


ANTIPASTI

<p>« CICCHETTO DOC » Les anchois frais en pastella, misticanza, poudre d'orange <i>Deep-fried anchovies coated with pastella, misticanza salad, orange peel powder</i></p>	18€
<p>« SAPORE DI MARE» Mazzancolla (crevettes Penaeus) et catalogne cuite et crue, sauce à l'estragon et carottes violettes <i>Mazzancolla schrimp, raw and stewed catalogna chicory, tarragon sauce with purple carrots</i></p>	22€
<p>« JEANNOT AU PIÉMONT » La Terrine de lapin à la piémontaise, petits légumes tièdes au vinaigre de cidre et miel <i>Rabbit terrine Piedmontese style, warm vegetables with cider vinegar and honey</i></p>	20€
<p> « ET TOUT EST DIT ... » Tartelletta Caprese <i>Caprese tartlet</i></p>	18€

PRIMI

<p> « BON BON » Caramelle farcies au caviar d'aubergines Violette di Firenze, ricotta au four, pecorino sardo affiné <i>Caramelle filled with caviar of eggplant Violet Round of Florence, oven baked ricotta, aged Pecorino Sardo</i></p>	19€	27€
<p>« SAME SAME BUT DIFFERENT » Tagliatelle au ragù de coquelet épicé <i>Tagliatelle and piced cockerel ragù</i></p>	19€	27€
<p> « COME TI VORREI » Cappelletti Verdi Caprese, eau de tomates au basilic <i>Cappelletti Verdi Caprese, tomato water with basil</i></p>	19€	27€
<p> « PARTENOPÈO » Gnocchi de pommes de terre, crudaiola et pizzaiola en poudre <i>Potato gnocchi, crudaiola and powder of pizzaiola</i></p>	19€	27€
<p>« RISOTTO PER SEMPRE » Risotto au crudo de crevettes et fleurs de courgettes <i>Risotto with raw prawns and zucchini flowers</i></p>		27€

SECONDI

- « VENTRESCA'S SECRET »** 39€
 Ventrèche de thon et carpaccio d'aubergines Violetta di Firenze marinées, fromage de chèvre, friggittello fritt
Tuna belly and carpaccio of marinated eggplant Violet Round of Florence, goat cheese and fried friggittello
- « BLUE ROYAL »** 45€
 Queue de homard Breton, variation de légumes d'été au thym citron, mayonnaise de homard, livèche
Breton lobster tail, assorted summer vegetables with lemon thyme, lobster mayonnaise, lovage
- « L'INTRAMONTABILE »** 40€
 Cotoletta alla milanese
- « MAD ABOUT YOU »** 39€
 Filet de porc ibérique aux prunes et cerises, abricots au speck
Pork fillet with prunes and cherries, apricots and speck
-  **« LAST BUT NOT LEAST: THE HEALTHY ONE ! »** 27€
 Salade de tomates d'antan, radis, concombre, pastèque, vinaigrette à la fraise et sablé aux olives Taggiasche
Salad of Heirloom tomatoes, radish, cucumber, watermelon, strawberries vinaigrette and Taggiasche olives sablé

DOLCI

- « LA MADELEINE DE ROSARIO »** 12€
 Delizia al limone della Costiera Amalfitana
Lemon delight from the Amalfi Coast
- « ZUPPA ESTIVA »** 12€
 Soupe de pêche blanche et jaune, sbriciolato d'amaretto, crumble et jelly de framboises, estragon, melon au passito
Soup of Heirloom tomatoes, radish, cucumber, water melon, strawberries vinaigrette and Taggiasche olives sablé
- « LECCA LECCA »** 12€
 Ghiaccioli mûres-lavande, pastèque-basilique, prunes-anis étoilé, abricots-lime-romarin
Ghiaccioli blackberries-lavender, water melon-basil, prunes-star anise, apricots-lime-rosmarin
- « COPPA GELATO »** 10€
 Granita Sicilienne au lait d'amandes, cerises, sauce aux fraises et amarene
Sicilian almond milk Granita, cherries, strawberries and amarene sauce
- « CAFFÉ VELLUTATO »** 12€
 Biscuit sablé au sucre brun, mousse et crémeux au café Sigrì Papua Nouvelle Guinée, praliné
Shortbread made with brown sugar, mousse and cream with Sigrì Papua New Guinea coffee, praline

L'APERICENA DE GIOIA

FOCACCIA (150g) 5€

(Fine sfoglia de pain croquante cuite au four) **STREGHETTE (100g)** 4€



SALAME FINOCCHIONA - IGP - MACELLERIA FALORNI (190g) 9,50€

ECCELLENZA ITALIANA, "I SALUMI D'ITALIA" DI LE GUIDE DELL'ESPRESSO

Parfums uniques de la campagne toscane, arôme des graines de fenouil sauvage, goût velouté et dépourvu d'acidité

Unique scents of the Tuscan countryside, aroma of wild fennel seeds, velvety and acid-free taste.

SALAME GREVIGIANO - MACELLERIA FALORNI (190g) 8€

Salami à la saveur forte et au goût intense, typique de Greve in Chianti.
Salami with a strong flavor and intense taste, typical of Greve in Chianti.

OLIVES VERTES « LA BELLA DI CERIGNOLA » (250g) 9€

**PLANCHE
APERITIVO**
POUR 2 PERSONNES

25€

- LES ANCHOIS EN PASTELLA
- CUBE DE THON, SECRET SAUCE
- GRISSINI MAISON ET PROSCIUTTO CRUDO
- FEUILLETÉ AU BEURRE MAISON BURRATA ET TRUFFE NOIRE
- POLENTA GIALLA ET SALADE DE LAPIN , CIDRE ET MIEL

R - DAIQUIRI White Rum,, Rhubarbe juice, Romarin syrup	12€
AMAR TEQUILA Tequila, Amaretto, Agave syrup	12€
VODKA MARTINI Vodka, Vermouth dry, lime juice	12€
GIN - TIMO Gin Mar, Lime juice, Maple syrup, thyme and egg white	14€
ROSE Vodka, sparkling pink wine, rose water and lychee	14€
NEGRONI RIPOSATO Vermouth doux du Professore, Campari amer, Tanqueray Gin	12€
SPRISSETO Aperol, prosecco, soda water, orange	10€
ESPRESSO MARTINI Vodka, kahlúa, espresso, citron	12€
<hr/>	
MOCKTAIL CRODINO SPRITZ Crodino, rosmarino, soda water, orange	9€
SUMMER SPRITZ Special analcolic bottle, soda water, orange	12€
MOCKTAIL ANANAS SOUR Ananas, menthe, soda water	10€

- LES ANCHOIS EN PASTELLA
- CUBE DE THON, SECRET SAUCE
- GRISSINI MAISON ET PROSCIUTTO CRUDO
- FEUILLETÉ AU BEURRE MAISON BURRATA ET TRUFFE NOIRE
- POLENTA GIALLA ET SALADE DE LAPIN , CIDRE ET MIEL

**PLANCHE
APERITIVO**
POUR 2 PERSONNES

25€



CAFÉS

Ristretto	2,50€
Espresso	2,50€
Lungo	3,00€
Double Espresso	4,50€
Machiato	3,00€
Latte	4,00€
Cappuccino	4,00€
Chocolat Chaud	3,50€

THÉS

Thé vert	4,00€
Thé vert menthe	4,00€
Earl Grey	4,00€
Thé Vert Jasmin	4,00€

INFUSIONS

Verveine	4,00€
Menthe fraiche	4,00€
Tisane du Berger	4,00€

E A U X

50 cl	3,00€
70 cl	3,50€

GRAPPAS

Grappa	7,00€
Grappa di Chardonnay	9,00€
Grappa di Barolo	

BIÈRES

Oppale 32 Via dei Birrai (33cl)	7,00€
Oppale 32 Via dei Birrai (75L)	19,00€
Detour (Brune)	6,00€
Duro – Venum (Noir)	6,00€

GIN S

Hendricks	8,00€
Gin Mare	9,00€
Tom Time	9,00€
Sipsmith	9,00€
Tanqueray	7,00€
Plymouth	8,00€
Bombay Sapphire	6,00€

WHISKYS

Marker's Mark	8,00€
J. Walker Black Label.	10,00€
Laphroaig (10 y-old)	11,00€
Glenlivet (Found Reserve)	14,00€
Oban (14 y-old)	15,00€

RHUMS

Bacardi	8,00€
Diplomatico Reserva	12,00€

VODKAS

Absolut	8,00€
Belvedere	10,00€

DIGESTIFS

Amarretto Disarone	8,00€
Limoncello	7,00€



BOLLICINE / SPARKLING WINES

PROSECCO BRUT - FRIULI Prosecco DOC - Riffer de Zahony - 2019 - Glera	10€	39€
VALDOBBIADENE - VENETO Prosecco Superiore DOCG - Torre Zecchei - Glera - Millesimato	12€	46€
MALVASIA - FRIULI VENEZIA GIULIA Pitars - Malvasia Spumantizzata Dolce	8€	30€
SOLARIS - PIEMONTE Marrone - Moscato d'Asti - 2020	11€	40€
CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT - FRANCIA Frerejean Frères - Chardonnay 50% Pinot Noir 50%	20€	90€

VINI BIANCHI / WHITE WINES

TEIS - FRIULI VENEZIA GIULIA Pinot Grigio - 2019 - Pitars	13€	47€
 NOSIOLA - TRENTO ALTO ADIGE La Salvetta - Vigneti delle dolomiti IGT- 2018 (BIO)	12,50€	49,50€
EDDA CRISTINA - FRIULI VENEZIA GIULIA Riffer de Záhony - Palava - 2020	12€	39€
GAVI - PIEMONTE Marrone - Cortese - 2020	12€	44€
 PALLAGRELLO BIANCO - CAMPANIA Il Verro - 2019 (BIO)	14€	55€
RIBOLLA GIALLA - FRIULI VENEZIA GIULIA Dorigo - Ribolla Gialla 2019	10€	40€
ORZALUME - UMBRIA Orzalume IGT - Castello di Corbara - Grechetto & Sauvignon - 2018	11€	42€
SAUVIGNON PITARS - FRIULI VENEZIA GIULIA Pitars - Sauvignon	12€	38€
TUREIS PITARS - FRIULI VENEZIA GIULIA Pitars IGT - Sauvignon (55%), Chardonnay (25%), Friulano (20%)	17€	60€
GRILLO - SICILIA Grillo IGT - Tenuta Bastonaca - Grillo	12€	39€
MATÉE IGT Lazio Bianco - LAZIO Pacchiarotti Antonella - Aleatico 100% - 2017	15€	58,50€
SHEEP Terre del Volturno IGP - CAMPANIA Il Verro - Coda di Pecora - 2020 (BIO)	14€	58€



VINI ROSATO/ ROSE WINES

MAVI – FRIULI Ritter de Záhony – Rebo - 2020	12€	39€
--	-----	-----

VINI ROSSI / RED WINES

 LAGREIN – TRENTINO ALTO ADIGE Brunnenhof – lagrein -2017 – Südtirol (BIO)	15€	61€
LAMA DEL TENENTE - PUGLIA Castel di Salve IGT – Primitivo/Malvasia Nera – 2017		71€
BAROLO - PIEMONTE Marrone – Nebbiolo 100% - 2016		118€
MANFREDO - FRIULI Ritter de Záhony – Merlot DOC – 2018	12€	39€
HUSAR - TRENTINO De Tarczal - Vigneti delle dolomiti IGT - Marzemino - 2016	13,5€	54€
POMONA – TOSCANA Chianti Classico DOC – Sangiovese - 2018	13€	53€
 PIERO GROSSO - TOSCANA Pomona - Sangiovese – 2019 - (VIN NATURE) - 1L		52€
 VIGILIUS – TRENTINO ALTO ADIGE De Vescovi Ulzbach - Teroldego Rotaliano DOC – 2016		72€
EMPEIRA ROSSO - TRENTINO ALTO ADIGE De Vescovi Ulzbach – Vigneti delle Dolomiti IGT - Merlot 100% - 2015	17€	69€
AMARONE DELLA VALPOLICELLA - VENETO Terre di Pietra – Corvina Corvinone Croatina Rondinella - 2011		136€
LANGHE PASSIONE – PIEMONTE Marrone – Barbera (60%) Nebbiolo (40%) -2019	13€	51€
LIKOS Aglianico del Vulture – BASILICATA Mastrodomenico Barile – Aglianico 100% - 2017	13,50€	54€



VINI ROSSI / RED WINES

LANGHE NEBBIOLO - PIEMONTE Marrone - Nebbiolo - 2018	11€	41€
LANGHE SAN CARLO - PIEMONTE Marrone - Nebbiolo (70%)/Barbera (20%)/ Dolcetto (10%) - 2016		72,50€
BAROLO BUSSIA - PIEMONTE Marrone - Nebbiolo 100% - 2015		138€
CILIEGIOLO - MAREMMA TOSCANA Sassotondo - Ciliegiole - 2020	14€	57€
NERO D'AVOLA - SICILIA Tenuta Bastonaca - Nero d'Avola 100%	12€	39€
NAOS PITARS - FRIULI VENEZIA GIULIA Refosco dal Peduncolo Rosso 60%, Merlot 30%, Cabernet Franc 10%. - Pitars	17€	65€
BARBERA D'ALBA CARLOT - PIEMONTE Marrone - Barbera 100% - 2019 2016	11€	43,50€
SALTAMASSO Colli di Luni Rosso - LIGURIA La Pietra del Focolare - Sangiovese 70% Canaiolo Nero 20% Merlot 10% - 2018	13,50€	54€
CHIANTI CLASSICO RISERVA - TOSCANA Pomona - Sangiovese 100% - 2017		79€