



SOFT DRINK

Acqua Panna 0.50 /1L	4.5/8
Acqua San Pellegrino 0.50/1L	4.5/8
Coca Cola	3.5
Coca Cola Zero	3.5
San Pellegrino Tonica	4
San Pellegrino Limonata	4
San Pellegrino Aranciata	4
Cortese Orange Sanguine Bio	4.5
Cortese Chinotto Bio	4.5
Cortese Cola Bio	4.5
Fever Tree Ginger Beer	5
Fever Tree Ginger Ale	5
Jus de pêche Italien Bio	5
Jus de poire Italien Bio	5
Jus de myrtilles Italien Bio	5

BIRRE

Moretti filtrata a Freddo	4.3%	5.5
Peroni Cruda	4.7%	5.5
Agricola Chiara	5,0%	5.5
Bière sans alcool	0,0%	5
Agricola Ambrata	6.5%	6

GIN

Florita London Dry Gin / Tonic	10
Gin Mare / Tonic	12
Hendrick`s / Tonic	15
Acqua Luce Dry Gin (Italian Gin) / Tonic	18

VODKA

Ciroc / Tonic	12
Nbah (Italian vodka) / Tonic	13
Belvedere / Tonic	15
Grey goose / Tonic	16

COCKTAILS

Aperol Spritz	10
Aperol, Prosecco, eau pétillante	
Campari Spritz	10
Campari, prosecco, eau pétillante	
Rose spritz	10
Liqueur Sarti au mangue et fruit de la passion, prosecco, eau pétillante	
Vodka Tonic	10
Vodka Italienne, eau tonic et citron	
Gin Tonic	10
Gin, eau tonique, citron	
Bellini	12
Pulpe de pêche di pesca, prosecco	
Rossini	12
Pulpe de fraise, prosecco	
Ugo Spritz	13
Liqueur Elderflower, prosecco, eau pétillante	
Moscow mule	13
Vodka, Ginger Beer, jus de lime	
Negroni	14
Gin, vermouth rouge, Campari	
Negroni sbagliato	14
Vermouth rouge, Campari, prosecco	
Americano	14
Vermouth rouge, Campari, eau pétillante	
Porn star martini	15
Vodka, fruit de la passion, sirop de vanille, prosecco	
Espresso martini	16
Vodka, liqueur au café, sirop de sucre, café espresso	

MOCKTAIL

Crodino	5
Apéritif italien sans alcool, orange déshydratée	
Lemonad fruit	10
San Pellegrino citron, framboises, jus de myrtilles	
Pompelmo	10
Cortese orange rouge Bio, jus de pêche, jus de lime, miel	
Virgin Moscow mule	10
Ginger Ale, Cortese cedrata bio, gingembre frais et menthe	
Gin tonic zero	12
Gin Tanqueray zéro alcool, eau tonique, citron	

LA FORMAGGI 18

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, croccante di parmigiano, ricotta salata, olio evo

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, fromage taleggio, croquant au parmesan et ricotta salé, huile d'olive extra vierge

TRENTINO 19

Mozzarella fior di latte, speck affumicato con legno di faggio, patate, burratina affumicata, olio evo

Mozzarella fior di latte, speck fumé au bois de hêtre, pommes de terre, burratina fumée, huile d'olive extra vierge

PIZZE GOURMET

LA MIA VERSIONE DI MARINARA 16

Pomodoro San Marzano DOP, pomodorino confit, olive taggiasche, acciughe del mar cantabrico (olio evo), pesto di aglio orsino e origano

Sauce tomate San Marzano DOP, tomates cerises confites, olives Taggiasca, anchois de la mer Cantabrique (huile evo), pesto d'ail des ours et d'origan

PIZZA NDUJA 19

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, nduja calabrese, burratina Pugliese, pomodorino confit, crumble di tarallo

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, saucisse épicée calabrese, burratina des Pouilles, tomates confites, crumble de tarallo

MORTAZZA 19

Mozzarella fior di latte, mortadella IGP, pesto di pistacchio, burratina Pugliese, olio evo

Mozzarella fior di latte, mortadelle IGP, pesto de pistache, burratina des Pouilles, huile d'olive extra vierge

LA GOLOSA 19

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto di Parma riserva rara, burratina Pugliese

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon de Parme réserve Rare, burratina des Pouilles

LA TARTUFATA 20

Mozzarella fior di latte, coppa di Parma IGP, burratina Pugliese, crema tartufata

Mozzarella fior di latte, coppa de Parme IGP, burratina des Pouilles, crème de truffe, huile d'olive extra vierge

ANTIPASTI - ENTRÉES

CAPONATA DI MELANZANE CON BURRATA FUMÉ 15

Caponata d'aubergines aux olives, câpres et tomates cerises, burrata fumée

CARPACCIO DI MANZO MARINATO CON BURRATA, 17 RUCOLA E BALSAMICO DI MODENA

Carpaccio d'Angus avec stracciatella, roquette et vinaigre balsamique de Modène

TAGLIERE DI VERDURINE SALUMI E FORMAGGI 18 PP

Planche de légumes, charcuterie et fromages

VITELLO TONNATO (CBT 54) 19

Vitello cotto a bassa temperatura, mousse di salsa tonnata, cipolla di Tropea, riduzione di vitello e capperi di Pantelleria

Veau cuit a basse temperature, mousse de thon mayonnaise, oignon de Tropea, réduction de veau et câpres de Pantelleria

Ú PULP 21

Polpo scottato, crema di fave e cicorie, crostino di pane

Poulpe poêlé, crème de fèves et chicorée, pain croustillant

TARTARE DI TONNO 22

Tartare di tonno rosso, gazpacho di pomodorino datterino rosso, burratina pugliese, pesto di pistacchio

Tartare de thon rouge, gazpacho de tomates datterino rouge, burratina pugliese, pesto de pistaches

TARTARE DI MANZO 25

Tartare di manzo prussiano, tuorlo d'uovo marinato, crema di parmigiano 36 mesi, cipolla in agrodolce, capperi di Pantelleria e tartufo fresco

Tartare de bœuf prussien, jaune d'œuf mariné, crème de parmesan 36 mois, oignon aigre-doux, câpres de Pantelleria et truffe fraîche

PASTA - PÂTES

AGLIO OLIO E PEPERONCINO 18

Spaghetto all’aglio, olio e peperoncino, datterino giallo e bottarga di muggine
Spaghetto à l’ail, à l’huile et piment, œufs de mulot et tomates cerises jaunes

PACCHERI ALLA PUMMAROLA 19

Pacchero, salsa ai tre pomodori, parmigiano 36 mesi e stracciatella
Pacchero, sauce aux trois tomates, parmesan 36 mois et stracciatella

LA CARBONARA 21

Spaghetto, guanciale croccante, pecorino romano, tuorlo d’uovo
Spaghetto, guanciale croustillant, pecorino romain et jaune d’œuf

STRASCINATA AL RAGU 24

Strascinata al ragu di carne Pugliese
Strascinata au ragoût de viande des Pouilles

LINGUINA AL PROFUMO DI LIMONE 28

Liguina al limone, tartare di tonno rosso e bottarga di muggine
Linguina, au citron, tartare de thon rouge et poutargue de mulot

SECONDI PIATTI - PLATS

TONNO IN CROSTA 28

Tonno rosso in crosta di semi di sesamo bianchi e neri, pesto di rucola,
limone bruciato, carote di Polignano e patate al forno
Thon rouge en croûte de graines de sésame noir et blanc, pesto de roquette,
citron brûlé, carottes de Polignano et pomme de terre au four

FILETTO ALLA GRIGLIA 32

Filetto di manzo alla griglia con verdure di stagione
Filet pur de bœuf grillé avec légumes de saison

TAGLIATA DI MANZO 35

Entrecôte di manzo, patate sabbiate, lardo di colonnata, sale affumicato
e fonduta al caciocavallo
Entrecôte de beuf, pomme de terre sablé, lard de colonnata, sel fumé,
sauce au fromage caciocavallo

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI 42

Filetto di manzo, scaloppa di foie gras, bietole, pan brioche, riduzione
di primitivo, patate al forno, tartufo fresco di stagione
Filet de bœuf, escalope de foie gras, bettes, pain brioché, réduction
au vin primitivo, pomme de terre au four et truffe fraîche de saison

PLATS D’ACCOMPAGNEMENT

INSALATA MISTA 9

Roquette, laitue, carottes et tomates cerises

TRADIZIONE PUGLIESE 9

Crème de fèves et chicorée poêlée

PATATE AL FORNO 9

Pomme de terre au four au romarin

PIZZE

FOCACCIA 6

Base focaccia parfumé au romarin

MARGHERITA 12

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, olio evo e basilico
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, huile d’olive
extra vierge et basilic

DIAVOLA 15

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte,
ventricina piccante, basilico, olio evo
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte,
ventricina épicée, basilic, huile d’olive extra vierge

BUFALONA 16

Pomodoro San marzano DOP, mozzarella di Bufala campana, pesto di basilico,
pomodorino confit e olio evo
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de campanie,
pesto de basilic, tomates cerises confites et huile d’olive extra vierge

LA VEGETARIANA 17

Pomodoro San marzano DOP, mozzarella fior di latte, melanzane, rucola,
pomodorini confit e ricotta salata, olio evo
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, aubergines,
roquette, tomates cerises confites, ricotta salé, huile d’olive extra vierge

CAPRICCIOSA 18

Pomodoro San marzano DOP, mozzarella fior di latte, polvere di olive nere,
carciofo grigliato, funghi, prosciutto cotto, olio evo
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, poudre d’olives noires,
artichaut grille, champignons, jambon cuit, huile d’olive extra vierge

Toutes nos pâtes sont disponibles sans gluten. Nous utilisons uniquement des farines cultivées biologiquement.
En cas d’allergie ou d’intolérance, prévenez notre personnel.