



LE HUGO
L'AUTRE
COCKTAIL ITALIEN

COCKTAILS

AVEC ALCOOL - 25 CL

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

8,40 €

SANS ALCOOL - 25 CL

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

5.90 €

APÉRITIFS

4 CL

CAMPARI

4,20 €

MARTINI

rouge - blanc

4,20 €

RICARD

5,50 €

12 CL

KIR

vin blanc

(cassis, mûre, pêche)

5,20 €

WHISKEY

2 CL

4 CL

J&B

2,70 €

5,40 €

JACK DANIEL'S

4,00 €

8,00 €

GLENLIVET

4,20 €

8,40 €

MINÉRALES

33 CL

50 CL

100 CL

EAU MINÉRALE PLATE

-

3,50 €

5,50 €

EAU MINÉRALE GAZEUSE

-

3,50 €

5,50 €

BADOIT ROUGE

3,50 €

-

-



**UNE BONNE
PETITE
MOUSSE**



BIÈRES BOUTEILLES

- 14,50 €** **LUPULUS TRIPEL 75 CL**
Notes d'agrumes et malt, subtilement houblonnée, rafraîchissante
- 7,00 €** **TRIPEL KARMELIET 33 CL**
Mousse généreuse, saveur épicée et bouche sucrée
- 6,50 €** **LIEFMANS FRUITESS 25 CL**
Bière lambic aux arômes frais et intenses de fraise, framboise, cerise, sureau et myrtille.

- 7,00 €** **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.
- 7,00 €** **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.
- 7,00 €** **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.
- 7,00 €** **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.

BIÈRES PRESSION

- | | 25 CL | 50 CL |
|--|--------|--------|
| 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. | 4,90 € | 9,80 € |
| MÉTÉOR PILS BLONDE
Goût très prononcé et parfumé avec une dominance de houblon floral | 4,20 € | 8,40 € |

JUS

- 20 CL**
ORANGE , POMME
TOMATE , ANANAS
ABRICOT
- 3,60 €**

SODAS

- 33 CL**
COCA COLA
COCA COLA ZÉRO
- 25 CL**
ORANGINA
ICE TEA, SPRITE
- 3,60 €**



LA BURRATA CRÉMEUSE & FONDANTE



ANTIPASTI & INSALATE

	8,90 €	INSALATA MISTA Salade, tomate, oignons rouges / <i>Salad, tomatoes, red onions</i>
ENTRÉE	10,00 €	INSALATA PAESANA Salade, bacon grillé, œuf mollet, croûtons, fromage, tomates, oignons rouges / <i>Salad, bacon, egg, croutons, cheese, tomatoes, red onions</i>
REPAS	16,90 €	
ENTRÉE	10,00 €	INSALATA DI CESAR AL POLLO Salade, tomates, œuf dur, croûtons, Grana Padano, poulet croustillant / <i>Salad, tomatoes, egg, crutons, shavings Grana Padano, crispy chicken</i>
REPAS	16,90 €	
	17,50 €	CAPRESE DI BUFALA & BURRATA Mozzarella di Bufala, Burrata, tomates cerise, sauce au pesto vert / <i>Buffalo Mozzarella, Burrata, cherry tomatoes and green pesto sauce</i>
	7,90 €	BRUSCHETTA AL POMODORO ALLA FOCCACIA Bruschetta façon foccacia à l'ail avec tomates et basilic / <i>Foccacia with garlic, tomatoes, basil</i>
	18,90 €	POLPO E PATATA Sauté de poulpe et pommes de terre persillées / <i>Stir-fried octopus and roasted potatoes with parsley</i>

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 I BAMBINI

10,90 €

PIZZA PINOCCHIO ou PÂTES

BOULE DE GLACE

SODA ou LIMONADE



CUISINE ITALIENNE
GÉNÉREUSE
& GOURMANDE



CARNI

23,90 €

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*

26,90 €

SCALOPPINE DI VITELLO
Escalope de veau poêlée
Veal cutlet

ALLA MILANESE : Panée / *Breaded*

34,90 €

FILET DE BOEUF
Origine France

BURRO AROMATIZZATO : Beurre persillé / *Parsley butter*

36,50 €

AI FUNGHI : Sauce aux champignons / *mushrooms sauce*

36,50 €

AI GORGONZOLA : Sauce Gorgonzola / *Gorgonzola sauce*

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

PESCI

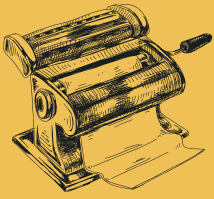
28,20 €

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



27,20 €

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



L'ITALIE
LE PAYS
DES PÂTES



PASTA CLASSIC

ÉTAPE 1

CHOISISSEZ
VOS PÂTES

TOFETTE

PENNE

TAGLIATELLE
ALL' UOVO

LINGUINE

ÉTAPE 2

CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE

ALLA BOLOGNESE

Bolognaise

Bolognaise

SALSA DI POMODORE

Sauce tomate

Tomato sauce

CARBONARA

Lardons rissolés, crème, Grana et œuf

Bacon, cream, Grana, egg

AL GORGONZOLA

Crème de gorgonzola

Gorgonzola sauce

ALL' ARRABBIATA

Ail, piment et sauce tomate

Garlic, chilli, tomato sauce

ALL' AGLIO

Ail et piment

Garlic, chilli

CHOISISSEZ VOTRE
QUANTITÉ

300gr 200gr

17.90 € 14.90 €

15.50 € 12.90 €

17.90 € 14.90 €

19.50 € 16.90 €

16.90 € 14.20 €

16.20 € 13.60 €

PASTA ZAINO

300gr

200gr

23,50 €

18,90 €

23,50 €

18,90 €

18,90 €

15,20 €

19,50 €

15,60 €

18,90 €

15,20 €

18,50 €

14,40 €

18,50 €

-

17,90 €

-

18,90 €

-

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*

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*

TOFETTE AL POLLO

Émincé de poulet et champignons / *Minced chicken breast and mushrooms*

TAGLIATELLE ALLA CAPRESE

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

TOFETTE POLPETTE

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

TAGLIATELLE PRIMAVERA

Crème d'asperge, pointe d'asperge, œuf mollet pané et jambon de Parme croquant / *Asparagus cream, asparagus, crunchy soft-boiled egg, crunchy Parma ham*

RAVIOLI RICOTTA SPINACI ALLA CREMA DI TARTUFO

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

GNOCCHI AL GORGONZOLA

Crème de gorgonzola / *Gorgonzola sauce*

LASAGNA DELLA CASA

Lasagne maison / *Homemade lasagne*



LA PINSE
A CONSOMMER
SANS MODÉRATION

PINSE BIANCHI



17,90 €

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

20,40 €

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

20,90 €

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

18,90 €

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

21,90 €

DI MARE : Mozzarella, huile d'olive, gambas, poulpe, pistache, tomates cerise, Burrata, pesto rouge / *Mozzarella, olive oil, large prawns, octopus, pistachio, cherry tomatoes, Burrata cheese, red pesto*

20,90 €

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

21,50 €

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

15,90 €

PRIMAVERA
Mozzarella, Crème d'asperges, tomates séchées, burrata, tomates cerise, asperge verte
Mozzarella, asparagus cream, asparagus, cherry tomatoes, burrata

11,50 €

MARGHERITA : Tomate, mozzarella et basilic / *Tomato, mozzarella, basil*

17,40 €

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

16,90 €

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

17,90 €

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

19,50 €

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

19,90 €

POLLO : Tomate, mozzarella, émincé de poulet, ananas, roquette / *Tomato, mozzarella, chicken breast, pineapple, rocket salad*

18,40 €

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

19,50 €

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

19,50 €

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, Burrata, origan / *Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, anchovy, capers, Burrata cheese, origan*

21,50 €

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

21,50 €

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

19,50 €

CALABRESE : Tomate, mozzarella, Salami calabrais, crème de ciboulette, persil / *Tomato, mozzarella, Calabrian Salami, chives cream, parsley*

PINSE ROSSI

Sauce tomate signature / Family recipe tomato sauce

Supplément œuf mollet 1€ - poched egg 1€



**DES VINS
AU CARACTÈRE
AFFIRMÉ**



VIN AU VERRE

VINI ROSSI ITALIANI

**BASSAMAREA - IGT
Tenuta Casali**

**BARUCCIA - DOC SUPERIORE
Tenuta Casali**

VINI ROSSI FRANCESI

**BIO CÔTES DU RHÔNE DOMAINE
PASCAL LAFOND - Garriguès**

VINI ROSATI

**PETALO DI ROSA - IGT
Tenuta Casali**

**BIO CHÂTEAU FARAMBERT
Cuvée Château BIO**

VINI BIANCHI

**CAVALIERE BIANCO - IGT
Tenuta Casali**

**BIO LE NOISETTE BLANC MOELLEUX
IGP CÔTES DE GASCOGNE BIO**

SPUMA DI MARE



12 CL



25 CL



50 CL

5.20 € 10.90 € 19.90 €

6.50 € 12.90 € 22.90 €

5.90 € 11.90 € 21.50 €

5.90 € 11.90 € 21.50 €

6.90 € 13.50 € 23.50 €

5.20 € 10.90 € 19.90 €

5.90 € 11.80 € 21.50 €

4.90 € - -

26.80 €

29.90 €

24.50 €

VINI BIANCHI 75 CL

EMILIA ROMAGNA

**CAVALIERE BIANCO - DOC
Tenuta Casali**

90 % Trebbiano. Couleur or, bouquet très floral et de fruits blancs, ce vin jeune présente une grande fraîcheur.

GASCOGNE

**LE NOISETTE BLANC MOELLEUX
BIO IGP CÔTES DE GASCOGNE
Domaine PAJOT**

100 % Gros Manseng. Le caractère est exotique et gourmand. La bouche est pleine et possède une grande fraîcheur. Un vrai moelleux équilibré laissant place à une finale de raisins en bouche associée la fraîcheur du Chardonnay et l'onctuosité du Pinot.

PÉTILLANT BOLLICINE

SPUMA DI MARE

Couleur jaune paille, bouquet aux nuances de fruits exotiques, frais, léger en bouche.

VINI ROSSI FRANCESI 75 CL

VALLÉE DU RHÔNE

33.50 €

26.90 €

**CÔTES DU RHÔNE
DOMAINE PASCAL LAFOND
Garriguès**

Récoltant de jolies vignes de grenache à maturité. Côtes-du-Rhône croquant, accessible, facile à boire, en agriculture biologique. Terroir solaire, vin frais et gourmand.

29.50 €

VINI ROSATI 75 CL

CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU FARAMBERT - cuvée château BIO)

Robe très pâle pour ce Cinsault dominant, aux notes de pêche et fleurs blanches. Jolie finale minérale.

EMILIA ROMAGNA

PETALO DI ROSA - IGT - Tenuta Casali

100 % Sangiovese. Robe rose brillante, agréablement fruité avec des notes de cerises et de framboises. En bouche, parfaitement équilibré entre douceur et acidité, finale fraîche et délicate.



DES VINS
AU CARACTÈRE
AFFIRMÉ

VINI ROSSI ITALIANI 75 CL

EMILIA ROMAGNA

26.80 €

BASSAMAREA - IGT Tenuta Casali

100 % Sangiovese. Des reflets pourpres pour ce vin aux nuances de fruits rouges, très équilibré entre fraîcheur et tendresse.

32.00 €

BARUCCIA - DOC SUPERIORE Tenuta Casali

100 % Sangiovese. Robe rubis intense, corsé aux notes de fruits confits et florales.

PIEMONTE

69.90 €

BAROLO - DOCG Ca'Bianca

100 % Nebbiolo. Parfum élégant et léger de vanille. Son affinage lui donne austérité et velouté avec notes réglissées et bois de chêne.

32.00 €

TEIS BARBERA D'ASTI - DOCG Ca'Bianca

100 % Barbera. Bien structuré aux reflets violacés, nez riche de cerises et groseilles. Vin suave et rond.

PUGLIA

31.00 €

PILÙNA PRIMITIVO SALENTO - IGT Castello Monaci

100 % Primitivo. Bouquet de fruits mûrs, baies fraîches et arômes épicés rappelant le maquis méditerranéen. Une structure élégante et fruitée au palais. Vin typiquement méridional d'une grande séduction.

TOSCANE

27.90 €

SAN LORENZO CHIANTI DOCG Melini

85% Sangiovese. Robe rouge brillante, arômes typiques de framboises, cassis et violettes. Finale d'amandes grillées et fruits des bois.

PÉTILLANT BOLLICINE

32.00 €

LAMBRUSCO AMABILE 1813 TERRE VERDIANE - EMILIA IGT Ceci

100 % Lambrusco Maestri e Marani. Vin rouge pétillant, doux et délicat. Arômes fruités de cerises noires.

VENETO

39.90 €

"LE POIANE" VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC Bolla

70 % Corvina, 30 % Rondinella. Robe rubis profond, bouquet puissant et épicé. Bien équilibré en bouche, aux notes de fruits noirs.

SICILIA

32.00 €

ALTO REAL NERO D'AVOLA - IGT Rapitala

100 % Nero d'Avola. Cépâge traditionnel de la Sicile, d'une couleur rouge intense, senteurs de fruits mûrs. Vin harmonieux entre vigueur et tendresse.