



## 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

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

rouge - blanc

4.50 €

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 €

-

-



## 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



**15.50 €** **LUPULUS TRIPEL 75 CL**  
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 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.

# BIÈRES PRESSION

25 CL 50 CL

## MÉTÉOR PILS BLONDE

Goût très prononcé et parfumé avec une dominance de houblon floral

4.50 € 9.00 €

## MÉTÉOR BLANCHE

Goût floral et peu amer, fraîcheur extrême

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



## 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.

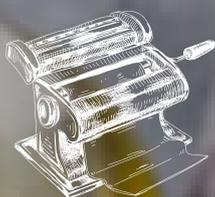
# ANTIPASTI & INSALATE

- 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

## ÉTAPE 1

CHOISISSEZ  
VOS PÂTES

PENNE

PACCHERI

TAGLIATELLE  
ALL' UOVO

LINGUINE

## ÉTAPE 2

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE

<b>ALLA BOLOGNESE</b>	Bolognaise	<i>Bolognaise</i>	17.90 €
<b>SALSA DI POMODORE</b>	Sauce tomate	<i>Tomato sauce</i>	15.50 €
<b>CARBONARA</b>	Lardons rissolés, crème, Grana et œuf	<i>Bacon, cream, Grana, egg</i>	17.90 €
<b>AL GORGONZOLA</b>	Crème de gorgonzola	<i>Gorgonzola sauce</i>	19.50 €
<b>ALL' ARRABBIATA</b>	Ail, piment et sauce tomate	<i>Garlic, chilli, tomato sauce</i>	16.90 €
<b>ALL' AGLIO</b>	Ail et piment	<i>Garlic, chilli</i>	16.20 €

# PASTA ZAINO

23,50 €

## 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 homemade bisque*

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*

18,90 €

## PACCHERI AL POLLO

Émincé de poulet (mariné à l'ail, à l'oignon et persil), champignons. *Sliced chicken (marinated with garlic, onion and parsley) and mushrooms*

19,50 €

## TAGLIATELLE ALLA CAPRESE

Tomates cerises, basilic, ail, Mozzarelline de Bufala, pesto vert *Cherry Tomatoes, basil, garlic, Bufala Mozzarelline, green pesto*

18,90 €

## PACCHERI POLPETTE

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

18,50 €

## GNOCCHI AL GORGONZOLA

Crème de gorgonzola / *Gorgonzola sauce*

18,90 €

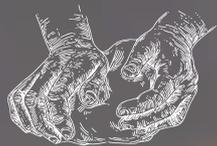
## RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA CREMA DI TARTUFO

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

18,90 €

## LASAGNA DELLA CASA

Lasagnes 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 !



Recette signature



Selezione Zaino



Coup de cœur

## CARNI

- |                       |  |   |
|-----------------------|--|---|
| <p><b>25.60 €</b></p> | <p><b>TARTARE ITALIANO</b><br/>&amp; pomme frites<br/>Origine France</p>               | <p>Boeuf Charolais, parmesan, câpres, persil, pesto rouge, peperoncini, oignons rouges<br/><i>Charolais beef, parmesan, capers, parsley, red pesto, peperoncini, red onions</i></p> |
| <p><b>28.80 €</b></p> | <p><b>SCALOPPINE DI VITELLO</b><br/>Escalope de veau poêlée<br/><i>Veal cutlet</i></p> | <p><b>ALLA MILANESE :</b><br/>Panée / <i>Breaded</i></p>  |
| <p><b>27.30 €</b></p> | <p><b>ENTRECÔTE DE BOEUF</b><br/>Origine France</p>                                    | <p><b>BURRO AROMATIZZATO :</b><br/>Beurre persillé / <i>Parsley butter</i></p>  |
| <p><b>28.80 €</b></p> |  | <p><b>AI FUNGHI :</b><br/>Sauce aux champignons / <i>mushrooms sauce</i></p>  |
| <p><b>28.80 €</b></p> |  | <p><b>AI GORGONZOLA :</b><br/>Sauce Gorgonzola / <i>Gorgonzola sauce</i></p>  |

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

## PESCI

- 29.90 €**
- GAMBERONI ALLA PROVENZALE** 
- Gambas sautées à l'ail, poivrons, tomates et basilic  
*Large prawns, garlic, pepper, tomato, basil*



### SUGGESTION DU MOMENT

Le saviez-vous ? Notre poisson du moment change au gré des arrivages ! Renseignez-vous auprès de l'équipe.  
*Did you know? Our fish of the moment changes depending on the arrivals! Ask the team for details*

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*





## 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

- 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 €

## 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 €



3.10 €

6.00 €

9.00 €

### SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE

1.50 €

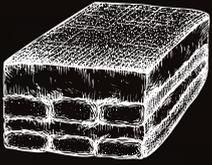
## NOS PARFUMS

### GLACES

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

### SORBETS

Cassis  
Citron  
Fraise  
Passion  
Poire  
Coco



## 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