

**PRIMI**  
 "BAR + TRATTORIA"  
 ouvert le soir  
 APERITIVO & DINNER

## antipasti à partager

Burrata, huile d'olive de chez Francesco	12
Arancini à la truffe d'Été & parmigiano ~ <i>Truffe arancini</i>	9
Finocchiona + Mortadelle à la truffe ~ <i>Fennel salami + Truffe mortadella</i>	10

## Piatti

Poulpe grillé, Aioli de Pomme de terre & Fenouil <i>Grilled octopus, Aioli with potato salad &amp; fennel</i>	18
Polpette à la sauce Tomate di San Marzano, Frites de panisse <i>Meat balls with tomato sauce &amp; Chickpea fries</i>	16
Pizzetta Marinara <i>Tomato di San Marzano, confit garlic, basilico</i> <i>extra avec : burrata +4 / anchois fumés del Cantabrico +4</i>	9

## Dolci

Tiramisù	8
Pavlova aux fruits de saison	8
Notre délicieuse gelato maison à la pistache ♥	8

**PRIMI**  
 "BAR + TRATTORIA"  
 ouvert le soir  
 APERITIVO & DINNER

## vins au verre

Prosecco	5
Pétillant Naturel	9
Rosé / Blanc / Rouge	7
Blanc de Macération	9

## eaux & sodas

Orezza <sup>50cl / 75cl</sup>	4 / 6
Eau Pétillante naturelle	
Eau des Abatilles <sup>50cl</sup>	4
Eau plate de source	
~	
Coca Cola / Coca Zero, <sup>33cl</sup>	4
Thé glacé bio maison, <sup>33cl</sup>	4
Tonic Fever tree, <sup>25cl</sup>	4
Ginger Beer Fever tree, <sup>25cl</sup>	4
Jus de fruit bio, <sup>25cl</sup>	4

## Cocktails

Spritz	8
Spritz Saint-Germain	8
Negroni	10
Gin Tonic	10

## Boières

Bière Pression	4 / 7
Gallia, blonde légère, 25cl / 50cl	
Avec Sirop +0,20€	

## Liquori

Grappa <sup>5cl</sup>	7
Nardini bianca / Nardini Riserva	
Amaro <sup>5cl</sup>	5
Montenegro / Cynar / Nardini Rabarbaro	
Vermouth Mancino <sup>5cl</sup>	5
Bianco / Rosso / Chinoto, 5cl	
Limoncello <sup>5cl</sup>	7