

COCKTAILS

AVEC ALCOOL - 25 CL

9.90 €

NEGRONI

Martini rouge, Campari, Gin

HUGO

Spuma di Mare, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, lime

SPRITZ

Spuma di Mare, Apérol

BLUE LAGON

Vodka, Curaçao, citron vert, tonic hibiscus

PLANTEUR PUNCH

Rhum, orange, ananas, grenadine

SANS ALCOOL - 25 CL

7.50 €

LE MOCKTAIL

Ice tea, jus d'orange, sirop de citron

BELLA LUNA

Orange, ananas, pomme, grenadine

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, sirop de coco, lait

ATOMIC FREEZE

Jus d'ananas, jus de pomme, sirop d'orgeat

WHISKEY

2 CL

4 CL

J&B

2.90 €

5.80 €

JACK DANIEL'S

4.30 €

8.60 €

GLENLIVET

4.50 €

9.00 €

APÉRITIFS

4 CL

CAMPARI

4.50 €

MARTINI

4.50 €

rouge - blanc

RICARD

5.90 €

12 CL

KIR

vin blanc (cassis, mûre, pêche)

5.60 €

MINÉRALES

33 CL

50 CL

100 CL

EAU MINÉRALE PLATE

-

3.90 €

5.90 €

EAU MINÉRALE GAZEUSE

-

3.90 €

5.90 €

BADOIT ROUGE

3.90 €

-

-

L'ART DE L'APÉRITIF



Spritz pétillant, Hugo floral ou Negroni élégant : chaque cocktail révèle une identité unique. Ils mêlent fraîcheur, finesse et caractère pour séduire tous les goûts.

Parfaits pour ouvrir l'appétit, ils instaurent une ambiance conviviale dès l'apéritif.

BIÈRES BOUTEILLES

LUPULUS TRIPEL 75 CL

Notes d'agrumes et malt, subtilement houblonnée, rafraîchissante

15.50 €

BIÈRE ARTISANALE SKALLOM



LAGERTHA Blonde Pale Ale 33 CL

A la baie de goji dont les sucres naturels lui donne une saveur douce et gourmande. Sa rondeur et sa fraîcheur pourraient l'apparenter aux bières blanches fruitées.

7.50 €

VIKING 33 CL

Bière blonde pale ALE de caractère, aux saveurs boisées où la baie de genièvre apporte un côté heureux, au voyage dans les forêts Scandinaves.

7.50 €

ØLRØD 33 CL

Bière rousse à la robe ambrée et au reflet roux. Douce et gourmande, elle vous charmera avec ses saveurs de pain d'épices, puis avec une longueur en bouche de châtaigne.

7.50 €

BRODER 33 CL

Bière IPA "Old school". Houblon anglais avec une amertume légère et maîtrisée. Non aromatisée pour laisser place à l'épice, la Marjolaine. Bière complexe et puissante avec une longue teneur en bouche.

7.50 €

LA HEL 33 CL

Bière quadruple, riche en caractère, couleur ambre. Bouquet aromatique de coriandre et d'épice. Son goût intense et charpenté est adouci avec l'hydromel.

7.50 €

SKALI 33 CL

Bière blonde pale ALE aromatisée. Une première mise en bouche de poivron rouge, très subtil et léger, qui laisse place à la saveur du Tabasco vert

7.50 €

ICEBJØRN BLANCHE 33 CL

A la première gorgée, une note légère de gingembre envahi le palais laissant lentement la place à la marjolaine qui apporte ce côté florale en fin de bouche.

7.50 €

L'ESPRIT BIÈRE



Frais et désaltérant, ce breuvage accompagne aussi bien un moment convivial qu'un repas gourmand.

Riche en arômes et en nuances, il se décline du plus léger au plus corsé.

Partage et authenticité font de la bière une alliée idéale pour savourer l'instant.

BIÈRE PRESSION

25 CL

50 CL

MÉTÉOR PILS BLONDE

Goût très prononcé et parfumé avec une dominance de houblon floral

4.50 €

9.00 €

JUS

20 CL

ORANGE
POMME
TOMATE
ANANAS
ABRICOT

3.90 €

SODAS

33 CL

COCA COLA
COCA COLA ZÉRO

4.00 €

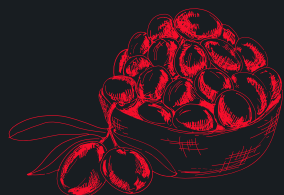
25 CL

ORANGINA
ICE TEA, SPRITE

ANTIPASTI & INSALATE



LES SAVEURS DES ANTIPASTI



Colorés et généreux, les antipasti italiens ouvrent le repas avec convivialité. Olives, charcuteries, fromages et légumes marinés révèlent toute la richesse du terroir. À partager sans modération, ils invitent à savourer l'authenticité de la cuisine italienne.

INSALATA MISTA

Salade, tomate, oignons rouges
Salad, tomatoes, red onions

9.90 €

INSALATA PAESANA

Salade, lardons grillés, oeuf mollet, croûtons, oignons rouges, fromage, tomates cerise
Salad, bacon, egg, croutons, cheese, red onions, cherry tomatoes

13.50 €



INSALATA DI CESAR AL POLLO

Salade, tomates, oeuf dur, croûtons, Grana Padano, poulet croustillant
Salad, tomatoes, egg, crutons, shavings Grana Padano, crispy chicken

13.50 €

CAPRESE DI BUFALA & BURRATA

Mozzarella di Bufala, Burrata, tomates cerise, sauce au pesto vert
Buffalo Mozzarella, Burrata, cherry tomatoes and green pesto

18.20 €

BRUSCHETTA AL POMODORO ALLA FOCCACCIA

Bruschetta façon foccacia à l'ail avec tomates et basilic
Foccacia with garlic, tomatoes, basil

8.50 €



POLPO E PATATA

Sauté de poulpe et pommes de terre persillées
Stir-fried octopus and roasted potatoes with parsley

18.90 €

TOUTES NOS SALADES SONT SERVIES AVEC UNE SAUCE VINAIGRETTE

TAGLIERI

EMILIA

Prosciutto crudo di Parma, Mortadella di Bologna IGP, Bresaola, Grana Padano, Gorgonzola, Foccacia



16,90 €



29,90 €



54,90 €

PER | BAMBINI

PIZZA PINOCCHIO OU PÂTES

BOULE DE GLACE

SODA OU LIMONADE

11.50 €

PASTA CLASSIC

CHOISISSEZ

VOS PÂTES	VOTRE GARNITURE			VOTRE QUANTITÉ	
				300 gr	200 gr
PACCHERI	ALLA BOLOGNESE	Maison 100% bœuf	100% beef homemade sauce	17.90 €	15.90 €
	SALSA DI POMODORE	Sauce tomate	Tomato sauce	15.50 €	14.90 €
PENNE	CARBONARA	Lardons rissolés, crème, Grana	Bacon, cream, Grana	17.90 €	15.90 €
TAGLIATELLE ALL' UOVO	ALL' ARRABBIATA	Ail, piment et sauce tomate	Garlic, chilli, tomato sauce	16.90 €	15.20 €
LINGUINE	ALL' AGLIO	Ail et piment	Garlic, chilli	16.20 €	14.60 €

PASTA ZAINO

LINGUINE ALLO SCOGLIO

Gambas, courtes, sauté de fruits de mer, ail, huile d'olive vierge extra et sa bisque maison / Large prawns, sea food, garlic, extra virgin olive oil and its homemad

23.50 €



LINGUINE AI GAMBERONI PICCANTE E SALSA ZAINO, MASCARPONE E LIMONE

Gambas rôties au piment doux, sauce originale ZAINO au mascarpone et citron, pointes d'asperges vertes / Roasted large prawns, mild red chilli, original ZAINO sauce with mascarpone and lemon, green asparagus

23.50 €

TAGLIATELLE GORGONZOLA E JAMBON DE PARME GRILLÉ

Crème de gorgonzola et jambon de Parme grillé / Gorgonzola sauce and grilled prosciutto di Parma

18.90 €



TAGLIATELLE POLPETTE

Bœuf, veau et persillade en boulettes et sa sauce tomate / Meat balls with beef, veal, parsley and garlic, tomato sauce

18.90 €

TAGLIATELLE ALLA CAPRESE

Basilic, ail, Mozzarelline de Bufala, pesto vert / Basil, garlic, Bufala Mozzarelline, green pesto

19.90 €



TAGLIATELLE ALLA ZUCCA

Crème de courge et gambas roties / cream of squash and roasted prawns

23.50 €

PACCHERI SALSA ROSA E BURRATA

Sauce tomate à la crème et burrata / Creamy tomato sauce and burrata

20.90 €

PACCHERI AL POLLO ET FUNGHI

Émincé de poulet et champignons / Minced chicken breast and mushrooms

18.90 €

PACCHERI INFERNO

Pesto maison de salami piquant et féta / Homemade spicy salami and feta pesto

19.90 €



RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA CREMA DI TARTUFO

Crème de truffe blanche d'été / White summer truffle cream

18.90 €

RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA BOLOGNESE

Sauce maison 100% bœuf / 100% beef homemade sauce

18.90 €

GNOCCHI AL GORGONZOLA

Crème de gorgonzola / Gorgonzola sauce

18.90 €

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE

Sauce maison 100% bœuf / 100% beef homemade sauce

18.90 €



LASAGNA DELLA CASA

Lasagne maison / Homemade lasagne

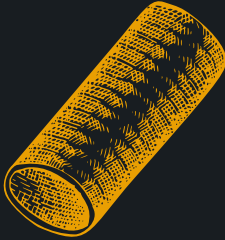
18.90 €

L'ÂME
DE L'ITALIE

Véritable symbole
culinaire, les pâtes
occupent une place
centrale dans la culture
italienne.

De la recette familiale
aux créations
régionales, elles
racontent une histoire
de tradition et de
partage.

Infiniment variées, elles
incarnent l'art de vivre
à l'italienne, simple et
généreux.





LA VIANDE À L'ITALIENNE



Des grillades savoureuses aux charcuteries raffinées, la viande occupe une place de choix dans la gastronomie italienne. Elle reflète le savoir-faire des régions, entre traditions ancestrales et recettes emblématiques. Toujours associée à la convivialité, elle se partage autour de la table avec authenticité et générosité

LAISSEZ-VOUS GUIDER !

Pour vous aider dans votre choix, nous avons mis en place une série de repères pour souligner certains plats ou produits.



Recette signature



Selezione Zaino



Produit de saison



Coup de cœur



Nouveauté

OCTOBRE
2025

CARNI

TARTARE ITALIANO

& pomme frites
Origine France

Boeuf Charolais, parmesan, câpres, persil, pesto rouge, peperoncini, oignons rouges / *Charolais beef, parmesan, capers, parsley, red pesto, peperoncini, red onions*

25.60 €

SCALOPPINE DI VITELLO

Escalope de veau poêlée
Veal cutlet

ALLA MILANESE : Panée / *Breaded*

28.80 €

FILET DE BOEUF

Origine France

BURRO AROMATIZZATO :

Beurre persillé / *Parsley butter*

37.30 €

AI FUNGHI :

Sauce aux champignons / *mushrooms sauce*

38.90 €

AI GORGONZOLA :

Sauce Gorgonzola / *Gorgonzola sauce*

38.90 €

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes et féculents au choix.

PESCI



FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE

Beurre et citron / *Butter and lemon*

31,90 €

GAMBERONI ALLA PROVENZALE

Gambas sautées à l'ail, poivrons, tomates et basilic
Large prawns, garlic, pepper, tomato, basil

29.90 €

Tous nos plats peuvent être momentanément indisponibles.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès du personnel.

PINSE BIANCHE

PASTORELLA : Mozzarella, chèvre, miel, oignons rouges, pistaches, persil, champignons, tomates cerises / *Mozzarella, goat cheese, honey, red onions, pistachio, parsley, cherry tomatoes, mushrooms*

19.10 €



BOLOGNA : Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Stracciatella, pistache / *Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Stracciatella, pistachio*

21.80 €

PARMA : Huile d'olive, jambon de Parme, Mozzarella di Bufala, pesto / *Olive oil, Parma ham, Mozzarella di Bufala, pesto*

22.40 €

CREMOSO : Mozzarella, jambon de Parme, crème de ciboulette / *Mozzarella, prosciutto di Parma, chive cream*

20.20 €

DI MARE : Mozzarella, huile d'olive, fruits de mer en persillade, gambas, pistache, tomates cerise, Stracciatella, pesto rouge / *Mozzarella, olive oil, seafood with parsley, prawns, pistachio, cherry tomatoes, Stracciatella, red pesto*

23.40 €

GORGONZOLA : Mozzarella, jambon cuit, artichauts, Gorgonzola, persil / *Mozzarella, ham, artichokes, Gorgonzola, parsley*

22.40 €

SALMONE : Mozzarella, courgette, saumon fumé, crème de ciboulette / *Mozzarella, zucchini, smoked salmon, chives cream*

23.00 €

AUTUNNO : Courge, mozzarella, champignons des bois, tomates cerise, Burrata, roquette / *Squash, mozzarella, fresh mushrooms, tomatoes cherry, Burrata, rocket salad*

21.90 €



PINSE ROSSE

MARGHERITA : Tomate, mozzarella / *Tomato, mozzarella*

12.30 €

ROMANA : Tomate, mozzarella, jambon, champignons / *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*

18.60 €

PROSCIUTTO : Tomate, mozzarella, jambon / *Tomato, mozzarella, ham*

18.10 €

4 STAGIONI : Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts / *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, artichokes*

19.20 €



MONTANARA : Tomate, mozzarella, champignons, reblochon, œuf, jambon de Parme / *Tomato, mozzarella, mushrooms, reblochon cheese, egg, Parma ham*

20.90 €

POLLO : Tomate, mozzarella, émincé de poulet (mariné à l'ail, à l'oignon et persil), ananas, roquette / *Tomato, mozzarella, sliced chicken (marinated with garlic, onion and parsley), pineapple, rocket salad*

21.30 €

4 FORMAGGI : Tomate et 4 fromages / *Tomato, 4 cheese*

19.70 €

DIAVOLA : Tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons / *Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers*

20.90 €

SAVOYARDE : Tomate, reblochon, oignons, jambon de Parme / *Tomato, reblochon cheese, onions, Parma ham*

20.90 €

NAPOLETANA : Tomate, mozzarella, tomates cerise, huile d'olive, anchois, câpres, Stracciatella, origan / *Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, anchovy, capers, Stracciatella, origano*

22.40 €

DELIZIOSA : Tomate, Mozzarella di Bufala, bresaola, copeaux de Grana, tomates cerise, roquette, huile de truffe / *Tomato, Buffalo Mozzarella, cherry tomatoes, dried beef, Grana shavings, rocket, truffle oil*

23.00 €



REGINA : Tomate, Mozzarella di Bufala, tomates cerise, jambon de Parme, roquette et copeaux de Grana / *Tomato, Bufalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, rocket, Grana shavings*

23.00 €

CALABRESE : Tomate, mozzarella, Salami piquant, crème de ciboulette / *Tomato, mozzarella, spicy salami, chives cream*

20.90 €

LA PINSA
ITALIENNE

Légère et croustillante, la pinsa séduit par sa pâte aérienne à base de farines variées. Héritière d'une recette romaine ancienne, elle allie tradition et modernité dans l'assiette. Garnie de produits frais et généreux, elle offre une expérience gourmande et authentiquement italienne.

DOLC DELLA CASA



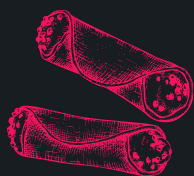
TIRAMISU	9.90 €
PANNA COTTA	8.50 €
CANNOLO SICILIEN	9.50 €
COULANT AU CHOCOLAT/NOISETTE ET GLACE VANILLE <i>13 min d'attente</i>	10.60 €
CAFÉ GOURMAND <i>4 mignardises maison</i>	8.80 €
CAFÉ DOUCEUR <i>2 mignardises maison</i>	6.30 €
DESSERT DU JOUR	7.70 €

THÉS
& CAFÉS

CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ	3.00 €
CAFÉ CRÈME	3.00 €
GRAND CAFÉ	5.80 €
LATTE MACHIATTO	5.80 €
CAFÉ VIENNOIS <i>Grand café chantilly</i>	5.80 €
THÉS, INFUSIONS	3.40 €
IRISH COFFEE	10.20 €

DIGESTIFS

GRAPPA	4 CL 8.90 €
SAMBUCCA	
GET 27	
AMARETTO	
POIRE WILLIAM	
COGNAC VSOP	
CALVADOS	
ARMAGNAC	
LIMONCELLO	

DOUCEURS
ITALIENNES

Des classiques comme le tiramisu ou la panna cotta aux créations régionales, les desserts italiens célèbrent la gourmandise.

Riches en saveurs et en textures, ils reflètent l'art du savoir-faire et de la tradition.

Partagés en famille ou entre amis, ils apportent une touche sucrée et authentique à chaque repas.

DÉCOUVREZ NOTRE
PROGRAMME
FIDÉLITÉ

A chaque passage en caisse dans l'un de nos établissements, votre fidélité est récompensée.

1€ DÉPENSÉ = 1 POINT

DEMANDEZ VOTRE CARTE

dans l'un de nos restaurants

ACTIVEZ VOTRE COMPTE

sur le site internet dédié

PRÉSENTEZ VOTRE CARTE

à chaque passage dans l'un de nos établissements

CONVERTISSEZ VOS POINTS

300 POINTS = 15 EUROS

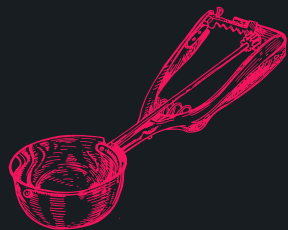
750 POINTS = 25 EUROS

1500 POINTS = 45 EUROS

5 000 POINTS = 100 EUROS



LES GLACES ITALIENNES



Onctueuses et savoureuses, les glaces italiennes sont un symbole de gourmandise estivale. Riches en parfums et élaborées avec des ingrédients frais, elles allient tradition et créativité. À déguster en solo ou à partager, elles apportent fraîcheur et plaisir à chaque instant.

NOS COMPOSITIONS

COUPE ROMA

1 boule café, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, crème fouettée

9.50 €

COUPE LIÉGEOIS CHOCOLAT

2 boules chocolat, 1 boule vanille, nappage chocolat, crème fouettée

9.50 €

COUPE BROWNIE

2 boules chocolat, 1 boule caramel, nappage chocolat, morceaux de brownie, chantilly

10.60 €

COUPE GOURMANDE

1 boule fraise, 1 boule passion, 1 boule poire, coulis de fruits rouges, crème fouettée

10.60 €

COUPE TURINOISE

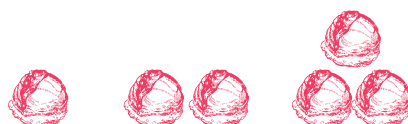
1 boule de rhum raisin, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce caramel, crème fouettée

9.50 €

COUPE COOKIES

2 boules vanille, 1 boule caramel, nappage caramel, morceaux de cookies, chantilly

10.60 €



3.10 €

6.00 €

9.00 €

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE

1.50 €

NOS ALCOLISÉES

COUPE COLONEL

2 boules citron, Vodka (2cl)

10.60 €

COUPE WILLIAMINE

2 boules poire, eau de vie de poire (2cl)

10.60 €

COUPE ICEBERG

1 boule de menthe chocolat, 1 boule chocolat, sauce chocolat, Get 27 (2cl), crème fouettée

11.20 €

COUPE LIMONCELLO

2 boules citron, limoncello (2cl), chantilly

11.20 €

NOS PARFUMS

GLACES

Café
Caramel beurre salé
Chocolat noir
Rhum raisin
Vanille
Pistache
Menthe chocolat

SORBETS

Cassis
Citron
Fraise
Passion
Poire