella, ham, nduja, rosemary, pesto, burrata 125gr	
Salvatore	19
sauce tomate, mozzarella, nduja, saucisse italienne, pesto tomato sauce, mozzarella, nduja, italian sausage, pesto	
Michelangelo	19
sauce tomate, mozzarella, poivrons grillés, salami piccante tomato sauce, mozzarella, grilled sweet pepper, spicy salami	
Chaudron	20
sauce tomate, mozzarella, salami piccante, ail, gorgonzola, roquette, burrata 125gr tomato sauce, mozzarella, spicy salami, garlic, gorgonzola, rocket salad, burrata 125gr	
Aiguille Rouge	21
sauce tomate, mozzarella, salami piccante, champignon, oignon, nduja, burrata 125gr tomato sauce, mozzarella, spicy salami, mushroom, onion, nduja, burrata 125gr	
Diavolina	19
sauce tomate, mozzarella di bufala chaude, salami piccante, perle de bufala, basilic tomato sauce, hot mozzarella di bufala, spicy salami, pearls of bufala, basil	
Calabrese	16
sauce tomate, mozzarella, salami piccante tomato sauce, mozzarella, spicy salami	
Nduja	17
sauce tomate, mozzarella, nduja, perles de bufala tomato sauce, mozzarella, nduja, pearls of bufala	

Pizza Vegan

Agata	18
crème de truffe noir, cèpes, champignon, roquette, tomates fraîches black truffle cream, porcini, mushroom, rocket salad, fresh tomatoes	
Vegana	17
sauce tomate, légumes grillés, maïs, champignon, roquette tomato sauce, grilled vegetables, corn, mushroom, rocket salad	
Piccolina	16
huile d'olive, sel, origan, roquette, maïs, tomates fraîches olive oil, salt, oregano, rocket salad, corn, fresh tomatoes	

Pizza & Bufala

Bufalina	16
sauce tomate, mozzarella, perles de bufala, basilic tomato sauce, mozzarella, pearls of bufala, basil	
Rosa	17
sauce tomate, mozzarella, jambon, bufala 125gr chaude tomato sauce, mozzarella, ham, hot bufala 125gr	
Mer de Glace	19
mozzarella, jambon, chèvre, miel, basilic, bufala 125gr mozzarella, ham, goat cheese, honey, basil, bufala 125gr	
Joelle ♥	20
sauce tomate, mozzarella, 6 perles de bufala, tomates fraîches, basilic, crème de vinaigre balsamic di Modena tomato sauce, mozzarella, 6 pearls of bufala, fresh tomatoes, basil, vinegar balsamic di Modena cream	
Cherie ♥	23
sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme 24 mois, perles de bufala, tomates fraîches, pesto, basilic tomato sauce, mozzarella, Parma ham 24 month, pearls of bufala, fresh tomatoe, pesto, basil	
Mont-Blanc	23
sauce tomate, mozzarella, carpaccio de boeuf, roquette, tomates fraîches, Grana Padano, huile de truffe, bufala 125gr tomato sauce, mozzarella, beef carpaccio, rocket salad, fresh tomatoes, Grana Padano, truffle oil, bufala 125gr	

Pizza Carré

1	18
mozzarella, jambon, roquette, perles de bufala dans les bords : ricotta, noix, pesto mozzarella, ham, rocket salad, pearls of bufala in the edges : ricotta, walnuts, pesto	
2	17.5
sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, basilic, bufala 125gr dans les bords : mozzarella, jambon tomato sauce, mozzarella, fresh tomatoes, basil, bufala 125gr in the edges : mozzarella, ham	
3	20
mozzarella, jambon de Parme 24 mois, Grana Padano, roquette, burrata 125gr dans les bords : cèpes, mozzarella mozzarella, Parma ham 24 month, Grana Padano, rocket salad, burrata 125gr in the edges : porcini, mozzarella	
4	17
mozzarella, pancetta, noix, miel, bufala 125gr dans les bords : crème fraîche, mozzarella mozzarella, bacon, walnuts, honey, bufala 125gr in the edges : fresh cream, mozzarella	





Pizza & Burrata

Salsiccia

sauce tomate, mozzarella, saucisse italienne, burrata 125gr
tomato sauce, mozzarella, italian sausage, burrata 125gr

Yanders

mozzarella, pancetta, pesto, brie, crème fraîche, burrata 125gr
mozzarella, bacon, pesto, brie, fresh cream, burrata 125gr

Pino

sauce tomate, mozzarella, Grana Padano, jambon de Parme
24 mois, pignon de pin, burrata 125gr
tomato sauce, mozzarella, Grana Padano, Parma ham 24 month,
pinenuts, burrata 125gr

Mortazza

mozzarella, crème de pistache, pistache, mortadelle,
burrata 125gr
mozzarella, pistachio cream, pistachio, mortadella, burrata 125gr

Drus

sauce tomate, mozzarella, saucisse italienne, cèpes, gorgonzola,
romarin, burrata 125gr
tomato sauce, mozzarella, italian sausage, porcini, gorgonzola,
rosemary, burrata 125gr

Dameuse

sauce tomate, mozzarella, carpaccio de boeuf, roquette,
Grana Padano, burrata 125gr
tomato sauce, mozzarella, beef carpaccio, rocket salad,
Grana Padano, burrata 125gr

Montenvers

sauce tomate, mozzarella, jambon, cèpes, burrata 125gr
tomato sauce, mozzarella, ham, porcini, burrata 125gr

Chamoniarda

mozzarella, crème fraîche, pancetta, oeuf, noix, miel, burrata 125gr
mozzarella, fresh cream, bacon, egg, walnuts, honey, burrata 125gr

SUPPLEMENT

Bufala	+5
Burrata	+5
Truffe Fraiche / Fresh Truffle	+8
Jambon de Parme 24 mois / Parma ham 24 month	+4
Crème de truffe / Truffle cream	+4
Huile de truffe / Truffle oil	+2
Huile de citron / Lemon oil	+2
Carpaccio de boeuf / Beef carpaccio	+6
Cotto ou Salami / Ham or Salami	+2
Autres ingrédients / Other ingredients	+2
Doggy bag / Take-away box	+0.5
Plat à partager / Main dish to share	+5

Pizza sans Gluten disponible sur demande
Gluten free pizza available on request

Pizza & Truffe

Venere

crème de truffe noir, champignon, mozzarella, noisette, stracciatella
black truffle cream, mushroom, mozzarella, hazelnuts, stracciatella

Tartufata

crème de truffe noir, mozzarella, jambon, cèpes, Grana Padano
black truffle cream, mozzarella, ham, porcini, Grana Padano

Tartufo Queen

mozzarella, cèpes, huile de truffe, truffe fraîche, burrata 125gr
mozzarella, porcini, truffle oil, fresh truffle, burrata 125gr

Chloe

sauce tomate, mozzarella, jambon, fontina, huile de truffe,
burrata 125gr
tomato sauce, mozzarella, ham, fontina, truffle oil, burrata 125gr

Menu Bambini

jusqu'à 12ans
up to 12 years

Pizza en forme de Mickey

Pizza in the shape of Mickey

ou

Tagliatelle

+ Sirop à l'eau / cordial & water
+ Boule de glace / scoop of ice cream

PIZZA

Margherita

sauce tomate, mozzarella, basilic
tomato sauce, mozzarella, basil

Cotto

sauce tomate, mozzarella, jambon
tomato sauce, mozzarella, ham

3 formaggi

sauce tomate, mozzarella, fontina, Grana Padano
tomato sauce, mozzarella, fontina, Grana Padano

TAGLIATELLE

Alla bolognese

Al burro

Tiramisu

Classique	9,5
Speculoos	+0,5
Oreo	+0,5
Nutella	+0,5
Crème de Marron / Chestnut cream	+0,5

Glace

MÖVENPICK

La boule	4
<i>Framboise / raspberry</i>	
<i>Mangue, fruit de la passion / mango, passion fruit</i>	
<i>Citron / lemon</i>	
<i>Abricot / apricot</i>	
<i>Double crème de Gruyère, meringue / double cream from Gruyère, meringue</i>	
<i>Tiramisu</i>	
<i>Fior di latte / milk flower</i>	
<i>Stracciatella</i>	
<i>Cookie caramel</i>	
<i>Noisette / hazelnut</i>	
<i>Chocolat</i>	

Pavlova

Pavlova fruits rouges avec glace à la double crème de Gruyère, chantilly	10
<i>Pavlova red fruit with double cream Gruyère ice cream, whipped cream</i>	
Pavlova glace fruit de la passion et crème de marron, chantilly	10
<i>Pavlova cream passion fruit and chestnut cream, whipped cream</i>	

Café Gourmand

Petit tiramisu, boule de glace, tartelette, petite pavlova
Little tiramisu, ice cream, pie, little pavlova

espresso, ristretto, lungo, macchiato, decaffeinato	11
cappuccino, latte macchiato, doppio	12
thé, chai latte	13

Sweet Pizza

Pizza sucré avec crème de Nocciolata à tartiner et chantilly	15
<i>Sweet pizza with cream of Nocciolata to spread and whipped cream</i>	
Pizza sucré avec caramel beurre salé et chantilly	13
<i>Sweet pizza with salted butter caramel and whipped cream</i>	
Fagottini avec Nutella et chantilly	13
<i>Small sweet calzones with Nutella and whipped cream</i>	



Tous nos plats sont fait maison et avec amour

All our dishes are homemade and with love



Vin au Verre 12,5cl

ROUGE

Barbera d'Alba «la Martina» DOC, Broccardo	9
Chianti superiore DOCG, Santa Cristina	7.5
Primitivo salento « Piluna » IGT, Monacci	8

BLANC

Moscato d'Asti DOCG, Saracco	8
Pinot Grigio « Sortesele » DOC, Santi	7
Chardonnay Collio DOC, Formentini	8

ROSE

Bardolino Chiaretto « Infinito » DOC, Santi	6.5
---	-----

PROSECCO & CHAMPAGNE

Extra Dry DOC, Volmen	6.5
Imperial Brut, Moet et Chandon	12

Spritz

Aperol

« l'indémodable / the timeless »	10
----------------------------------	----

Campari

« l'amertume dans toute son excellence / bitterness in all its excellence »	10
---	----

Amaro Santoni

« le compromis parfait / the perfect compromise »	13
---	----

Italicus

« la fraîcheur de la bergamote / the freshness of bergamot »	13
--	----

St-Germain

« le raffinement de la fleur de sureau à la française / the refinement of the elderberry flower à la française »	13
--	----

Piere

Peroni pression / draft beer	25cl 4.5
------------------------------	----------

50cl 7.5

Brasserie du Mont-Blanc

- la blonde
- la rousse
- la blanche
- la cristal IPA

Supplément sirop	+0.5
------------------	------

Hard Seltzer

eau gazeuse alcoolisée

Peek & Keep BS Mangue Passion	33cl 6.5
-------------------------------	----------

Gin & Tonic 4cl

Tanqueray, Angleterre

Fever-Tree Indian tonic	12
-------------------------	----

Malfy Rosa, Italie

Franklin Pink Grapefruit- Bergamot	13
------------------------------------	----

Malfy Limone, Italie

Franklin Mandarin-Ginger	13
--------------------------	----

Hendricks, Ecosse

Franklin Elderflower-Cucumber	14
-------------------------------	----

Edinburgh Seaside, Ecosse

Fever-Tree Mediteranean	14
-------------------------	----

Monkey 47, Allemagne

Franklin Pink Grapefruit-Bergamot	16
-----------------------------------	----

Black Tomato, Pays-Bas

Franklin Rosemary-Olive	18
-------------------------	----





Signature Cocktail

PINO'S NEGRONI

14

gin Malfy Rosa, vermouth Mancino ambrato, Amaro Santoni, distillat de thym
Malfy Rosa gin, Mancino ambrato vermouth, Amaro Santoni, thyme distillate

EL CHAPEAUX

16

Tequila Calle 23 reposado, liqueur « Midi Fauve » H.Theoria, jus de citron jaune, sirop de sauge maison, blanc d'oeuf
Calle 23 reposado tequila, « Midi Fauve » H.Theoria liquor, lemon juice, homemade sage sirup, egg white

これ欲しい

16

whisky Toki Suntory, liqueur de fleur de sureau St Germain, wasabi, puree de yuzu, sirop de verveine maison
Toki Suntory whisky, St Germain elderflower liquor, wasabi, yuzu puree, homemade verbena sirup

CARMENCITA

17

Mezcal Bruxo joven, concentré de gingembre Gimber, puree de passion, jalapeno, jus de citron vert, cordial Paragon au poivre blanc du Penja
Bruxo mezcal joven, Canton ginger concentrate, passionfruit puree, jalapeno, lime juice, Paragon white pepper from Penja cordial

TWITEA

14

gin Tanqueray infusé au thé Earl Grey, liqueur de bergamote Italicus, jus de citron jaune, sucre
Tanqueray gin infused with Earl Grey, Italicus bergamot liquor, lime juice, simple sirup

Mocktail

NEPAL PASSION

10

purée de passion, basilic frais, cordial aux baies de Timur, jus de citron vert, Fever-Tree Ginger Beer
passion fruit puree, fresh basil, Timur berry cordial, lime juice, Fever-Tree Ginger Beer

RUBY GARDEN

10

purée de framboise, menthe fraîche, jus de citron jaune, sucre, eau gazeuse
raspberry puree, fresh mint, lemon juice, simple sirup, soda

BELLA DI NOTTE

10

gin sans alcool Ceder's Crisp, purée de mures, concombre, jus de citron jaune, sucre
Ceder's Crisp non-alcoholic gin, blackberries puree, cucumber, lemon juice, simple sirup





Vermouth 6cl & Bitter 4cl

Martini rosso / bianco	6
Martini Riserva rubino / ambrato	8
Mancino amaranto / ambrato	9
Mancino Sakura	10
Campari	6
Martini Bitter Riserva	6

Tequila & Mezcal 4cl

Calle 23 Reposado	9
Casamigos Anejo	12
Azul Reposaso	19
Buxo X Espadin Barril Joven	11
Casamigos Joven	14

Whisky 4cl

Haig Club, Ecosse	8
Jameson, Irlande	9
Jack Daniel's, Tennessee	10
Toki Suntory, Japon	10
Bulleit Bourbon / Rye, Etats-Unis	10
Balvenie 12 Double Wood, Speyside	14
Lagavulin 16, Isley	16
Macallan 15, Speyside	19

Cognac 4cl

Camus Iles de Re Fine Island	8
Camus XO	19

Digestif 4cl

Pontarlier Anis a l'ancienne	5
Limoncello di Capri	6
Grappa di Moscato	6
Amaro Montenegro	6
Amaro del Capo	6
Fernet Branca Menta	6
Sambuca Molinari	6
Amaretto Disaronno	6
Genepi a l'Ancienne Routin	6
Chartreuse jaune	6
Armagnac	6
Chartreuse verte	8
Calvados fine Dupont	8
Grappa di Barolo Millesimata Simona	16
Supplément longdrink	+2

Vodka 4cl

Grey Goose, France	10
Belvedere, Pologne	10





Classique Cocktail

NEGRONI

gin Tanqueray, vermouth Mancino amaranto, Campari

13

GIN BASIL SMASH

gin Tanqueray, basilic frais, jus de citron jaune, sucre
Tanqueray gin, fresh basil, lemon juice, simple sirup

14

AMARETTO SOUR

amaretto Disaronno, jus de citron jaune, blanc d'oeuf, Angostura Bitter
Disaronno amaretto, lemon juice, white egg, Angostura Bitter

14

PINA COLADA

rhum Plantation Pineapple, crème de coco, jus d'ananas
Plantation Pineapple rum, coconut cream, pineapple juice

14

PORNSTAR MARTINI

vodka Belvedere, purée de passion, liqueur de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, shooter de champagne Moët & Chandon
Belvedere vodka, passion fruit puree, passion fruit liquor, lime juice, vanilla syrup, shot of Moët & Chandon champagne

15

MOJITO

rhum Bacardi Anejo Cuatro, menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, Angostura Bitter, eau gazeuse
Bacardi Anejo Cuatro rum, fresh mint, lime juice, simple syrup, Angostura Bitter, soda

13

PALOMA

tequila Calle 23 reposado, jus de pamplemousse, jus de citron vert, cordial au baies de Rue, fleur de sel, eau gazeuse
Calle 23 reposado tequila, grapefruit juice, lime juice, Rue berry cordial, flower of salt, soda

14

Mule

avec jus de citron vert et ginger beer Fever-Tree
with lime juice & Fever-Tree ginger beer

Moscow mule, vodka Grey Goose

13

London mule, gin Tanqueray

12

Mexican mule, tequila Calle 23 reposado

13

Mezcal mule, mezcal joven Bruxo

15

Caribbean mule, rhum Bacardi Anejo Cuatro

12





Soda

Coca-Cola	33cl 4.5
Coca-Cola zero	33cl 4.5
Estathe lemon	25cl 4
Estathe peche	25cl 4
Gazzosa Lurisia	27cl 5
Aranciata Lurisia	27cl 5
Fever-Tree	25cl 4
Idian Tonic, Mediteranean, Ginger Beer, Ginger Ale	
Franklin	25cl 4
Elderflower-Cucumber, Rosemary-Olive, Pink Grapefruit- Bergamot, Mandarin-Ginger	
Eau de coco Maya	25cl 6

Eau

Acqua Panna	75cl 6
San Pellegrino	75cl 6
	50cl 4.5
Supplément sirop / citron	+0.5

Jus de Fruits

Orange / Orange	25cl 4
Pomme / Apple	
Ananas / Pineapple	
ACE / Multi-fruit	
Tomate / Tomato	

Sirop

Grenadine / Grenadine	3
Fraise / Strawberry	
Citron / Lemon	
Pêche / Peach	
Menthe / Mint	
Diabolo	4

Caffetteria

BOASI

Ristretto	3
Espresso	3
Macchiato	3.20
Lungo	3.20
Doppio	4.5
Cappuccino	4.5
Latte Macchiato	4.5
Supplément Decaffeinato	+0,5
Chai Latte maison	5.5
Dirty chai latte	6
Chocolat Chaud	4.5
Caffe Shakerato	5.5
Caffe Corretto	4.5
Grappa, Amaro, Amaretto, Armagnac...	
Espresso Martini	13
vodka Belvedere, Kahlua, espresso	

Thé & Infusion

LA VIA DEL TE

Earl Grey Imperial	5
Sencha	
Mint Marrakech	
Il sogno di Michelangelo	
Oolong crème et châtaigne	
Camomille	
Supplément lait	+0.5



Vin Rouge

75cl

VALLE D'AOSTA

La touche, Anselmet (cornalin, fumin, mayolet, petit rouge)

32

« fruits rouges confituré , poivré et rond »

« jammy red fruits, peppery & round »

Enfer d'Arvier DOC, Cooperative Enfer 2017 (petit rouge) ♥

50

« intense, corsé, fruits noirs et bonne longueur »

« intense, full-bodied, black fruit and good length »

Pinot Noir « Elevation » DOP, Pelissier 2019 (pinot noir) ♥

70

« framboise, cannelle, vanille, puissant et élégant »

« raspberry, cinnamon, vanilla, powerful and elegant »

PIEMONTE

Barbera d'Alba « la Martina » DOC, Broccardo 2020 (barbera d'Alba)

34

« fruits noirs, violette et équilibré »

« black fruits, violet and balanced »

Nebbiolo Langhe DOC, Pelissero 2019 (nebbiolo)

44

« fraise, notes de bois, chaud et tannique »

« strawberry, wood notes, warm and tannic »

Langue Rosso Giulietta DOC, Olek Bondonio 2021 (pelaverga) 🌿

55

« arômes épicés, fruits rouges, délicat et frais »

« spice aromas, red fruits, delicate and fresh »

Barbaresco « Nubiola » DOCG, Pelissero 2017 (nebbiolo) ♥

70

« floral, notes d'herbes douce, excellente longueur »

« floral, sweet herb notes and excellent length »

Barolo « Ravera » DOCG, Broccardo 2017 (nebbiolo)

75

« rose, tabac, vanille et puissant »

« rose, tobacco, vanilla and powerful »

Barbaresco « Staderi » DOCG, Olek Bondonio 2019 (nebbiolo) 🌿

90

« cuir, orange sanguine, grande structure et tannins élégants »

« leather, blood orange, large structure and elegant tannins »

Barbaresco « Vanotu » DOCG, Pelissero 2015 (nebbiolo)

120

« sauge, thym, velouté et persistant »

« sage, thyme, velvety and persistent »

LOMBARDIA

Sfursat « Carlo Negri » DOCG, Nino Negri 2015 (nebbiolo)

70

« prunes, mures, note boisé et charnue »

« plums, blackberries, woody notes and fleshy »

CAMPANIE

Roccamonfina Primitivo « il Chaos » IGP, Enoz 2020 (primitivo)

62

« framboise, fleurs de sureau, agile et équilibré »

« raspberry, elderflowers, agile and balanced »





75cl

VENETO

Valpolicella Ripasso Superiore « Montere » DOP, Tinazzi 2018 (corvinone, corvina, rondinella)

44

« cerise noire, boisé, tannins équilibré et doux »

« black cherry, woody, balanced and sweet tannins »

Amarone della Valpolicella « la Bastia » DOCG, Tinazzi 2017 (corvinone, corvina, rondinella)

90

« confiture de cerise, fruits sec, épices douces et remarquable structure »

« cherry jam, dried fruit, sweet spices and remarkable structure »

TOSCANA

Chianti superiore DOCG, Santa Cristina 2020 (sangiovese, merlot)

30

« sec, cerise marasca, enveloppant et tannins puissant »

« dry, marasca cherry, enveloping and powerful tannins »

Rosso di Montalcino DOC, Pian delle Vigne 2020 (sangiovese) ♥

46

« prunes, fruits rouge, belle veine acide, ample et équilibré »

« plums, red fruit, beautiful acidic vein, ample and balanced »

Chianti Classico DOCG, Peppoli 2020 (sangiovese, merlot, syrah)

44

« fruits mûrs, cuir, café et tannins soyeux »

« ripe fruits, leather, coffee and silky tannins »

Le Volte IGT, Orneillaia 2020 (merlot, cabernet sauvignon, sangiovese)

50

« baies rouges, pétales de rose, charmeur, vive acidité et tannins denses »

« red berries, rose petals, charmer, lively acidity and dense tannins »

Lucente IGT, Tenuta Luce della Vite 2016 (merlot, sangiovese) ♥

60

« framboise, griotte, souple, tannins polis et persistant »

« raspberry, morello cherry, smooth, polished tannins and persistent »

Cabernet « Vigna al Mare » IGT, I Mandorli 2019 (cabernet sauvignon) ♥♥

60

« baies mûres, herbes méditerranéennes, riche et juteux »

« ripe berries, Mediterranean herbs, rich and juicy »

Brunello di Montalcino DOCG, Catselgiocondo 2014 (sangiovese)

100

« petits fruits des bois, balsamique, minéral, long et chaleureux »

« small wood fruits, balsamic, mineral, long and warm »

Bolgheri « le Serre Nuove » DOC, Orneillaia 2015 (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot)

90

« fruits murs, épices grillés, soyeux, parfaitement équilibré et finale savoureuse »

« ripe fruits, grilled spices, silky, perfectly balanced and tasty finish »

PUGLIA

Primitivo Salento « Piluna » IGT, Monaci 2021 (primitivo)

30

« fruits rouges confituré, réglisse, saveur douce et concentré »

« jammy red fruits, liquorice, sweet flavor and concentrated »

SICILIA

Etna rosso « nero di sei » DOC, Palmento Costanzo 2018 (nerello mascalese, nerello cappuccino) BIO ♥

58

« fruits rouges mûrs, cendre volcanique, cuir et velouté »

« ripe red fruits, volcanic ash, leather and velvety »



Vin nature sans sulfites ajoutés issu d'agricultures écologiques
Natural wine without added sulphite from organic farming



veuillez noter qu'en de rares occasions, le millésime peut être sujet à changement
please note that on rare occasion, the vintage may be subject to change

Vin Blanc

VALLE D'AOSTA

75cl

Petite Arvine DOP, Rosset Terroir 2020 (petite ravine)
« fleurs des champs, agrumes, minéral et équilibré »
« Field flowers, agrumes, mineral and balanced »

32

PIEMONTE

Moscato d'Asti DOCG, Saracco 2021 (moscato) ♡
« perlant, pêches, fleurs d'oranger et légèreté »
« Sparkling, peach, orange flower and lightness »

30

VENETO

Pinot Grigio « Sortesele » DOC, Santi 2021 (pinot grigio)
« sec, poire verte, abricot et minéral »
« dry, green pear, apricot and mineral »

28

FRUILI VENEZIA GIULIA

Chardonnay Collio DOC, Formentini 2021 (chardonnay)
« sec, frais, acidulé et pomme verte »
« dry, fresh, sour and green apple »

28

SICILIA

Passito « Cielo d'Alcamo » DOC, Tenuta Rapitala 2017 (sauvignon blanc, cataratto)
« doux, miel, vanille, ample et chaleureux »
« sweet, honey, vanilla, full and warm »

50cl 28

SARDEGNA

Vermentino di Gallura « Branu » DOCG, Surrau 2021 (vermentino)
« fleurs, pêches, rond et persistant »
« flowers, peaches, round and persistent »

28

MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi « Colle Bianco », Eduardo Dottori 2020 (verdicchio) ♡ ♡
« noisette, miel, goût plein et harmonieux »
« hazelnut, honey, full and harmonious taste »

44

Vin Rosé

VENETO

Bardolino Chiaretto « Infinito » DOC, Santi 2021 (corvinona, rondinella, molinara)
« litchi, noix de muscade, délicat et finale sèche »
« litchi, nutmeg, delicate and dry finish »

26

TOSCANA

Alie IGT, Tenuta Amiraglia 2021 (syrah, vermentino)
« fraises des bois, écorces d'agrumes, minéral et frais »
« wild strawberries, agrumes peel, mineral and fresh »

30





Prosecco & Champagne

VALDOBBIADENNE

Extra Dry DOC, Volmen (glera)

« fines bulles, poire, pomme et frais »
« fine bubbles, pear, apple and fresh »

Brut « BRT » DOCG, Duca di Dolle (glera, verdiso, perera) ♥

« fruits mûrs, sec, bonne structure et finale saline »
« ripe fruits, dry, good structure and saline finish »

CHAMPAGNE

Imperial Brut, Moët & Chandon (pinot noir, pinot meunier, chardonnay)

« fruits blanc, équilibré et soupçon d'amertume »
« white fruits, balanced and hint of bitterness »

Grains de Celles Extra Brut, Pierre Gerbais 2016 (pinot noir, pinot meunier, chardonnay)

« fines bulles, pomme verte, agrumes et brioche »
« fine bubbles, green apple, agrumes and brioche »

L'Osmose Extra Brut blanc de blanc, Pierre Gerbais 2015 (chardonnay) ♥

« herbes fraîche, fleurs, biscuit, crémeux et tanins élégants »
« fresh herbs, flowers, biscuit, creamy and elegant tannin »

Blanc de Blanc Brut, Ruinard (chardonnay)

« pêche, bulles vivifiante, excellente acidité et enveloppant »
« peach, invigorating bubbles, excellent acidity and enveloping »

Vintage Millesime, Dom Perrignon 2008 (chardonnay, pinot noir)

« pain grillé, noisette, bois, complexe et exceptionnel »
« toasted bread, hazelnut, wood, complex and exceptional »

75cl

26

30

70

60

75

110

260



Coups de coeur de la maison
Very favorite wines of the house

