

CIAO

Un ultimo drink e Ciao !



À Manger - Stuzzica & Gusta!

Charcuterie – "Affettati & Co."

Salsiccia Spinata Romana 🥨🍷

9.-

Saucisse sèche italienne tranchée & touche de poivre noir.
Olives à la crème de pecorino & Noix concassées.

Grande tagliere di salumi 🥨🍷🥑🍷

17.-

Planche charcuterie : Salame, Speck, Mortadelle al tartufo & Coppa di parma.
Pistaches concassées & Beurre basilic.

Fromage – "Formaggi da Sballo"

Burrata "Cuore Morbido" 🍷🥑🍷

12.-

Burrata entière 125 g, Tomates cerises jaune, Tomates cerises rouge,
Pistaches concassées, Huile d'olive & Basilic.

Degustazione Formaggi 🥨🍷🥑🍷

17.-

Planche fromage : La Tur, Camembert di bufala, Parmiggiano Reggiano DOP, Gorgonzola Crémeux & Pécorigino de Sicile. Confitures, Miel & Noix concassées.

Mixte – "Gran Tagliere CIAO"

Salumi e formaggi 🍷🥑🍷

19.-

Planche mixte : Salame, Speck & Camembert di bufala, Parmiggiano Reggiano DOP, Pécorigino de Sicile aux poivres. Olives & Confitures.

Froid – "Tocco di freschezza"

Caponata 🍷🥑🍷

10.-

Spécialité Sicilienne à base d'aubergines, de tomates, poivrons rouge et vert, d'olives vertes et de câpres
agrémentée de pignons de pin et vinaigre balsamique. Servi avec une pâte à pizza fraîche pour tartiner.



Tous nos prix sont en euro, TVA et service inclus.
La liste de nos allergènes est disponible sur demande auprès de nos équipes.

Sec – "Crocca & Sgranocchia"

Tris di Grissini & Tapenades 🥖🍷🍝🍷🍷🏠 8.-

Grissins longs (Nature, Beurre, Sésame) + Trio de tapenades du moment : Olives, Crème d'Artichaut ou Aubergine, Pesto Rosso/Verde ou Caviar de tomates séchées.

Duo Bruschette "Sole Mio" 🥖🍷🍷🏠 8.-

Toast grillé & tomates en marinade olive-basilic / fleur de sel + Toast grillé & Beurre ail-persil.

Chaud – "Caldi & Coccoli"

Piccoli Calzoni 🥖🍷🍝🍷🍷🏠 13.-

Mini calzone - base de pâte à pizza fermée au four : Mozzarella, Tomates. x2
Sauce tomate basilic.

Pizzette 🍷🍷🍝🍷🍷🏠 14.-

Base de pâte à pizza frite, Mozzarella, Mortadelle al Tartufo & Jambon, Pistaches concassées, Pesto Rosso & Persil.

Pizzette vegetariana 🥖🍷🍝🍷🍷🏠 13.-

Base de pâte à pizza frite, Mozzarella, Tomates confites jaunes et Tomates séchées rouges, Pistaches concassées, Pesto Rosso & Persil.

Pizzina 🥖🍷🍷🍷🏠 14.-

Pizza Margherita révisé. Base de pâte à pizza frite, Sauce tomate basilic, Mozzarella fior di latte, Jambon, Olives et Tomates séchées.

Polpette 🍷🍷🍝🍷🍷🏠 14.-

Boulettes de viande assaisonnées (boeuf et porc, oeuf, mie de pain, ail, oignons) sur lit de sauce tomate et parmesan. Typique de l'Italie, selon la recette ancestrale de la Nonna.

Arancinetti 🥖🍷🍷🍷🍷🏠 12.-

Pâte croustillante, farcie de riz et garnitures (Viandes ou Végé) & Sauce tomate basilic, Parmiggiano Reggiano DOP.



Tous nos prix sont en euro, TVA et service inclus.
La liste de nos allergènes est disponible sur demande auprès de nos équipes.

Desserts – "Dolce finale"

Pizette choco 🍌🥚🥛🍫🍪🍷✅

8.-

Pâte à pizza recouvert de Nutella et d'un topping ! À toi de choisir : M&M's, Lion, Kik-Kat, Daim, Oréo, Spéculos, Smarties...

Tiramisù "Della nonna" ou Spéculos ❤️ 🥚🥛🍌✅🏠

8.-

Crème mascarpone onctueuse, biscuits imbibés au café, cacao amer OU version spéculos gourmande.

Affogato 🥛🍫🍷✅🏠

6.-

Espresso servi sur glace vanille ou pistache + trait d'Amaretto (avec ou sans alcool)



Il preferito della squadra / Coup de coeur de l'équipe

🍌 Gluten & céréales 🦞 Crustacés 🥚 CEufs 🐟 Poissons 🥜 Arachides
🥛 Soja 🥛 Lait 🍫 Fruits à coque 🥬 Céleri 🍌 Moutarde 🌰 Sésame
🍷 Sulfites 🌻 Lupin 🦪 Mollusques

✅ Plat végétarien 🌶️ Préparation épicée (huile pimentée, etc.)

❄️ Produits susceptibles d'avoir été congelés

🏠 Fait maison (élaboré sur place à partir de produits bruts selon décret du 11 juil. 2014)

Buon Appetito, Amore.
CIAO

Tous nos prix sont en euro, TVA et service inclus.
La liste de nos allergènes est disponible sur demande auprès de nos équipes.



À Boire - Arcobaleno di Spritz

Rosso - Rouge

10.-

Bitter Rouge · Prosecco · Eau gazeuse - Demi-lune d'orange
Plus corsé ; amertume chic façon Milano.

Arancione - Orange

10.-

Bitter Orange · Prosecco · Eau gazeuse - Demi-lune d'orange
Frais & légèrement amer ; la dolce vita vénitienne.

Giallo - Jaune

11.-

Liqueur Sauge & Citron · Limoncello · Prosecco · Eau gazeuse - Tranche de citron
Sec-amer, solaire ; splash de citron et herbes fraîches.

Bianco - Blanc

11.-

Liqueur de sureau OU Liqueur Italicus · Prosecco · Eau gazeuse - Feuilles de menthe
Floral, rafraîchissant, délicatement sucré.

Blu - Bleu

11.-

Curaçao · Gin · Prosecco · Soda Ananas · Sirop de Sucre 1 cl - Demi-lune d'orange
Tropical, couleur lagon ; parfait pour les selfies.

Verde - Vert

13.-

P31 Aperitivo Green · Prosecco · Eau gazeuse - Tranche de citron vert
Intense et brillant : 31 herbes aromatiques et épices ; Infusion complexe.

Nero - Noir

11.-

Liqueur de Rhubarbe · Grenadine · Prosecco · Eau gazeuse - Trait de Curaçao & Mûres
Floral, légèrement poudré, ultra chic.

Rosa - Rose

12.-

Liqueur Mangue & Passion · Prosecco · Soda Hibiscus · Eau gazeuse - Bonbon CIAO.
Fruité-floral ; douceur désarmante, facile à vivre.

Viola - Violet

11.-

Crème de cassis · Prosecco · Soda Mandarine & Gingembre - Framboises
Intense ; réglisse & fruits noirs, final velours.

Arcobaleno - Arc en ciel

28.-

6 mini-spritz : Blu / Viola / Rosso / Arancione / Rosa / Bianco - Plateau partagé
Le tasting-flight pour les indécis.



Certains de nos Spritz peuvent être préparés en version Zero-Alcol (≤ 0,5 % vol.). Demande à la squadra !
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération.



À Boire - Cocktail Classici

Negroni - Rouge ou blanc

12.-

Bitter Rouge · Vermouth rouge · Gin OU Bitter Blanc + Liqueur Sauge & Citron + Gin
Bitter-doux, agrumes & genièvre, finale longue.

Americano

12.-

Bitter Rouge · Crème de cassis · Soda Mandarine & Gingembre
Rafraîchissant, notes d'agrumes et baies ; avant-soirée idéal.

Garibaldi

10.-

Apéritivo Dola Dira · Soda Pamplemousse & Rose
Douce amertume, texture nuage grâce au jus.

Basilico Smash

13.-

Gin · Liqueur Sauge & Citron · Citron · Sirop sucre · Feuilles de basilic
Herbacé, citronné, couleur verte brillante.

Espresso Martini

14.-

Vodka · Café espresso · Liqueur de café · Sirop sucre
Crémeux, café intense, finish velouté.

Chipotle

13.-

Gin · Liqueur de piment · Bitter Orange · Crème Cassis
Chaud, piquant et explosif pour les plus aventuriers.

Paloma

12.-

Tequila Silver · Citron · Sirop sucre · Soda Pamplemousse & Rose
Sec, salin, punchy ; le classique hors-piste mexicain.

La famiglia des Mules

11.-

Vodka ou Bitter Rouge ou Limoncello · Citron vert · Ginger beer → Classique ou Mandarine & Ginger
Gingembre vif, Amer & épicé.

La famiglia des Gin-Tonic

11.-

Gin · Tonic → Alpin Gin & Indian tonic ou Provence Gin & Citron & Goyave ou Pink Strawberry Gin & Rhubarbe & Hibiscus
Sec, varié & surprenant, très aromatique. Parfait pour la dégustation.



À Boire - Cocktail d'Autore (signature)

Dolce Tramonto  13.-

Vodka · Limoncello · Liqueur Mangue & Passion · Citron vert · Jus Pêche de Vigne OU Jus Pomme/Framboise
Explosion tropicale – pêche / mangue / passion en cascade, final citronné, texture velours, 0 % bulles.

Amore rosso 14.-

Vodka OU Gin · Cointreau · Purée de framboise · Cranberry
Rouge intense, texture onctueuse ; doux, fruité et sucré.

Mini Fresh Martini 13.-

Vodka · Crème de pêche · Martini · Topping eau gazeuze
Classe et raffiné, légère touche d'amertume.

Cuore Neon 15.-

Tequila 100% Agave · Liqueur Sauge & Citron · Jus passion · Citron vert · Feuilles Basilic
Couleur sunset, nez agrumes-herbacé ; bouche exotique et bergamote, pointe saline du rim rose.

Pistacchio 13.-

Amaretto · Baileys · Curaçao · Vodka · Pistache
Vert crémeux, parfait mélange entre pistaches et amandes.

Cocktails Sour 13.-

Spiritueux · Jus de citron · Sucre · Blanc d'Oeuf (Amaretto Sour · Hibiscus Sour · Negroni Sour · Rhum Sour...)
Frais, acidulés et parfaitement équilibrés ; Sublimés par une fine mousse.

Cocktail Creazioni -

Envie de changer ? Laissez vous guider.

Cocktails sur mesure à partir de vos goûts, n'hésitez pas à demander à l'équipe !





À Boire - Cocktail Analcolici (sans alcool)

Ciao Sole

10.-

Amaretto Sober · Soda Ananas · Citron · Glaçons

Douceur "madeleine" d'amande, twist tropical ananas, fraîcheur citron.

Bella Notte

9.-

Jus Pêche de Vigne · Soda Pamplemousse & Rose · Grenadine · Glaçons

Rose profond ; douceur pêche, petit twist pamplemousse, finale fruitée. – riche et gourmand.

Orang'ina

9.-

Jus d'orange · Cirop de cerise · Citron · Pamplemousse · Glaçons

Agurmes & fruits rouges ; solaire, pulpeux et fraîcheur – vif et légèrement amère.

Ultra Viola

10.-

Sirop violette · Citron · Hibiscus · Eau gazeuse · Glaçons

Robe florale ; délicatesse, acidité et bulle fine rafraîchissante. – élégant et parfumé.

Luce Verde

9.-

Jus pomme & kiwi · Sirop violette · Citron

Robe onctueuse et gourmande ; pomme croquante et kiwi acidulé – fruité et gourmand.

Amarena

10.-

Sirop de cerise · Sirop de fraise · Citron · Eau gazeuse · Glaçons

Dégradé éclatant ; cerise intense, fraise sucrée, pointe citronnée, bulle légère. – fruité et pétillant.

 Il preferito della squadra / Coup de coeur de l'équipe

Cin Cin, Cuore.
CIAO 



À Boire - Birre alla Spina

Bavik Super Pils

Blonde pils 5,2° - 25 cl / 50 cl

Houblons nobles, douceur pétillante et agréable. Caractère corsé avec une amertume fraîche.

4.5.-/8.5.-

Circus Fantastic IPA

IPA 5,7° - 25 cl / 50 cl

Arômes fruités envoûtants et gros caractère.

5.5-/9.5.-

Prosecco IGP

Spumante 11° - 12 cl / 25 cl

Oui, vous ne rêvez pas... du Prosecco à la pression !

4-/6.-

Birre in Bottiglia

Baladin Isaac

Blanche 5,0° - 33 cl

Céréales & notes d'agrumes qui se fondent dans un délicat équilibre floral et épicé.

7.-

Baladin Nazionale

Blonde Ale 5,5° - 33 cl

Camomille et notes d'agrumes, équilibrées par la délicate amertume du houblon italien.

7.-

Baladin Super Bitter

Belgian Strong Amber Ale 8° - 33 cl

Notes herbacées et d'agrumes et final poivré agréable.

8.-

Machette

Double IPA 7,6° - 33cl

Force brute et son caractère affirmé, arômes explosifs de pamplemousse et de fruits tropicaux.

8.-

Peroni Nastro Azzuro

Sans alcool 0° - 33 cl

Très désaltérante, équilibre entre amertume et notes aromatiques d'agrumes.

5.-



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération.

À Boire - Soft & Analcolici

San Pellegrino Limonata (33cl)	5.-
San Pellegrino Melograna & Arancia (33cl)	5.-
San Pellegrino Arancia Rossa (33cl)	5.-
San Pellegrino (25cl)	2.-
Coca-Cola (33cl)	4.-
Coca-Cola Zero (33cl)	4.-
FuzeTea pêche (33cl)	4.-
Limonata (33cl) + sirop	3.5-/4.-
Sirop (33cl)	3.-
Jus de pêche de Vigne (25cl) 	5.-
Jus de pomme framboise (25cl)	5.-



Il preferito della squadra / Coup de coeur de l'équipe

Alla salute degli Amici.

CIÀ! 





Cave à Vins - La Cantina di CIAO

Rosso :

Chianti Colli Senezi

6.-/26.-

TOSCANE : Élégant ; Fruité, léger et équilibré.

Nero d'Avola

6.5-/27.-

SICILE : Caractère ; Notes de fruits noirs, touche épicée, tanins souples et final chaleureux.

Ti Amo

7.5-/30.-

VENETIE (Italie nord) : Puissant & Tanique

Montepulciano d'Abruzzo

5.-/23.-

ABRUZZES (Italie centrale) : Souple et généreux aux tanins veloutés, arômes de fruits noirs et cerise.

Pepe Nero

5.5-/24.-

POUILLES (sud) : Primitivo ; Notes de fruits noirs (prune, cassis façon confitures), final solaire.

Sei

9.-/35.-

POUILLES (sud) : Assemblage de 6 cépages, doux en bouche et équilibré, premium et méditerranéen, tanins délicats et doux, haut de gamme.

Bianco :

Chardonnay Pizzolato

5.5-/24.-

VENETIE (Italie nord) : Bonne alternative au chardonnay, avec des notes de pomme jaune et d'abricot

Domus Vini, Chardonnay

4.5-/22.-

VENETIE (Italie nord) : Bonne alternative au chardonnay, Rond & Fruité.

Soave Classico Campagnola

6.-/26.-

VENETIE (Italie nord) : Sec avec un corps léger et un arrière-goût subtilement fruité et caractéristique de l'amande.

Pinot gris Sunny Farm Pinot Grigio

5.-/23.-

VENETIE (Italie nord) : Style clair et frais avec texture vive. Idéal salade fraîche et agrumes.

Pepe Nero Bianco

5.5-/24.-

POUILLES (sud) : Sec et Lumineux ; Fruits blancs croquants, touche florale et fraîcheur vive. Subtilement épicée.



Tous les vins sont servis entre 8 °C (blancs/rosés) et 16 °C (rouges).
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération.

Cave à Vins - La Cantina di CIAO

Rosato :

Bardolino Chiaretto Monte del Fra 5.-/24.-

VENETIE (Italie nord) : Intense, senteur de fruits roses et agrumes.

Riporta Rosato 6.-/26.-

SICILE : Rose pâle, robe claire, notes de pêche, de melon, de rose, de pamplemousse rose et de guimauve.

Frizzante :

DOP Prosecco Brut 5.-/24.-

Fines bulles et une jolie robe claire et brillante. Aromatique, arômes floraux et des notes de pommes en bouche.

DOP Prosecco Brut Millesimato 7.-/29.-

Bulles fines et élégantes. Très frais, peu sucré, bouche aérienne et désaltérante.

Prosecco Zero 4.-/20.-

Boisson sans alcool savoureuse et contemporaine. Il n'a rien à envier à sa version alcool.

Moscato Spumante 4.5.-/22.-

Vin pétillant doux et aromatique, aux notes de fleurs blanches et fruits frais. Léger, parfumé et délicatement sucré.

Champagne - Moët et Chandon 11.-/90.-

Impérial ; Brut, sec, avec une belle vivacité et une texture ample.

Il vino è poesia in bottiglia.

CIAO



Tous les vins sont servis entre 8 °C (blancs/rosés) et 16 °C (rouges).
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération.



Happy Hour - Ora Felice Aperitivo

 du mardi au samedi, 18 h 00 → 19 h 30

La festa di Spritz

-1.

-1 € sur les tarifs de la carte des Spritz

Birre alla Spina

-0,5./-1.

-0,5 € sur les 25cl et -1 € sur les 50cl de la carte des Birre alla Spina

Soft & Analcolici

-0.5.

-0.5 € sur les tarifs de la carte des Soft & Analcolici

- Ora Felice valable sur place, non cumulable avec d'autres promos.
- Dernière commande Happy Hour à 19 h 25.
- Les tarifs réduits s'appliquent sur les prix initiaux de chaque carte. Demandez à l'équipe pour plus de précisions.

Scatta l'Ora Felice
CiA!

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération.



Pour terminer - Shooters "Scintille"

Bacio Rosso

Bitter Rouge · Vodka

Rouge passion ; attaque amère-douce, finish feu.

4.-

Limon Flash

Limoncello glacé (possible en dégustation)

Zeste citron XXL ; sucré & vif, 100 % Italia.

3.-/6.-

Espressino

Liqueur café · Amaretto

Moka + amande ; réveil instantané.

4.-

Fuoco Rosso

Vodka · Liqueur de piment

Incendiaire.

4.-

Spritz Pop

Bitter Orange · Prosecco

Mini-spritz concentré, pétillant sur la langue.

4.-

Fuoco Verde

Génépi ou Chartreuse (possible en dégustation)

Herbacé ; fraîcheur alpine... qui pique !

4.-/6.- / 6.-/8.-

Dark Sapin

Liqueur de menthe · Jägermeister

Surprenant et original...

4.-

Classiques et créations

Laissez vous guider.

4.-



Il preferito della squadra / Coup de coeur de l'équipe

Plateau « 6 Scintille ou 10 Scintille » disponible à la demande.

Bouteilles disponibles à la demande.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération.

CIAO

Grazie mille.