

APÉRITIFS



Kir cassis / pêche	3,90€
Ricard / Pastis (2 cl)	2,60€
Vins cuits à base de Marsala (Amande, œuf, banane, café — 4 cl)	3,90€
Vermouth (Martini) (Blanc / Rouge — 4 cl)	3,90€
Whisky (4 cl)	7,00€
Whisky Supérieur (4 cl)	8,00€

BIÈRES



Moretti (33 cl)	4,50€
Ichnusa (33 cl)	5,00€
Bière Pression (Demi 20 cl)	3,50€
Bière Pression (Pinte 40 cl)	6,00€
Bière Artisanale (Blanche, Ambrée, IPA, Blonde)	7,00€

BOISSONS SANS ALCOOL



Coca, Coca Zéro, Ice Tea (33 cl)	4,00€
Sirop (25 cl)	2,90€
Jus de fruit	3,50€

SODAS ITALIENS



Spécialité Sicilienne - 4,50 € l'unité

• Limonata (citron)	• Arancia e Melograno (sanguine & grenade)
• Arancia Rossa (orange sanguine)	• Mandarinata et Lime (mandarine & citron vert)
• Mandarine Verte (mandarine)	• Melograno e Sambuco (grenade & sureau)
• Chinotto	• Chinotto Ribes e Mirtillo (myrtille & groseille)
• Cedrata	• Limonata e Zenzero (citron & gingembre)
• Tonica	• Bitter

LES EAUX



Purezza Naturale (Eau microfiltrée — 75 cl)	1,00€
Purezza Frizzante (Eau microfiltrée — 75 cl)	2,00€
Acqua Naturale (50 cl)	3,50€
Acqua Frizzante (50 cl)	3,50€
Acqua Naturale (100 cl)	5,00€
Acqua Frizzante (100 cl)	6,00€

DIGESTIFS



7,00 € la sélection — 4 cl

• Limoncello	• Amaretto
• Vodka Melon	• Grappa Bianca
• Vodka Menthe	• Grappa Barricata
• Amaro del Capo	• Sambuca
• Strega	

NOS VINS VINO ROSSO



Bouteille (75) Verre (12,5)

SAN LORENZO CHIANTI SUPERIORE DOCG “Melini”	26,00€	6,00€
Cépages : Sangiovese, petite portion de raisins complémentaires		
Couleur rubis, arômes prononcés de fruits rouges avec des notes florales de violettes et iris. Goût rond et savoureux, avec une agréable et fond persistant de baies.		

MARU Negroamaro Salento IGT “Castello Monaci”	28,00€	6,50€
Cépage : 100% Negroamaro		
Couleur grenat. Au nez, il est intense, avec des notes de maquis méditerranéen et d'eucalyptus. En bouche, il est plein, sapide, minéral et agréable, rond, bien structuré.		

CORIBANTE Syrah - Malvasia Nera Salento IGT “Castello Monaci”	31,00€	7,00€
Cépages : 60% Syrah - 40% Malvasia Nera		
Vin rouge intense tendant au violet, parfums proportionnés, avec notes de cerise, de framboise et de fleur de sureau, goût frais et proportionné, légèrement minéral.		

ALTO REALE Nero d’Avola Sicilia DOC “Rapitalà”	28,00€	6,50€
Cépage : 100% Nero d’Avola		
Couleur rubis intense, parfum enveloppant qui annonce une structure immédiate et puissante, un tanin non envahissant et une acidité équilibrée.		

MONTEPULCIANO d’Abruzzo DOC “Zaccagnini”	31,00€	7,00€
Cépage : 100% Montepulciano d’Abruzzo		
Couleur rubis intense. Nez intense, caractéristique aux arômes primaires du cépage. Composante fruitée avec un corps plein et robuste, aux qualités tanniques et senteur du bois d’affinage.		

PRIMITIVO di Manduria DOC “Le Clivie”	39,00€	8,50€
Cépage : 100% Primitivo		
Robe rouge rubis profonde aux reflets violacés. Au nez, il offre un bouquet riche et complexe de fruits noirs mûrs, de pruneaux et de subtiles notes d’épices douces et de cacao. En bouche, il est chaleureux, charnu et velouté, soutenu par des tanins ronds et une belle persistance aromatique.		

MONTE PIETROSO IGT “Terre Siciliane”	25,00€	5,50€
Cépages : Nero d’Avola, Syrah, Sangiovese		
Robe rouge rubis profonde. Notes de fruits rouges mûrs tels que la cerise et la prune, avec des touches épicées et florales. Goût équilibré, avec une acidité modérée et des tanins souples, offrant une finale persistante.		

TRE MEDAGLIE Lambrusco Grasparossa DOC Amabile “Cavicchioli”	21,00€	5,00€
Cépage : 100% Lambrusco Grasparossa		
Mousse vive, effervescence fine. Couleur rubis intense avec des reflets violacés. Goût frais, avec de nombreux arômes de fruits, sapide et harmonieux, rond et étoffé.		

Carte au dos



AL DENTE
RESTAURANT / PIZZERIA

VINO BIANCO



Bouteille (75) Verre (12,5)

FRASCATI DOC “Fontana Candida”	26,00€	6,00€
Cépages : Malvasia Bianca di Candia, Trebbiano Toscano et Malvasia del Bosco.		
Couleur jaune paille brillant. Parfums délicats de fleurs des champs et de fruits. Sec en bouche, mais souple et fruité. Personnalité fraîche et vive, fond amer d’amandes très raffiné.		

PINOT GRIGIO delle Venezie DOC “Dacastello”	28,00€	6,50€
Cépage : 100% Pinot Grigio		
Belle robe jaune paille aux reflets brillants. Au nez, senteurs délicates et fruitées, avec des notes marquées de poire, de pomme dorée et de fleurs des champs. En bouche, sec, frais et harmonieux, offrant une belle et agréable vivacité.		

MONTE PIETROSO IGT “Terre Siciliane”	25,00€	5,50€
Cépages : Chardonnay, Grillo		
Couleur jaune avec des teintes dorées. Arôme fruité et mûr qui rend le bouquet très agréable à partir du printemps. Un corps à structure enveloppée et une chaleur typique des vins blancs siciliens.		

Zibibbo (50 cl)	23,00€	7,00€
Cépage : Moscato di Alessandria Zibibbo		
Couleur jaune paille avec des reflets verdâtres et un bouquet intense et persistant, accompagné de notes de pêche, d’agrumes et de fleur d’oranger. Un goût parfaitement équilibré, doux, décisif et persistant.		

MOSCATO D’ASTI DOCG “Cà Bianca”	25,00€	5,50€
Cépage : Moscato		
Perlage fin et robe dorée, parfum délicat et intense. Saveur douce et nette, avec une agréable pointe acidulée lui donnant de la vivacité. Fond délicat de fruits et de miel.		

PROSECCO DOC Extra Dry “Bolla”	26,00€	6,00€
Cépage : 100% Glera		
Belle couleur jaune paille, avec une mousse fine et persistante. Bouquet bien prononcé de fruits confits, de goût propre, avec du sucre résiduel naturel et un clair fond aromatique.		

VINO ROSATO

Bouteille (75) Verre (12,5)

PINOT GRIGIO BLUSH DOC “Dacastello”	28,00€	6,50€
Cépage : 100% Pinot Grigio		
Une robe rose saumonée très élégante et lumineuse. Le nez dévoile un bouquet frais et délicat de petits fruits rouges et de fleurs blanches. En bouche, vif, harmonieux et d’une belle fraîcheur.		

Rosé Trevenezie IGT “Terrazza d’Italia”	23,00€	5,00€
Cépages : Corvina, Molinara, Rondinella et Merlot		
Un vin délicat, agréable et frais. Sa couleur rose tendre rappelle le rosé de Provence. Nez aux senteurs délicates, petits fruits rouges, fond floral, jamais trop dominant avec des notes exotiques.		

Rosé “Terre Siciliane” IGT Bio “Terrazza d’Italia”	26,00€	6,00€
Cépages : Nero d’Avola et Syrah		
Couleur rose et délicate. Nez s’ouvrant sur des notes florales et fraîches de pétales de rose, suivies de notes fruitées de fraise et de grenade avec de légères nuances aromatiques de sauge.		

PRIX EN EUROS TTC. SERVICE COMPRIS
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Salute !



L'ANGOLO PIZZA

Nous travaillons nos pizzas selon la tradition napolitaine, à la main, un choix parmi les meilleures farines italiennes, des produits importés d'Italie. Apprécier une pizza, c'est la découper en quatre, la manger à la main (à libretto !). Pas de chichis, après tout ce n'est qu'une pizza !

MARGHERITA - L'authentique <i>(tomate, mozzarella, basilic)</i>	9,50€
PROSCIUTTO <i>(tomate, mozzarella, jambon)</i>	12,00€
FUNGHI <i>(tomate, mozzarella, champignons)</i>	12,00€
REGINA <i>(tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives,)</i>	13,50€
NAPOLETANA <i>(tomate, anchois, mozzarella, origan, olives)</i>	13,50€
4 FORMAGGI <i>(tomate, mozzarella, provolone, gorgonzola, ricotta)</i>	14,90€
CAPRICCIOSA <i>(tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, saucisse napolitaine)</i>	14,90€
4 STAGIONI <i>(tomate, mozzarella, jambon cru, artichauts, champignons)</i>	14,90€
MARINARA <i>(tomate, anchois, câpres, ail, olives, origan, basilic)</i>	14,50€
DIAVOLA <i>(tomate, mozzarella, gorgonzola, saucisse napolitaine)</i>	14,90€
PESCATORE <i>(tomate, mozzarella, thon, oignons, ail, câpres, olives, anchois, origan)</i>	15,50€
MERIDIONALE <i>(tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, oignons, persillade, olives)</i>	15,50€
RUGHETTA <i>(tomate, mozzarella, roquette, écailles de parmesan, crème balsamique origan)</i>	14,90€
PARMA <i>(tomate, mozzarella, jambon cru, parmesan)</i>	14,90€
SALINA <i>(tomate, mozzarella de bufflonne, câpres, anchois, menthe)</i>	15,50€
MELANZANE <i>(tomate, mozzarella, aubergines, ail, écailles de pecorino, origan)</i>	14,90€
TARANTELLA <i>(mozzarella, tomates cerises, pecorino, anchois, parmesan, basilic, origan)</i>	14,90€
BUFALA <i>(tomate, mozzarella di bufala, olives noires, tomates cerises, basilic)</i>	14,50€
PICCANTE <i>(mozzarella, mozzarella di bufala, pancetta, oignons, nduja, basilic, origan)</i>	16,50€
BRESAOLA <i>(tomate, mozzarella, viande de grison, écailles de parmesan)</i>	14,90€
ABRUZZESE <i>(tomate, mozzarella de bufflonne, épinards, asiago, tomates cerises, olives, basilic, origan)</i>	14,90€
DEL CORSO <i>(mozzarella, gorgonzola, asiago, pecorino, crème de truffe, mozzarella de bufflonne)</i>	17,50€
CALABRESE <i>(tomate, mozzarella di bufala, n'duja, olives noires, basilic, origan)</i>	16,50€
TARTUFATA <i>(Crème de truffe, mozzarella de bufflonne, champignon, oignons, basilic)</i>	17,50€
BOSCAIOLA <i>(mozzarella, crème de truffe, crème, jambon, champignons)</i>	17,50€
4 MONTI <i>(tomate, mozzarella, jambon cru, bresaola, saucisse napolitaine, jambon blanc, ricotta, olives)</i>	16,50€
IN BARCA <i>(tomate, cocktail de fruits de mer, persillades, olives, basilic, origan)</i>	16,50€



CALZONI

CALZONE CLASSICO <i>(tomate, mozzarella, jambon, ricotta, parmesan, origan)</i>	14,50€
CALZONE PAESANO <i>(mozzarella, gorgonzola, ricotta, jambon cru, roquette, parmesan)</i>	16,50€
CALZONE MERIDIONALE <i>(tomate, mozzarella, artichauts, saucisse napolitaine, poivrons)</i>	15,90€
CALZONE POPOLESE <i>(tomate, mozzarella, ricotta, parmesan, crème de truffe) (avec jambon blanc : supplément 1€)</i>	16,50€
CALZONE MAIELLA <i>(mozzarella, épinards, ricotta, champignons, tomates cerises, pecorino, origan) (avec pancetta : supplément 1€)</i>	15,50€



BRUSCHETTERIA / ANTIPASTI

Nel sud Italia, se riceve co' poco : un po' d'affettato, formaggio, sottaceti o verdure sott'olio, qualch'olive, un po' d'allegria in buona compagnia e tira a campa'.
Dans le sud de l'Italie, on reçoit avec peu : un peu de charcuterie, fromages, quelques légumes sous huile ou sous vinaigre, quelques olives, un peu de bonne compagnie et laissez-vous vivre...
Na bruschetta cu' l'aglio cif e ciàf aspettando na pizza accompagnata da m'bicchier' i vino.
La bruschetta à l'ail, vite faite en attendant une pizza, accompagnée d'un verre de vin blanc si possible.

POMODORO E MOZZARELLA <i>(pain maison frotté à l'ail, tomate, mozzarella, huile d'olive)</i>	12,50€
GOLOSA <i>(pain maison frotté à l'ail, mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesan, origan, basilic)</i>	14,50€
ROMANA <i>(pain maison frotté à l'ail, mozzarella, jambon cru, olives, parmesan)</i>	14,50€
VERDURE <i>(pain maison frotté à l'ail, mozzarella, aubergines, poivrons, olives)</i>	15,50€
	entrée / plat
AFFETTATO MISTO <i>(assiette de charcuteries italiennes)</i>	11,50€ 17,50€
ANTIPASTI ALL'ITALIANA <i>(assortiment de charcuteries, fromages, divers condiments et légumes, grissini)</i>	12,50€ 18,50€

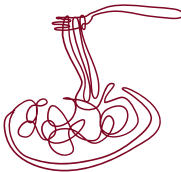


INSALATE

	entrée / plat
RUCCOLA E PARMIGIANNO <i>(salade roquette, jambon cru, copeaux de parmesan, crevettes poêlées)</i>	12,50€ 16,50€
TONNO E PECORINO <i>(salade verte, thon, oignons, olives, pecorino, câpres et tomates cerises)</i>	12,50€ 16,50€
CAPRESE <i>(tomates, mozzarella, basilic, olives)</i>	9,00€ 14,50€
SCAMORZA CONDITA <i>(fromage de vache poêlé servi sur un lit de salade avec jus de citron et crème balsamique)</i>	17,50€
INSALATA AL DENTE <i>(salade, aubergines, poivrons, tomates cerises, écaille de pecorino)</i>	10,50€ 15,50€
FINOCCHI E ARANCIA <i>(fenouil, orange, olives, basilic, huile d'olive, origan)</i>	16,50€
CARPACCIO DE BRESAOLA <i>(bresaola marinée à l'huile d'olive, câpres, parmesan, brin de roquette, sel de Guérande)</i>	12,50€ 18,50€

L'ANGOLO PASTA

Lors de son voyage en Chine, Marco Polo ramena bien des choses en provenance de ces nouvelles terres : des épices, des étoffes (la soie) et surtout une nouvelle méthode de fabrication de pâtes, les spaghetti.



On ne le sait pas assez, les pâtes étaient apparues pour la première fois dans la péninsule italique aux alentours du 4ème siècle avant Jésus-Christ, comme le prouvent les fouilles à Pompéi. Ici, les pâtes sont préparées à la demande, pour certaines, ainsi que les sauces qui les accompagnent, afin de leur conserver toute leur saveur et leur fragrance. Un choix de pâtes vous sera proposé. Leur cuisson est al dente, les sauces qui les accompagnent sont minute, alors offrez-leur ce temps de cuisson afin de mieux les apprécier. (20 min d'attente)

AL FORNO

LASAGNE ALLA BOLOGNESE	16,50€
MELANZANE PARMIGIANA <i>(gratin d'aubergine, parmesan, sauce tomate)</i>	15,50€
GNOCCHI ALLA BOLOGNESE	16,50€
GNOCCHI AL FORMAGGIO	16,50€
GNOCCHI À LA TRUFFE <i>(crème de truffe, parmesan)</i>	18,50€

Format XL
(180g)

AL PIATTO

PENNE ALL'ARRABBIATA - <i>spécialité romaine</i>	13,90€ 18,50€
BUCATINI ALL'AMATRICIANA - <i>spécialité romaine</i> <i>(pancetta, tomate, piment, oignon, ail, pecorino, persil)</i>	14,90€ 19,50€
FETTUCINE ALLA BOLOGNESE - <i>spécialité bolognaise</i> <i>(sugo al ragù)</i>	15,90€ 19,90€
RIGATONI AI QUATTRO FORMAGGI - <i>spécialité lombarde</i>	14,90€ 19,50€
RIGATONI AL LIMONE <i>(crème, citron, parmesan, basilic)</i>	14,90€ 19,50€
SPAGHETTI ALLA CARBONARA <i>(selon la vraie tradition romaine)</i>	15,90€ 19,90€
SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA <i>(tomates fraîches pelées, ail, basilic, anchois, origan)</i>	14,90€ 19,50€

Toutes nos pâtes sont agrémentées de parmesan, merci de nous demander s'il faut le retirer.

MENU BAMBINI



BIMBI PIZZA <i>Petite pizza magherita, prosciutto ou funghi</i> **** <i>sirop à l'eau</i> **** <i>1 boule de glace ou un petit dessert</i>	9,90€
--	--------------

BIMBI PASTA <i>(Farfalle (80g) bolognaise ou au beurre</i> **** <i>sirop à l'eau</i> **** <i>1 boule de glace ou un petit dessert</i>	9,90€
---	--------------

PRIX EN EUROS TTC. SERVICE COMPRIS
Liste des allergènes disponible sur demande.



AL DENTE
RESTAURANT / PIZZERIA