

BAR À COCKTAILS



SPRITZ - 9.90 €
25 CL

CLASSICO
Spumante italien, liqueur orange amer, Perrier

MELON
Spumante italien, liqueur de melon, Perrier

PASSION & FIGUES
Spumante italien, liqueur de passion & figues, Perrier



MOJITO - 9.90 €
25 CL

MANGUE & PASSION
Rhum Havana, Perrier, citron vert, menthe, purée mangues & passion

BANANE
Rhum Havana, Perrier, citron vert, menthe, purée de bananes

PÊCHE
Rhum Havana, Perrier, citron vert, menthe, purée de pêches

VIRGIN MOJITO AU CHOIX
7.50 €



AVEC ALCOOL - 9.90 €
25 CL

NEGRONI
Martini rouge, Campari, Gin

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

PLANTEUR PUNCH
Rhum, jus d'orange et d'ananas, grenadine



SANS ALCOOL - 7.50 €
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



WHISKEY
4 CL

J & B - 5.80 €

JACK DANIEL'S - 8.80 €

GLENLIVET - 9.00 €



APÉRITIF
4 CL

CAMPARI - 4.50 €

MARTINI - 4.50 €
rouge - blanc

RICARD - 5.90 €

12 CL

KIR - 5.60 €
vin blanc : cassis, mûre, pêche, myrtille, framboise



EAU MINÉRALES

50 CL 100 CL

EAU MINÉRALE 3.90 € 5.90 €

EAU MINÉRALE GAZEUSE 3.90 € 5.90 €

BADOIT ROUGE 33 CL 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

VIKING 33 CL

Bière blonde Pale ALE de caractère, aux saveurs boisées où la baie de genièvre apporte une touche originale au voyage dans les forêts Scandinaves.

7.50 €

ØLRØD 33 CL

Bière rousse à la robe ambrée et aux reflets 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 tenue en bouche.

7.50 €

IPA MÉTÉOR SANS ALCOOL 33 CL

IPA 0,0%. Houblons aromatiques, puissants et fruités. Sans alcool.

4.50 €

1664 SANS ALCOOL 33 CL

Le goût et la fraîcheur d'une bière 1664, sans alcool.

4.00 €

BIÈRES PRESSION

MÉTÉOR PILS BLONDE

Légère et parfumée avec une dominance de houblon floral

25 CL

50 CL

4.50 €

9.00 €

MÉTÉOR BLANCHE

Goût floral et peu amer, fraîcheur extrême

4.50 €

9.00 €

LA VERTE AU GENEPI - BRASSERIE DU MONT-BLANC

Bière fine et harmonieuse aux notes florales de génépi 5.9%

5.20 €

10.40 €

L'ESPRIT BIÈRE



Blonde, ambrée ou artisanale, la bière séduit par sa diversité de saveurs et son caractère unique. Fraîche et conviviale, elle accompagne à merveille les instants gourmands et les moments de partage. Une invitation à la découverte, entre authenticité, plaisir et convivialité.

JUS

25 CL
ORANGE
POMME
TOMATE
ANANAS
ABRICOT

3.90 €

SODAS

33 CL
COCA COLA
COCA COLA ZÉRO

25 CL
ORANGINA
ICE TEA
SPRITE

4.00 €

ANTIPASTI & INSALATE

INSALATA MISTA

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

9.90 €



INSALATA GAMBERETTI E AVOCATO

Salade, avocat, crevettes, oignons rouges, tomates cerise, sauce citronnée, pignons de pin, parmesan, Burrata
Salad, avocado, shrimps, lemon sauce, pine nuts, parmesan, Burrata, red onions, cherry tomatoes

19.90 €

INSALATA DI CESAR AL POLLO

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

19.50 €

CAPRESE DI BUFALA & BURRATA

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

18.90 €

BRUSCHETTA AL POMODORO ALLA FOCACCIA

Bruschetta façon focaccia à l'ail avec tomates et basilic
Focaccia with garlic, tomatoes, basil

8.90 €

TOUTES NOS SALADES SONT SERVIES AVEC UNE SAUCE VINAIGRETTE MAISON

BURRATA UN DÉLICE CRÉMEUX



Une burrata généreuse au cœur fondant, symbole de la gourmandise italienne, qui révèle toute sa douceur à chaque bouchée. Crémeuse, délicate et pleine de caractère, elle sublime vos moments gourmands avec simplicité et authenticité.

TAGLIERI

EMILIA

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



16,90 €



29,90 €



54,90 €

PER | BAMBINI

1 MENU COMPLET AU CHOIX

1 plat au choix + 1 boule de glace + 1 boisson

PINSE PINOCCHIO

Margherita ou jambon ou champignons

AU CHOIX

11.90 €

PASTAS

Linguine ou penne : Carbonara, Bolognaise ou sauce tomate

PASTA CLASSIC

CHOISISSEZ VOS PÂTES

PACCHERI

PENNE

TAGLIATELLE

LINGUINE



CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE

ALLA BOLOGNESE

Maison 100% bœuf / 100% beef homemade sauce

17.90 €

SALSA DI POMODORO

Sauce tomate / Tomato sauce

15.50 €

CARBONARA

Lardons rissolés, crème, Grana Padano / Bacon, cream, Grana Padano

17.90 €

ALL'ARRABBIATA

Ail, piment et sauce tomate / Garlic, chilli, tomato sauce

16.90 €

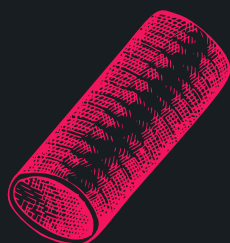
ALL'AGLIO

Ail et piment / Garlic, chilli

16.20 €



L'ÂME
DE L'ITALIE



Véritable pilier de la gastronomie italienne, les pâtes sont bien plus qu'un plat : elles sont une invitation au partage et à la convivialité. Déclinées à l'infini, des recettes traditionnelles aux inspirations plus créatives, elles incarnent toute la générosité et l'authenticité de l'art de vivre à l'italienne;

PASTA ZAINO



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 ALLA CAPRESE

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

19.50 €



TAGLIATELLE GORGONZOLA E JAMBON DE PARME GRILLÉ

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

18.90 €

PACCHERI AL POLLO ET FUNGHI

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

18.90 €



PACCHERI SALSA ROSA E BURRATA

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

20.90 €



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

18.50 €

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE

Sauce maison 100% bœuf / 100% beef homemade sauce

18.90 €



LASAGNA DELLA CASA

Lasagne maison / Homemade lasagne

18.90 €

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



Nouveauté



Produit de saison



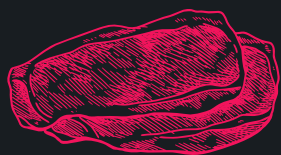
Coup de cœur



Végétarien



LE CARPACCIO À L'ITALIENNE



Fines tranches de bœuf délicatement assaisonnées, sublimées par des saveurs fraîches et gourmandes. Une entrée élégante et raffinée qui met l'Italie à l'honneur dans chaque bouchée.

CARNI



TARTARE ITALIANO

Origine France

servis avec frites et salade

Bœuf Charolais, parmesan, câpres, persil, pesto rouge, peperoncini, oignons rouges, toast et bacon / *Charolais beef, parmesan, capers, parsley, red pesto, peperoncini, red onions, toast and bacon*

25.60 €

SCALOPPINE DI VITELLO

servis avec légumes, frites ou pâtes

ESCALOPE DE VEAU POÊLÉE ALLA MILANESE

Panée / *Breaded*

28.80 €

ENTRECÔTE DE BŒUF

Origine France

servis avec légumes, frites ou pâtes

BURRO AROMATIZZATO :

Beurre persillé / *Parsley butter*

27.30 €

AI FUNGHI :

Sauce aux champignons / *mushroom sauce*

28.80 €

AI GORGONZOLA :

Sauce Gorgonzola / *Gorgonzola sauce*

28.80 €

Nouveau

CARPACCIO DE BOEUF AROMATIZZATO

servi avec frites

Roquette, tomates séchées, Grana Padano, huile d'olive / *Arugula, sun-dried tomatoes, Grana Padano, olive oil*

21.60 €

PESCI



FILETS DE PERCHES MEUNIÈRES

servi avec légumes, frites ou pâtes

Beurre, persil, citron, vin blanc
Butter, parsley, lemon, white wine

32.90 €

Tous nos plats peuvent être momentanément indisponibles.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès du personnel.

PINSE BIANCI

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, Straciatella, pistache / *Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, Straciatella, 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 cerises, Straciatella, pesto rouge / *Mozzarella, olive oil, seafood with parsley, prawns, pistachio, cherry tomatoes, Straciatella, 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, chive cream*

23.00 €

PINSE ROSSI

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 €

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

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 cerises, huile d'olive, anchois, câpres, Burrata, origan / *Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, olive oil, anchovy, capers, Burrata cheese, oregano*

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 cerises, jambon de Parme, roquette et copeaux de Grana / *Tomato, Buffalo 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 €

Sauce tomate signature / Family recipe tomato sauce Supplément œuf mollet 1€ - poached egg 1€



LA PINSA ITALIENNE



Savoureuse et généreuse, la pinsa séduit par sa pâte légère et croustillante élaborée à partir d'un mélange de farines soigneusement sélectionnées. Inspirée d'un savoir-faire italien authentique, elle se déguste garnie de produits frais et gourmands pour une expérience pleine de caractère et de saveurs italiennes.

CARTE DES VINS



VINI ROSSI

AGLIANICO DEL VULTURE DOC

Orme Di Lava

Puissant et structuré. Arôme de fruits noirs mûrs, épices et notes minérales.

BARUCCIA - DOC SUPERIORE

Tenuta Casali

Élégant et généreux. Notes de fruits rouges et noirs, réglisse et épices douces.



VACQUEYRAS -

LES ONDINES BIO

Rouge pourpre aux arômes de cerise, cassis, fruits rouges.

5.60 € 11.10 € 21.20 € 28.70 €

6.90 € 13.80 € 24.50 € 34.30 €

6.50 € 12.90 € 22.50 € 31.50 €

VINI ROSATI

CHIARETTO DI BARDOLINO

CA' PREELLA

Rosé frais et fruité. Arôme de fraise, cerise et grenade. Léger.



CHÂTEAU FARAMBERT

Côte de provence BIO

Rosé pâle et délicat. Notes de pêches blanches et fleurs blanches

6.30 € 12.50 € 23.00 € 31.50 €

7.40 € 14.40 € 26.20 € 35.80 €

VINI BIANCHI

BIANCO BASILICATA

Orme Di Lava

Minéral et équilibré. Arômes d'agrumes, fleurs blanches et notes végétales.

UBY N°4

Frais et fruité des Côtes de Gascogne. Arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche.

PROSECCO DOC - VOLMEN

Bulles fines et persistantes. Arômes de fruits confits et pomme. Frais et aromatique.

VIRÉ CLESSÉ

Grand vin de Bourgogne.

Sec et fruité. Arômes de fleurs blanches et agrumes.

5.60 € 11.10 € 21.20 € 28.70 €

5.90 € 11.70 € 21.20 € 26.70 €

5.90 € - - 27.20 €

6.60 € 13.10 € 24.50 € 31.50 €

L'ÉLÉGANCE DU VIN ITALIEN



Reflète du terroir et du savoir-faire, le vin accompagne chaque instant gourmand avec élégance et caractère. Rouge, blanc ou rosé, il sublime les saveurs et révèle toute la richesse d'un repas partagé. Une invitation au voyage, entre tradition, plaisir et art de vivre à l'italienne.