



" Non si puo pensare bene, amare bene, dormire bene se non si ha mangiato bene "

BENVENUTI A TUTTI QUANTI

Nous sommes une petite cantine de quartier chaleureuse comme on peut en retrouver en Italie.

*On vous propose une **cuisine simple, moderne et familiale**, inspirée par la culture italienne, avec de bons produits.*

*Cocktails, **planches apéritives**, street-food italienne, sandwichs froids et chauds, pâtes, lasagnes, è dolci. L'italie est à découvrir, partager et à déguster, ici, con molto piacere.*

*Notre objectif : vous faire passer un beau moment, **en bonne compagnie et en toute simplicité**.*

Buon appetito !



PLANCHES ANTIPASTI

FRITTO MISTO

5€/choix (min. 3 choix, max. 6).

Assortiment de fritures au choix : *mini mozzarella panées (8pcs) - sticks de mozzarella (6pcs) - mini arancini (6pcs) - mini panzerotti (6pcs) - olives all'ascolana (8pcs) - panelle (6pcs) - calamars (6pcs) - portion de légumes frits.*

TUTTI QUANTI

24€ (En duo) | 40€ (Grande)

Notre planche traditionnelle composée : *d'un mix de fromages (dont burrata et ricotta), d'un assortiment de charcuteries, et de petites préparations italiennes qui changent selon les envies du moment.*

MOZZA MIA

25€ (En duo) | 45€ (Grande)

Un hommage à la mozzarella sous toutes ses formes.
Burrata - stracciatella - mozzarella fior' di latte en caprese - sticks et mini boules de mozzarella frite - Assortiment de charcuteries - Duo de tapenades - Légumes grillés.

STREET-FOOD

28€ (En duo) | 48€ (Grande)

Petit voyage dans les ruelles italiennes.
Assortiment de fritures italiennes (mini arancini, mini panzerotti, olives all'ascolana, panelle siciliennes) - Assortiment de charcuteries et fromages - Porchetta grillée



SANDWICHS

FROIDS/CHAUDS

BAGUETTE

Demi baguette classique

Servi chaud (+1,50€)

PUCCIA (+0,50€)

Pain type pâte à pizza

Servi chaud (+1,50€)

FOCACCIA (+0,50€)


Pain moelleux au romarin


Servi chaud (+1,50€)

TRADIZIONALI

CLASSICO | Huile d'olive, **prosciutto crudo**, mozzarella, tomates, roquette, copeaux de parmesan | 4,5€


DAGOBERTO | Mayonnaise au basilic, **prosciutto crudo**, provola, tomates, roquette, copeaux de parmesan | 5€

 **CAPRESE** | Pesto vert, mozzarella, tomates fraîches, copeaux de parmesan, basilic | 5€

 **PARMIGIANA** | Sauce tomate, aubergines fondantes, mozzarella, copeaux de parmesan, basilic | 5€

TUTTI QUANTI | Pesto vert, Mozzarella, **prosciutto crudo**, tomates séchées, roquette, copeaux de parmesan | 5,5€

SPECIALI

 **AMORE MIO** | Huile d'olive, ricotta, aubergines, courgettes, poivrons grillées, copeaux de parmesan, crème balsamique, basilic | 5,5€


DOLCE VITA | Huile d'olive, Ricotta, speck, tomates, copeaux de parmesan, roquette, crème de vinaigre balsamique | 5,5€


SALENTO | Huile d'olive, capocollo (coppa), burrata (stracciatella), courgettes, tomates séchées, copeaux de parmesan, basilic | 5,5 €

BELLO MIO | Huile d'olive, ricotta, **pancetta**, aubergines, roquette, copeaux de parmesan | 5,5€


CAPRINO | Huile d'olive, fromage de chèvre, **speck** (jambon cru fumé), confit de figues, roquette, copeaux de parmesan | 5,5€

TOSCAN | Crème de truffe, pecorino frais, **salami** toscan, artichauts, roquette, copeaux de parmesan | 5,5€

 **BOMBA** | Huile d'olive, **spianata** piquante, burrata (stracciatella), olives noires, copeaux de parmesan, basilic | 5,5€

 **DANTE** | Sauce tomate, aubergines et courgettes grillées, burrata (stracciatella), parmesan, basilic | 5,5€




 **CALABRIA** | N'duja, provola fumée, **ventricina**, poivrons grillés, copeaux de parmesan, basilic | 5,5€

TARTUFO | Crème de truffe, mozzarella, **mortadelle**, copeaux de parmesan, roquette, éclats de pistaches | 5,5€


BRESAOLA | Huile d'olive, ricotta, **bresaola**, tomates séchées, roquette, copeaux de parmesan | 5,5€

ULTIMO | Pesto de pistaches, **mortadelle**, burrata (stracciatella), roquette, copeaux de parmesan, éclats de pistaches | 5,5€

GOURMET

 **GOLOSO** | Sauce tomate, **Polpette de viande** maison (légèrement piquant), mozzarella, copeaux de parmesan, basilic | 6€

PORCHETTA | Mayonnaise au basilic, provola, porchetta grillée, roquette, copeaux de parmesan | 6€

 **PALERMO** | Sauce tomate, provola fumée, panelle (galettes siciliennes de pois chiches), aubergines grillées, parmesan, basilic | 6€

MORTABELLA | Mayonnaise à la truffe, **mortadelle** grillée, oignons caramélisés, roquette, copeaux de parmesan, crème balsamique | 6€

NAPOLI | Pesto de friarelli (broccoli napolitains), burrata (stracciatella), **chair à saucisses** grillée, friarelli, copeaux de parmesan | 6€

FENOMENO | Crème de truffe, provola, **chair à saucisses** grillée, oignons caramélisés, patatines frites | 6,5€

GALLIPOLLO | Sauce tomate, **poulet pané**, provola fumée, aubergines, copeaux de parmesan, basilic | 6,5€

MAMMA MIA | Pesto vert, mozzarella, **poulet pané**, tomates séchées, copeaux de parmesan, basilic | 6,5€

ACCOMPAGNEMENT (+3€)

Portion de patatines frites

Mayonnaise au basilic ou à la truffe



BURGERS ITALIENS

PAIN CHAUD - PUCCIA

VIANDE | 120g - Hamburger de chair à saucisse rosée (Salumificio Salamone) préparé minute et grillée à la plancha

BURGER - TALEGGIO | 10€

Pain puccia, sauce maison au taleggio, provola, viande, oignons caramélisés, tomates, pancetta grillée, roquette

BURGER - PARMIGIANA | 10€

Pain puccia, sauce tomate, viande, aubergines grillées, mozzarella, copeaux de parmesan, basilic

BURGER - TUTTI QUANTI | 10€

Pain puccia, pesto vert au basilic, viande, mozzarella, tomates séchées, roquette, copeaux de parmesan

BURGER - CALABRIA | 10€

Pain puccia, sauce maison au gorgonzola et 'nduja, viande, provola fumée, ventricina, (salami piquant), poivrons grillés, basilic

BURGER - TARTUFO | 10€

Pain puccia, sauce maison à la truffe et parmesan, oignons caramélisés, viande, provola, roquette, parmesan

PANINI PORCHETTA

PAIN CHAUD - PUCCIA OU FOCACCIA

PORCHETTA | 120g - Porchetta artisanale (Salumificio Salamone) grillée au thym

PORCHETTA | 8€

Pain au choix, mayonnaise au basilic, provola, porchetta grillée, roquette, copeaux de parmesan

MAGNIFICO | 8,5€

Pain au choix, mayonnaise au basilic, provola, porchetta grillée, oignons caramélisés, patatines frites

ORTOLANA | 8,5€

Pain au choix, ricotta, porchetta grillée, courgettes, copeaux de parmesan, crème balsamique

GENOVA | 8,5€

Pesto vert, mozzarella, porchetta grillée, tomates séchées, roquette, copeaux de parmesan

PORCOFINO | 9€

Crème de truffe, oignons caramélisés, porchetta grillée, burrata (straciatella), basilic

ACCOMPAGNEMENT (+3€)

Portion de patatines frites

Mayonnaise au basilic ou à la truffe



PÂTES FRAÎCHES

Gnocchi



Maccheroni



Orecchiette



Troccoli



BOLOGNESE | 15€

Sauce bolognese mijotée lentement à notre façon. Parfois le bonheur, c'est simple.

TALEGGIO & PROSCIUTTO | 15€

Sauce jambon/fromage revisitée à l'italienne avec du taleggio, du parmesan et du speck (jambon cru fumé).

PESTO GENOVESE | 15€

Pesto frais au basilic garni de stracciatella fondante (après cuisson) et de pignons de pin. Un classique réconfortant.

NORMA | 15€

Délice de sauce tomate, avec des cubes d'aubergines frits, du parmesan et de la ricotta salée fraîchement rapée.

CARBONARA | 15€

Véritable sauce carbonara (sans crème) préparée avec des ingrédients simples : oeufs, poivre noir, guanciale, pecorino romano, parmesan è basta.

GORGONZOLA & 'NDUJA | 15€

Sauce à base de gorgonzola, d'nduja (piment calabrais), de mascarpone et d'éclats de noix. Une bomba venue tout droit du sud de l'Italie.

TARTUFATA & SALSICCIA | 15€

Sauce gourmande à base de crème de truffe et de parmesan, généreusement accompagnée de chair à saucisses.

PISTACCHIO & GAMBERI | 18€

Scampis poêlés, crème de pistache onctueuse, et éclats de pistaches croquants. Une association subtile et gourmande.

3 COMBINAISONS (PÂTES + SAUCES) DIFFÉRENTES MAXIMUM PAR TABLE



SOFTS

EAU 50CL | 3,50€

Plate ou pétillante

COCA-COLA 20CL | 2,5€

Normal ou zéro

ESTA'THÉ 33CL | 3,5€

Pêche ou citron

LIMONADE ITALIENNE | 3,5€

Citron ou orange

TONIC | 3,5€

Tonic italien

CRODINO | 3€

Apéritif italien sans alcool

BIÈRES

BIRRA MORETTI 33CL | 3,5€

Pils italienne populaire (4,6%)

BIRRA NAZIONALE 33CL | 4€

Bière blonde spéciale (6,5%)

Brasserie Baladin

BIRRA IPPA 33CL | 4€

Bière ambrée India Pale Ale (6%)

Brasserie Baladin

BIRRA ROCK'N'ROLL 33CL | 4€

Bière blonde american pale ale (7,5%)

Brasserie Baladin

ALCOOLS/COCKTAILS

PROSECCO | 6€

Antica Vigna, extra brut

CRODINO TONIC (SANS ALCOOL) | 6,5€

Crodino, tonic italien

GIN TONIC | 8,50€

Gin tanqueray, tonic italien, citron, basilic

RHUM COLA | 8,50€

Bacardi rhum brun, coca-cola

APEROL SPRITZ | 8,50€

Apérol, prosecco

LIMONCELLO SPRITZ | 9€

Limoncello, prosecco, sucre de canne, menthe

CAMPARI SPRITZ | 9€

Campari, prosecco

HUGO SPRITZ | 9€

Liqueur de fleur de sureau, prosecco, menthe

VIOLA SPRITZ | 9€

Liqueur de violette, prosecco, myrtilles

RED SPRITZ | 9€

Liqueur de fraise, prosecco, framboises



VINS



IL VINO DAL TRALCETTO RISERVA | MONTEPULCIANO D'ABRUZZE DOC

Cépage : Montepulciano (100%)

Cantina : Zaccagnini

Région : Abruzzo

75cl | 20€

MERLOT BIOLOGICO RUBICONE IGP

Cépage : Merlot (100%)

Cantina : Terre Cevico

Région : Emilia-romagna

75cl | 20€

GOVERNO ALL'USO TOSCANO | CHIANTI DOCG

Cépage : Sangiovese (100%)

Cantina : Melini

Région : Toscane

75cl | 20€

SOLANE | VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO

Cépages : Corvina (70%), Rondinella

Cantina : Santi

Région : Veneto

75cl | 25€

B.IO | PRIMITIVO PUGLIA IGT

Cépage : Primitivo (100%)

Cantina : Bpuntoio

Région : Puglia

75cl | 20€

Au verre | 6€

CORIBANTE | SALENTO IGP

Cépages : Syrah (60%), Malvasia nera (40%) |

Cantina : Castello Monaci

Région : Puglia

75cl | 20€

SINCE 1952 | BRINDISI DOP RISERVA

Cépages : Negroamaro (80%), Montepulciano

Cantina : Sampietrana

Région : Puglia

75cl | 20€

CINQUANTINO | SALICE SALENTINO DOP

Cépages : Negroamaro (100%)

Cantina : Sampietrana

Région : Puglia

75cl | 20€



B.IO | SICILIA DOC

Cépage : Nero d'avola

Cantina : Bpuntoio

Région : Sicile

75cl | 20€

Au verre | 6€



B.IO | TERRE SICILIANE IGP

Cépage : Catarratto (55%), Chardonnay (45%)

Cantina : Bpuntoio

Région : Sicile

75cl | 20€

Au verre | 6€

KREOS | NEGROAMARO SALENTO IGP

Cépage : Negroamaro (100%)

Cantina : Castello Monaci

Région : Puglia

75cl | 20€

SORTESELE | PINOT GRIGIO VALDADIGE

Cépage : Pinot grigio (100%)

Cantina : Santi

Région : Trentin

75cl | 20€



DESSERTS

CAFÉS & DIGESTIFS

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO | 2,50€

- *Café court classique*
- *Café à la cafetière italienne*

CAFÉ | 2,5€

Café long

CAPPUCCINO | 3€

Mousse de lait

THÉ CHAUD | 3€

Menthe ou fruits rouges

DESSERTS

TARTUFO DI PIZZO | 5€

Dessert glacé originaire de la ville de Pizzo en calabre

- *Pistache*
- *Chocolat*

DESSERTS AU COMPTOIR

Selon les disponibilités :

- *Tiramisu classique*
- *Tiramisu pistaches*
- *Tiramisu spéculoos*
- *Pannacotta framboises*
- *Cannoli, ricotta & pépites de chocolat*

DIGESTIFS

MARSALA | 5€

Vin liquoreux produit en sicile

AMARETTO | 5€

Liqueur italienne à base d'amandes

LIMONCELLO | 5€

Liqueur italienne à base de citrons

AMARO | 6€

Liqueur digestive aux notes herbacées et épicées

SAMBUCA | 5€

Liqueur italienne anisée

GRAPPA | 5€

Eau-de-vie italienne raffinée, issue du marc de raisin

LIQUEUR | 5€

- *Pistaches*
- *Melon*
- *Banane*