



UN COCKTAIL POUR BIEN COMMENCER

C'est toujours agréable de commencer un repas avec un bon cocktail comme un Spritz, un Hugo ou un Negroni. Ces boissons mélangent avec finesse alcool, fruits, sirops ou arômes pour offrir des saveurs uniques. Le Spritz est pétillant et rafraîchissant, le Hugo est floral et léger, tandis que le Negroni séduit par son amertume élégante. Ils créent une ambiance conviviale et détendue dès l'apéritif. Parfaits pour ouvrir l'appétit, ces cocktails donnent le ton d'un repas réussi.

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

J&B
JACK DANIEL'S
GLENLIVET

2 CL

2.90 €

4.30 €

4.50 €

4 CL

5.80 €

8.60 €

9.00 €

APÉRITIFS

4 CL

CAMPARI

MARTINI
rouge - blanc

RICARD

12 CL

KIR

vin blanc (cassis, mûre, pêche)

4.50 €

4.50 €

5.90 €

5.60 €

MINÉRALES

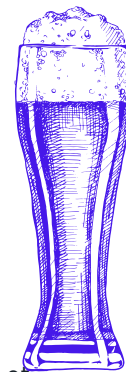
	33 CL	50 CL	100 CL
EAU MINÉRALE PLATE	-	3.90 €	5.90 €
EAU MINÉRALE GAZEUSE	-	3.90 €	5.90 €
BADOIT ROUGE	3.90 €	-	-



LA BIÈRE PRESSION VS BOUTEILLE

La bière pression et la bière en bouteille se distinguent par leur mode de service et leur goût. La bière pression est souvent plus fraîche, car elle est servie directement depuis un fût, ce qui préserve son goût authentique et sa carbonatation. En revanche, la bière en bouteille subit un processus de conservation différent, ce qui peut parfois affecter sa saveur. Elle est plus facile à stocker et peut être transportée facilement, mais elle est parfois moins pétillante. La bière pression, quant à elle, est souvent considérée comme plus savoureuse en raison de sa fraîcheur. Le choix entre les deux dépend des préférences personnelles et de l'occasion.

BIÈRES BOUTEILLES



LUPULUS TRIPEL 75 CL
15.50 € Notes d'agrumes et malt, subtilement houblonnée, rafraîchissante

BIÈRE ARTISANALE SKALLOM



- 7.50 € 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**
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.

BIÈRES 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
25 CL
ORANGINA
ICE TEA, SPRITE

4.00 €



BURRATA UN DÉLICE CRÉMEUX

La burrata est un fromage italien délicieusement crémeux, originaire des Pouilles. Sa texture unique mêle la douceur de la mozzarella à une crème fondante à l'intérieur. Ce fromage frais se déguste aussi bien seul qu'accompagné de tomates, de basilic ou de jambon cru. Avec son goût léger et raffiné, la burrata est parfaite pour sublimer une salade estivale ou un plat de pâtes. En toute simplicité, elle transforme chaque bouchée en un véritable moment de gourmandise.

ANTIPASTI & INSALATE

9.90 €

INSALATA MISTA

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

18.90 €

INSALATA DI AGRUMI GAMBERETTI E AVOCATO

Salade, tomates, maïs, filets d'agrumes, melon, crevettes sauce cocktail, avocat / *Salad, tomatoes, corn, citrus, melon, shrimps and cocktail sauce, avocado*

18.90 €

INSALATA DI CESAR AL POLLO

Salade, tomates, oeuf dur, croûtons, Grana Padano, poulet croustillant / *Salad,*

tomatoes, egg, crutons, shavings Grana Padano, crispy chicken

18.20 €

CAPRESE DI BUFALA & BURRATA

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

8.50 €

BRUSCHETTA AL POMODORO ALLA FOCCACIA

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

18.90 €

ASSIETTE FRAÎCHEUR

Melon, Mozzarella di Bufala, jambon de Parme et Mortadelle de Bologne IGP / *Melon, Buffalo Mozzarella, Parma ham and Mortadella di Bologna IGP*

17.90 €

ASSIETTE ROSE

Cocktail de crevettes, avocat, pamplemousse et fêta / *Shrimp, avocado, grapefruit and feta cocktail*

Toutes nos salades sont servies avec une sauce vinaigrette

PER I BAMBINI

11.50 €

PIZZA PINOCCHIO ou PÂTES**BOULE DE GLACE****SODA ou LIMONADE**



LES PÂTES PLAT INDÉMODABLE

Les pâtes sont un aliment polyvalent, apprécié dans le monde entier pour leur simplicité et leur diversité. Qu'elles soient fraîches ou sèches, les pâtes peuvent être cuisinées de mille façons : en sauce, en gratin, en salade, ou encore en soupe. Elles se déclinent sous de nombreuses formes, comme les spaghetti, les penne, les raviolis ou les farfalle, permettant d'accompagner tous types de plats.

PASTA CLASSIC

CHOISISSEZ
VOTRE
QUANTITÉ

ÉTAPE 1
CHOISISSEZ
VOS PÂTES

ÉTAPE 2
CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE

			300 GR	200 GR
PENNE PACCHERI TAGLIATELLE ALL' UOVO LINGUINE	ALLA BOLOGNESE	Bolognaise	Bolognaise	17.90 € 15.90 €
	SALSA DI POMODORE	Sauce tomate	Tomato sauce	15.50 € 14.90 €
	CARBONARA	Lardons rissolés, crème, Grana et œuf	Bacon, cream, Grana, egg	17.90 € 15.90 €
	ALL' ARRABBIATA	Ail, piment et sauce tomate	Garlic, chilli, tomato sauce	16.90 € 15.20 €
	ALL' AGLIO	Ail et piment	Garlic, chilli	16.20 € 14.60 €

PASTA ZAINO



21.50 €	LINGUINE ALLO SCOGLIO	Gambas, couteaux, 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
21.50 €	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
19.90 €	TAGLIATELLE GORGONZOLA E JAMBON DE PARME GRILLÉ	Crème de gorgonzola et jambon de Parme grillé / Gorgonzola sauce and grilled prosciutto di Parma
18.90 €	PACCHERI AL POLLO ET FUNGHI	Émincé de poulet et champignons / Minced chicken breast and mushrooms
19.90 €	TAGLIATELLE POLPETTE	Bœuf, veau et persillade en boulettes et sa sauce tomate / Meat balls with beef, veal, parsley and garlic, tomato sauce
19.90 €	TAGLIATELLE ALLA CAPRESE	Tomates cerises, basilic, ail, Mozzarelline de Bufala, pesto vert / Cherry Tomatoes, basil, garlic, Bufala Mozzarelline, green pesto
20.90 €	PACCHERI SALSA ROSA E BURRATA	Sauce tomate à la crème et burrata / Creamy tomato sauce and burrata
18.90 €	RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA CREMA DI TARTUFO	Crème de truffe blanche d'été / White summer truffle cream
18.90 €	RAVIOLI ALLA BOLOGNESE	Sauce bolognaise maison
18.50 €	GNOCCHI AL GORGONZOLA	Crème de gorgonzola / Gorgonzola sauce
17.90 €	GNOCCHI ALLA BOLOGNESE	Sauce bolognaise maison
18.90 €	LASAGNA DELLA CASA	Lasagne maison / Homemade lasagne





LE GRESSIN CROQUANT ET DORÉ

Le gressin est une spécialité italienne originaire du Piémont. Il s'agit de fines baguettes de pain, légères et croquantes, souvent servies à l'apéritif. Leur pâte, à base de farine, d'eau, d'huile d'olive et de levure, peut être enrichie d'herbes ou de graines. Traditionnellement, les gressins sont accompagnés de charcuterie ou de fromage. Ces petites baguettes savoureuses sont devenues un incontournable de la cuisine italienne, appréciées dans le monde entier.

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



Coup de cœur

CARNI

25.60 €

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*

28.80 €

SCALOPPINE DI VITELLO
Escalope de veau poêlée
Veal cutlet

ALLA MILANESE : Panée / *Breaded*

37.30 €

FILET DE BOEUF
Origine France

BURRO AROMATIZZATO :
Beurre persillé / *Parsley butter*

38.90 €

AI FUNGHI :
Sauce aux champignons / *mushrooms sauce*

38.90 €

AI GORGONZOLA :
Sauce Gorgonzola / *Gorgonzola sauce*

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

PESCI

31,90 €

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE
Beurre et citron / *Butter and lemon*



29.90 €

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

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

PINSE BIANCHI

LA PINSA
BIANCHI
OU ROSSI

Une maturation longue
de la pâte de 24h à
72h, combinaison de
farine de blé ancien, de
soja et de riz.
Une méthode
minutieuse, confèrent
à la pinsa une légèreté
particulière,
des arômes subtils,
du croquant et une
meilleure digestibilité.
Plus saine et moins
calorique, pauvre en
gluten, on craque
pour la pinsa. Inédite,
moins calorique, plus
digeste, elle a tout
pour plaire !



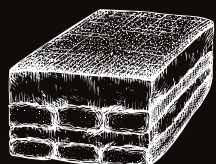
- 19.10 € **PASTORELLA** : Mozzarella, chèvre, miel, oignons rouges, pistaches, persil, champignons, tomates cerises / *Mozzarella, goat cheese, honey, red onions, pistachio, parsley, cherry tomatoes, mushrooms*
- 21.80 € **BOLOGNA** : Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Burrata, pistache / *Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Burrata cheese, pistachio*
- 22.40 € **PARMA** : Huile d'olive, jambon de Parme, Mozzarella di Bufala, pesto / *Olive oil, Parma ham, Mozzarella di Bufala, pesto*
- 20.20 € **CREMOSO** : Mozzarella, jambon de Parme, crème de ciboulette / *Mozzarella, prosciutto di Parma, chive cream*
- 23.40 € **FRUTTI DI MARE** : Mozzarella, huile d'olive, fruits de mer en persillade, pistache, tomates cerise, Burrata, pesto rouge / *Mozzarella, olive oil, seafood with parsley pistachio, cherry tomatoes, Burrata cheese, red pesto*
- 22.40 € **GORGONZOLA** : Mozzarella, jambon cuit, artichauts, Gorgonzola, persil / *Mozzarella, ham, artichokes, Gorgonzola, parsley*
- 23.00 € **SALMONE** : Mozzarella, courgette, saumon fumé, crème de ciboulette / *Mozzarella, zucchini, smoked salmon, chives cream*

PINSE ROSSI



- 12.30 € **MARGHERITA** : Tomate, mozzarella / *Tomato, mozzarella*
- 18.60 € **ROMANA** : Tomate, mozzarella, jambon, champignons / *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*
- 18.10 € **PROSCIUTTO** : Tomate, mozzarella, jambon / *Tomato, mozzarella, ham*
- 19.20 € **4 STAGIONI** : Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts / *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, artichokes*
- 20.90 € **MONTANARA** : Tomate, mozzarella, champignons, reblochon, œuf, jambon de Parme / *Tomato, mozzarella, mushrooms, reblochon cheese, egg, Parma ham*
- 21.30 € **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*
- 19.70 € **4 FORMAGGI** : Tomate et 4 fromages / *Tomato, 4 cheese*
- 20.90 € **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*
- 22.40 € **NAPOLETANA** : Tomate, mozzarella, tomates cerise, huile d'olive, anchois, câpres, Burrata, origan / *Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, anchovy, capers, Burrata cheese, origano*
- 23.00 € **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*
- 20.90 € **CALABRESE** : Tomate, mozzarella, Salami calabrais, crème de ciboulette / *Tomato, mozzarella, Calabrian Salami, chives cream*





TIRAMISU DOUCEUR À L'ITALIENNE

Le tiramisu, véritable icône de la pâtisserie italienne, séduit les gourmands du monde entier. Composé de biscuits imbibés de café, d'une crème onctueuse au mascarpone et d'une touche de cacao, il allie douceur et intensité. Ce dessert raffiné est aussi un hommage à la simplicité, avec des saveurs qui se marient harmonieusement.



DOLCI DELLA CASA

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

THÉS & CAFÉS

3.00 €	CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ	
3.00 €	CAFÉ CRÈME	
5.80 €	GRAND CAFÉ	
5.80 €	LATTE MACHIATTO	
5.80 €	CAFÉ VIENNOIS <i>Grand café chantilly</i>	8.90 €
3.40 €	THÉS, INFUSIONS	
10.20 €	IRISH COFFEE	

DIGESTIFS 4 CL

GRAPPA
SAMBUCCA
GET 27
AMARETTO
POIRE WILLIAM
COGNAC VSOP
CALVADOS
ARMAGNAC
LIMONCELLO

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

1 500 POINTS = 45 EUROS

5 000 POINTS = 100 EUROS



CRAQUEZ POUR NOS GLACES & SORBETS

Qu'elles soient crémeuses, fruitées ou au chocolat, les glaces offrent un plaisir irrésistible à chaque bouchée. Elles éveillent nos souvenirs d'enfance, entre promenades en bord de mer et éclats de rires partagés. Aujourd'hui, elles se réinventent avec des saveurs audacieuses et des ingrédients de qualité. Peu importe la saison, une glace est toujours une invitation au bonheur simple et gourmand.

NOS COMPOSITIONS

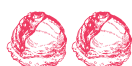
9.50 €	COUPE ROMA 1 boule café, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, crème fouettée	10.60 €	COUPE COLONEL 2 boules citron, Vodka (2cl)
9.50 €	COUPE LIÉGEOIS CHOCOLAT 2 boules chocolat, 1 boule vanille, nappage chocolat, crème fouettée	10.60 €	COUPE WILLIAMINE 2 boules poire, eau de vie de poire (2cl)
10.60 €	COUPE BROWNIE 2 boules chocolat, 1 boule caramel, nappage chocolat, morceaux de brownie, chantilly	11.20 €	COUPE ICEBERG 1 boule de menthe chocolat, 1 boule chocolat, sauce chocolat, Get 27 (2cl), crème fouettée
10.60 €	COUPE GOURMANDE 1 boule fraise, 1 boule passion, 1 boule poire, coulis de fruits rouges, crème fouettée	11.20 €	COUPE LIMONCELLO 2 boules citron, limoncello (2cl), chantilly
9.50 €	COUPE TURINOISE 1 boule de rhum raisin, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce caramel, crème fouettée		
10.60 €	COUPE COOKIES 2 boules vanille, 1 boule caramel, nappage caramel, morceaux de cookies, chantilly		



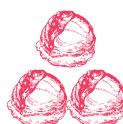
NOS PARFUMS



3.10 €



6.00 €



9.00 €

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE

1.50 €

GLACES

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

SORBETS

Cassis
Citron
Fraise
Passion
Poire