



" 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, pâtes, lasagnes, è dolci. L'italie est à découvrir, partager et à déguster, ici, con molto piacere.

Notre objectif : vous faire passer le meilleur moment de votre journée, **en bonne compagnie et en toute simplicité**.

Buon appetito !





NOUVELLES SUGGESTIONS DU MOMENT

SANDWICH PALERMO

FROID (BAGUETTE) 6€ | CHAUD (PUCCIA OU FOCACCIA) 8€

SAUCE TOMATE, PROVOLA FUMÉE, PANELLE (GALETTES SICILIENNES DE POIS CHICHES), AUBERGINES GRILLÉES, PARMESAN, BASILIC.

BURGER ITALIEN | 9€

SUPPLÉMENT PATATINES FRITES (+3€)

SAUCE AU TALEGGIO, HAMBURGER DE CHAIR À SAUCISSE, PROVOLA, PANCETTA, OIGNONS CARAMÉLISÉS, TOMATES, ROQUETTE.

PLANCHE "MOZZA MIA!"

25€ (DUO) | 45€ (GRANDE - 4PERS)

UN HOMMAGE À LA MOZZARELLA SOUS TOUTES SES FORMES ! BURRATA, STRACCIATELLA, FIOR DI LATTE, ET MOZZARELLA FRITE, SUBLIMÉES PAR DES CHARCUTERIES, TAPENADES ET LÉGUMES.

PLANCHE "IL MEZZO"

45€ (GRANDE - 4 PERS)

LE MEZZE REVISITÉ À L'ITALIENNE, AVEC DES CALAMARS À LA ROMAINE, DE LA PORCHETTA GRILLÉE, DE LA STRACCIATELLA, DE LA RICOTTA, CHARCUTERIES, FROMAGES ET PETITS LÉGUMES.

GNOCCHI, CRÈME DE POTIRON | 15€

DE SAISON, DÉLICIEUX GNOCCHI RECOUVERTS D'UNE SAUCE À LA CRÈME DE POTIRON, GORGONZOLA ET CHAIR À SAUCISSES.





BOISSONS

*Per fare venire l'appetito è stata inventata una
cosa, si chiama "aperitivo"*

SOFTS

EAU PLATE, PÉTILLANTE 50CL | 3,50€

COCA-COLA ZÉRO (20CL) | 2,5€

ESTA'THÉ, PÊCHE OU CITRON (33CL) | 3,5€

LIMONADE ITALIENNE, CITRON | 3,5€

TONIC ITALIEN | 3,5€

CHINOTTO | 3,5€

CRODINO | 3€

BIÈRES ITALIENNES

BIRRA MORETTI 33CL (4,6%) | 3,5€

UNE BIÈRE EMBLÉMATIQUE QUI
ACCOMPAGNE IDÉALEMENT L'APERITIVO ET
LES PLATS ITALIENS TRADITIONNELS.

BIRRA POP 33CL (6%) | 3,5€

BIÈRE AGRÉABLE, SIMPLE, DÉSALTÉRANTE.
NÉE POUR ÊTRE UNE BIÈRE POPULAIRE.
FORMAT CANETTE | 3,50€

BIRRA NAZIONALE 33CL (6,5%) | 4,5€

LA 1ÈRE BIÈRE BLONDE ARTISANALE AUX
INGRÉDIENTS 100% ITALIENS.

BIRRA IPA 33CL (5,5%) | 4,5€

BIÈRE AMBRÉE À L'AMERTURE ÉQUILBRÉE
QUI SE LAISSE BOIRE TOUTE SEULE.

COCKTAILS

COUPE DE PROSECCO | 6€

APEROL SPRITZ | 8,5€

APEROL, PROSECCO, ORANGE

CAMPARI SPRITZ 33CL | 9€

CAMPARI, PROSECCO, ORANGE

LIMONCELLO SPRITZ | 9€

LIMONCELLO, PROSECCO, MENTHE,
SUCRE DE CANNE, CITRON

HUGO SPRITZ | 9€

LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU,
PROSECCO, MENTHE, CITRON

RED SPRITZ | 9€

LIQUEUR DE FRAISE, PROSECCO,
FRAMBOISES, BASILIC 9€

RHUM-COLA | 8,5€

RHUM BACARDI BRUN, COCA-COLA,
CITRON

GIN TONIC | 8,5€

GIN TANQUERAY, TONIC ITALIEN, CITRON,
BASILIC

CRODINO TONIC (N.A.) | 6,5€

CRODINO, TONIC ITALIEN, ORANGE,
BASILIC



VINS

"Un pasto senza vino è come un giorno senza sole"



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

CÉP. : NERO D'AVOLA
CANTINA : BPUNTOIO
RÉGION : SICILIA
75CL | 20€
AU VERRE | 6€

KREOS | NEGROAMARO SALENTO IGP

CÉPAGE : NEGROAMARO (100%)
CANTINA : CASTELLO MONACI
RÉGION : PUGLIA
75CL | 20€



B.IO | TERRE SICILIANE IGP

CÉPAGE : CATARRATTO (55%), CHARDONNAY (45%)
CANTINA : BPUNTOIO
RÉGION : SICILE
75CL | 20€
AU VERRE | 6€

SORTESELE | PINOT GRIGIO VALDADIGE

CÉPAGE : PINOT GRIGIO (100%)
CANTINA : SANTI
RÉGION : TRENTIN
75CL | 20€



ANTIPASTI & BUON PRODOTTI

A partager entre vous...

BURRATA (125G) | 12€

LA REINE DES MOZZARELLA BIEN CRÉMEUSE ROQUETTE, TOMATES CERISES AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

- **TUTTI QUANTI** | PESTO VERT, PROSCIUTTO CRUDO, AUBERGINES
- **TARTUFO** | CRÈME DE TRUFFE, CAPOCOLLO (COPPA), COURGETTES
- **PISTACCHIO** | PESTO DE PISTACHES, MORTADELLE, ARTICHAUTS
- **BRESAOLA** | HUILE D'OLIVE, BRESAOLA, CRÈME BALSAMIQUE, TOMATES SÉCHÉES

STRACCIATELLA (200G) | 10€

RIEN QUE LE COEUR COULANT DE LA BURRATA ARROSÉ D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE AU CHOIX :

- HUILE AROMATISÉE AU **BASILIC**
- HUILE AROMATISÉE À LA **TRUFFE**

TRIO DE RICOTTA | 15€

- PESTO VERT/TOMATES SÉCHÉES
- TRUFFE/ÉCLATS DE PISTACHES
- MIEL/ÉCLATS DE NOIX

MIX DE BRUSCHETTE | 15€

MIX DE MINI BRUSCHETTES (12PCS) GARNIES SELON LES ENVIES ET ACCOMPAGNÉES D'OLIVES, GRANA PADANO, ET LÉGUMES SOTTO'OLIO.

FRITTO MISTO

MIX DE FRITURES SERVIES AVEC UNE SAUCE TOMATE ET/OU SAUCE MAYO AU BASILIC.

3 CHOIX | 15€

4 CHOIX | 20€

5 CHOIX | 25€

6 CHOIX | 30€

MOZZA BALLS (8PCS)
MINI ARANCINI (6PCS)
MINI PANZEROTTI (6PCS)
OLIVES ALL' ASCOLANA (8PCS)
MIX DE LÉGUMES FRITS
PANELLE (6PCS)
CALAMARS À LA ROMAINE (6PCS)
ANCHOIX PANÉS (8PCS)

PINSA ROMANA

BASE DE PINSA ROMANA GARNIE AVEC DE BONS PRODUITS

MARGHERITA | 10€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, PARMESAN, HUILE D'OLIVE

PARMIGIANA | 12€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, AUBERGINES, PARMESAN, HUILE D'OLIVE

DIAVOLA | 12€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, VENTRICINA, PARMESAN, HUILE PIQUANTE





LES PLANCHES

TUTTI QUANTI

24€ (DUO) | 38€ (GRANDE)

NOTRE PLANCHE TRADITIONNELLE COMPOSÉE D'UN MIX DE FROMAGES, DE CHARCUTERIES, ET DE PETITES PRÉPARATIONS ITALIENNES QUI CHANGENT SELON LES ENVIES DU MOMENT.

MOZZA MIA | 25€ (DUO) | 45€ (GRANDE)

UN HOMMAGE À LA MOZZARELLA SOUS TOUTES SES FORMES ! DÉCLINAISON ONCTUEUSE DE BURRATA, STRACCIATELLA, FIOR DI LATTE, ET MOZZARELLA FRITE, SUBLIMÉES PAR DES CHARCUTERIES, TAPENADES ET LÉGUMES.

STREET-FOOD | 25€ (DUO) | 45€ (GRANDE)

PLONGEZ DANS L'AMBIANCE DES RUELLES ITALIENNES AVEC CETTE PLANCHE COMPOSÉE DES MEILLEURS CLASSIQUES DE LA STREET-FOOD ITALIENNE. UN MÉLANGE DE FRITURES, DE CHARCUTERIES ET DE FROMAGES.

PANINI PARTY | 40€ (GRANDE)

ASSORTIMENTS DE MINIS SANDWICHS ITALIENS GARNIS (4 GOÛTS DIFFÉRENTS AU CHOIX) SERVIS AVEC DES PATATINES FRITES ET PETITS ACCOMPAGNEMENTS

IL MEZZO | 45€ (GRANDE)

LE MEZZE REVISITÉ À L'ITALIENNE, AVEC DES CALAMARS À LA ROMAINE, DE LA PORCHETTA GRILLÉE, DE LA STRACCIATELLA, DE LA RICOTTA, CHARCUTERIES, FROMAGES ET PETITS LÉGUMES.

TOUTES LES PLANCHES SONT ACCOMPAGNÉES DE PAINS



SANDWICHS

AU CHOIX | BAGUETTE CLASSIQUE - FOCACCIA (+0,50€) - PUCCIA (+0,50€)

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€

 **AMORE MIO** | RICOTTA, AUBERGINES, COURGETTES, POIVRONS GRILLÉES, COPEAUX DE PARMESAN, BASILIC | 5€

 **PARMIGIANA** | SAUCE TOMATE, AUBERGINES FONDANTES, MOZZARELLA, PARMESAN, BASILIC | 5€

DOLCE VITA | RICOTTA, SPECK (JAMBON CRU FUMÉ), TOMATES, COPEAUX DE PARMESAN, ROQUETTE, CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE | 5€

SALENTO | HUILE D'OLIVE, CAPOCOLLO (COPPA), BURRATA (STRACIATELLA), COURGETTES GRILLÉES, TOMATES SÉCHÉES, COPEAUX DE PARMESAN, BASILIC | 5,5 €

BELLO MIO | HUILE D'OLIVE, RICOTTA, PANCETTA, AUBERGINES, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN | 5,5€

TOSCAN | CRÈME DE TRUFFE, SALAMI TOSCAN, PECORINO FRAIS, TOMATES, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN | 5,5€

 **DANTE** | SAUCE TOMATE, AUBERGINES ET COURGETTES GRILLÉES, BURRATA (STRACIATELLA), PARMESAN, BASILIC | 5,5€

TUTTI QUANTI | PESTO VERT, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, TOMATES SÉCHÉES, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN | 5,5€

TARTUFO | CRÈME DE TRUFFE, MOZZARELLA, MORTADELLE, COPEAUX DE PARMESAN, ROQUETTE, ÉCLATS DE PISTACHES | 5,5€

 **CALABRIA** | N'DUJA, PROVOLA FUMÉE, VENTRICINA, POIVRONS GRILLÉS, COPEAUX DE PARMESAN, BASILIC | 5,5€

ULTIMO | PESTO DE PISTACHES, MORTADELLE, STRACIATELLA, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN, ÉCLATS DE PISTACHES | 5,5€

BRESAOLA | HUILE D'OLIVE, RICOTTA, BRESAOLA, TOMATES SÉCHÉES, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN | 5,5€

 **GOLOSO** | SAUCE TOMATE, POLPETTE DE VIANDE MAISON, MOZZARELLA, COPEAUX DE PARMESAN, BASILIC | 5,5€

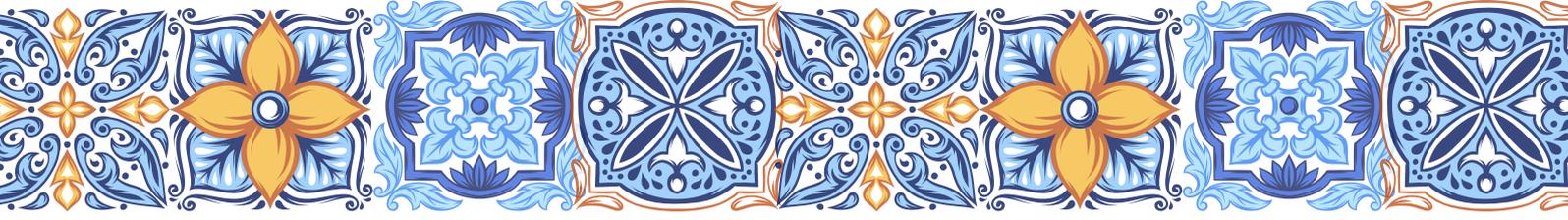
 **PALERMO** | SAUCE TOMATE, PROVOLA FUMÉE, PANELLE (GALETTES SICILIENNES DE POIS CHICHES), AUBERGINES GRILLÉES, PARMESAN, BASILIC | 6€

PORCHETTA | MAYONNAISE AU BASILIC, PROVOLA, PORCHETTA GRILLÉE, TOMATES SÉCHÉES, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN | 6€

MORTABELLA | MAYONNAISE À LA TRUFFE, MORTADELLE GRILLÉE, OIGNONS CARAMÉLISÉS, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN, CRÈME BALSAMIQUE | 6€

NAPOLI | PESTO DE FRIARELLI, STRACIATELLA, CHAIR À SAUCISSES, FRIARELLI, COPEAUX DE PARMESAN | 6€





SANDWICHS CHAUDS

PUCCIA OU FOCACCIA

PAIN TYPIQUE DES POUILLES, CUIT AU FEU DE BOIS, SEMBLABLE À DE LA PÂTE À PIZZA

PAIN ITALIEN MOELLEUX À L'INTÉRIEUR AROMATISÉ À L'HUILE D'OLIVE ET AU ROMARIN

CLASSICO | HUILE D'OLIVE, PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA, TOMATES ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN | 6,5€

ULTIMO | PESTO DE PISTACHES, MORTADELLE GRILLÉE, COPEAUX DE PARMESAN, STRACIATELLA, ÉCLATS DE PISTACHES | 7,5€

 **CAPRESE** | PESTO VERT, MOZZARELLA, TOMATES, COPEAUX DE PARMESAN, BASILIC | 7€

 **GOLOSO** | SAUCE TOMATE, POLPETTE DE VIANDE MAISON (LÉGÈREMENT PIQUANT), MOZZARELLA, COPEAUX DE PARMESAN, BASILIC | 8€

 **PARMIGIANA** | SAUCE TOMATE, AUBERGINES GRILLÉES, MOZZARELLA, COPEAUX DE PARMESAN, BASILIC | 7€

 **PALERMO** | SAUCE TOMATE, PROVOLA FUMÉE, PANELLE (GALETTES SICILIENNES DE POIS CHICHES), AUBERGINES GRILLÉES, PARMESAN, BASILIC | 8€

BELLO MIO | HUILE D'OLIVE, RICOTTA, PANCETTA, AUBERGINES, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN | 7,5€

PORCHETTA | MAYONNAISE AU BASILIC, PROVOLA, PORCHETTA GRILLÉE, TOMATES SÉCHÉES, COPEAUX DE PARMESAN | 8,5€

 **DANTE** | SAUCE TOMATE, AUBERGINES ET COURGETTES GRILLÉES, BURRATA (STRACIATELLA), PARMESAN, BASILIC | 7,5€

MORTABELLA | MAYONNAISE À LA TRUFFE, MORTADELLE GRILLÉE, OIGNONS CARAMÉLISÉS, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN, CRÈME BALSAMIQUE | 8,5€

TUTTI QUANTI | PESTO VERT, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, TOMATES SÉCHÉES, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN | 7,5€

NAPOLI | PESTO DE FRIARELLI, STRACIATELLA, CHAIR À SAUCISSES, FRIARELLI, COPEAUX DE PARMESAN | 8,5€

TARTUFO | CRÈME DE TRUFFE, MOZZARELLA, MORTADELLE GRILLÉE, COPEAUX DE PARMESAN | 7,5€

BURGER ITALIEN (UNIQUEMENT EN PUCCIA) | SAUCE AU TALEGGIO, HAMBURGER DE CHAIR À SAUCISSES, PROVOLA, PANCETTA, OIGNONS CARAMÉLISÉS, TOMATE, ROQUETTE | 9€

 **CALABRIA** | HUILE D'OLIVE, N'DUJA (PIMENT ITALIEN), PROVOLA FUMÉE, VENTRICINA, POIVRONS GRILLÉS, COPEAUX DE PARMESAN, BASILIC | 7,5€

PARFAIT EN ACCOMPAGNEMENT | +3€

PATATINES FRITES

+ SAUCE MAYO AU BASILIC



PASTA

Pâtes fraîches et sauce au choix

GNOCCHI



TROFIE



MACCHERONI



ORECCHIETTE



TAGLIATELLE



BOLOGNESE | 15€

SAUCE BOLOGNESE MIJOTÉE LENTEMENT À NOTRE FAÇON. PARFOIS LE BONHEUR, C'EST SIMPLE.

PÂTE CONSEILLÉE : TAGLIATELLE

TALEGGIO & PROSCIUTTO CRUDO | 15€

SAUCE JAMBON/FROMAGE REVISITÉE À L'ITALIENNE AVEC DU PROSCIUTTO CRUDO, ET DU TALEGGIO.

 **ALLA NORMA | 15€**

DÉLICE DE SAUCE TOMATE, AVEC DES AUBERGINES FRITES, DU PARMESAN ET DE LA RICOTTA SALÉE FRAICHEMENT RAPÉE.

CARBONARA | 15€

VÉRITABLE SAUCE CARBONARA PRÉPARÉE AVEC DES INGRÉDIENTS SIMPLES : OEUFS, POIVRE NOIR, GUANCIALE, PECORINO, PARMESAN È BASTA.

PÂTE CONSEILLÉE : MACCHERONI

 **PESTO GENOVESE | 15€**

PESTO FRAIS AU BASILIC AVEC DE LA STRACIATELLA FONDANTE ET DES PIGNONS DE PIN. UN CLASSIQUE RÉCONFORTANT.

PÂTE CONSEILLÉE : TROFIE

 **ARRABIATTA | 15€**

SAUCE TOMATE PIMENTÉE À NOTRE FAÇON AVEC DE L' NDUJA (PIMENT DE CALABRE) ET DU PECORINO. UN CLASSIQUE DE LA CUISINE ROMAINE QUI ARRACHE !

TRUFFE & MORTADELLE | 15€

SAUCE GOURMANDE À BASE DE CRÈME TRUFFE ET DE PARMESAN, ACCOMPAGNÉE DE MORTADELLE ET D'ÉCLATS DE PISTACHES.

PÂTE CONSEILLÉE : ORECCHIETTE

CRÈME DE POTIRON, GORGONZOLA & CHAIR À SAUCISSE | 15€

DE SAISON, UNE DÉLICIEUSE SAUCE À LA CRÈME DE POTIRON ET GORGONZOLA AVEC DE LA CHAIR À SAUCISSE.

PÂTE CONSEILLÉE : GNOCCHI

**3 COMBINAISONS (PÂTES + SAUCES) DIFFÉRENTES
MAXIMUM PAR TABLE**





DOLCI

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO | 2,50€

CAFÉ | 2,5€

CAPPUCINO, MOUSSE DE LAIT | 3€

CAFÉ CAFETIÈRE ITALIENNE | 2,5€

THÉ VERT À LA MENTHE | 2,5€

THÉ FRUITS ROUGES | 2,5€

DIGESTIFS

MARSALA | 5€

AMARETTO | 5€

LIMONCELLO | 5€

AMARO DEL CAPO | 6€

SAMBUCA | 5€

GRAPPA | 5€

LIQUEUR PISTACHE | 5€

LIQUEUR MELON | 5€

LIQUEUR BANANE | 5€

LIQUEUR CAFÉ NOIR | 5€

DESSERTS

TARTUFO DI PIZZO

DESSERT GLACÉ ORIGINAIRE DE LA VILLE DE PIZZO EN CALABRE

- PISTACHE | 5€
- CHOCOLAT | 5€

DESSERTS AU COMPTOIR

SELON LES DISPONIBILITÉS :

- TIRAMISU CLASSIQUE
- TIRAMISU PISTACHES
- TIRAMISU SPÉCULOOS
- PANNACOTTA FRAMBOISES
- CANNOLI, RICOTTA & PÉPITES DE CHOCOLAT