

Ciao

Un ultimo drink e Ciao !

CHARCUTERIE – “AFFETTATI & CO.”

SALSICCIA SPINATA ROMANA



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

9.-

GRANDE TAGLIERE DI SALUMI



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

17.-

FROMAGE – “FORMAGGI DA SBALLO”

BURRATA “CUORE MORBIDO”



Burrata entière 125 g, Tomates cerises jaunes/rouges, Pistaches, Huile d'olive Basilic, Balsamique.

12.-

DEGUSTAZIONE FORMAGGI



Planche fromage : Fontina, Parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola Crèmeux & Pécorinos de Sicile. Confitures, Miel & Noix.

17.-

MIXTE – “GRAN TAGLIERE CIAO”

SALUMI E FORMAGGI



Planche mixte : Salame, Speck & Parmigiano Reggiano DOP, Pécorinos de Sicile, Fontina/ Gorgonzola. Oignons balsamique, Confitures, Pistaches & Baies rouges.

19.-

SEC – “CROCCA & SGRANOCCHIA”

TRIS DI GRISSINI & TAPENADES



Gressins longs + Trio de tapenades du moment : Olives / Crème d'Artichaut / Aubergine, Pesto Rosso/Verde ou Caviar de tomates séchées.

8.-

DUO BRUSCHETTE “SOLE MIO”



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

8.-

CHAUD - "CALDI & COCCOLI"

POLPETTES



Boulettes de viande assaisonnées (boeuf et porc, oeuf, mie de pain, ail, oignons) sur lit de sauce tomate et Parmigiano.

14.-

ARANCINETTI



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

12.-

PIZZETTE & FOCACCIA - "L'IMPASTO IN FORNO"

PIZZETTE CLASSICA



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

14.-

PIZZETTE VEGETARIANA



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

13.-

PIZZINA



Pizza Margherita revisitée. Base de pâte à pizza, Sauce tomate basilic, Mozzarella fior di latte, Jambon & Olives.

14.-

GORGONZOLETTE



Base de pâte à pizza, Mozzarella & Gorgonzola, Mortadelle al Tartufo & Jambon, Pistaches, & Persil.

14.-

PARMIGIANA



Base de pâte à pizza, Parmigiano, Coppa & Tomates confites rouges.

13.-

FOCACCIA



Base de focaccia, Mozzarella, Tomates séchées rouges, Roquette, Pistache, Balsamique & Pesto Rosso/Verde.

12.5-

PANUOZZO



Base de focaccia fourrée, Burrata, Tomates confites rouges, Salame, Balsamique, Roquette.

15.5-

COMPOSE TA VERSION

indécis ? compose ta propre version : ta base, tes accompagnements et régale toi !

.-

DESSERTS – “DOLCE FINALE”

PIZETTE CHOCO



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

8.-

TIRAMISÙ OU SPÉCULOOS



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

8.-

AFFOGATO



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

6.-

NOUVEAUTÉS – “NUOVI PRODOTTI”

DEMANDE LES SUGGESTIONS DU MOMENT



pas encore convaincu ? demande les suggestions du moment, tu pourrais trouver des surprises 🤔

.-



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

Gluten & céréales 🍞 Crustacés 🦐 Oeufs 🥚 Poissons 🐟 Arachides 🥜
 Soja 🌱 Lait 🥛 Fruits à coque 🥥 Céleri 🥬 Moutarde 🥒 Sésame 🌱
 Sulfites 🍷 Lupin 🌻 Mollusques 🐌

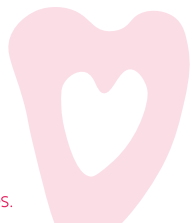
✓ Plat végétarien 🌿 Préparation épicée (huile pimentée, etc.)

❄️ 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.

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





PIZZETTE VEGETARIANA



PIZZETTE CLASSICA



SALSICCIA



ARANCINETTI



GRANDE TAGLIERE DI SALUMI



TIRAMISU



PIZZINA



GRISSINI



BURRATA

BRUSCHETTE



DEGUSTAZIONE FORMAGGI



PANUOZZO

MANGER

MANGIARE

SPRITZ BAR

ROSSO [ROUGE]	<u>Bitter Rouge</u> · <u>Prosecco</u> · Eau gazeuse - Orange Plus corsé ; amertume chic façon Milano.	10.-
ARANCIONE [ORANGE]	<u>Bitter Orange</u> · <u>Prosecco</u> · Eau gazeuse - Orange Frais & légèrement amer ; la dolce vita vénitienne.	10.-
POMPELMO [PAMPLEMOUSSE]	<u>Pamplemousse</u> · <u>Bitter Orange</u> · <u>Prosecco</u> · Tonic Citron Sicile Vif, zesté ; l'amertume ensoleillée des agrumes méditerranéens.	11.-
GIALLO [JAUNE]	<u>Liqueur Sauge</u> · <u>Limoncello</u> · <u>Prosecco</u> · Eau gazeuse - Citron Sec-amer, solaire ; splash de citron et herbes fraîches.	11.-
BIANCO [BLANC]	<u>Liqueur de Sureau OU Italicus</u> · <u>Prosecco</u> · Eau gazeuse - Menthe Floral, rafraîchissant, délicatement sucré.	11.-
VERDE [VERT]	<u>P31 Aperitivo Green</u> · <u>Prosecco</u> · Eau gazeuse - Citron vert Intense et brillant : 31 herbes aromatiques et épices ;	13.-
BLU [BLEU]	<u>Curaçao</u> · <u>Gin</u> · <u>Prosecco</u> · Soda <u>Ananas</u> · Orange Tropical, exotique, couleur lagon.	11.-
FICO [FIGUE]	<u>Liqueur de figue</u> · <u>Bitter orange</u> · <u>Vanille</u> · <u>Bergamote</u> · <u>Prosecco</u> Rond, sophistiqué ; figue confite, vanille et agrumes nobles.	12.-
VIOLA [VIOLET]	<u>Crème de cassis</u> · <u>Prosecco</u> · Soda <u>Mandarine & Gingembre</u> Intense, sucré & fruits noirs.	11.-
LAMPONE [FRAMBOISE]	<u>Crème de framboise</u> · <u>Fraise</u> · <u>Vodka</u> · <u>Menthe</u> · <u>Prosecco</u> Fruité, gourmand ; fraîcheur de menthe et fruits rouges.	12.-
ROSA [ROSE] 	<u>Liqueur Mangue & Passion</u> · <u>Prosecco</u> · Soda <u>Hibiscus</u> Fruité-floral ; douceur bonbon, rose éclatant.	12.-
NERO [NOIR]	<u>Liqueur de Rhubarbe</u> · <u>Grenadine</u> · <u>Prosecco</u> · <u>Curaçao</u> Floral, légèrement poudré, ultra chic.	11.-
ARCOBALENO [ARC EN CIEL] 	Plateau partagé : Parfait pour les indécis et les gourmands ! Version <u>6</u> OU <u>10</u> mini-spritz.	28./ 44.-

COCKTAIL CLASSICI

NEGRONI [ROUGE OU BLANC]	<u>Bitter Rouge</u> · <u>Vermouth rouge</u> · <u>Gin</u> OU <u>Bitter Blanc</u> + <u>Liqueur Sauge & Citron</u> + <u>Gin</u> Amertume & agrumes.	12.-
AMERICANO	<u>Bitter Rouge</u> · <u>Crème de cassis</u> · Soda <u>Mandarine & Gingembre</u> Rafrâchissant, notes d'agrumes et baies.	12.-
POMPELMO FIZZ	<u>Pamplemousse</u> · <u>Cointreau</u> · <u>Citron</u> · <u>Tonic</u> Vif, zesté ; l'amertume ensoleillée des agrumes méditerranéens.	11.-
BASILICO SMASH 	<u>Gin</u> · <u>Liqueur Sauge & Citron</u> · <u>Citron</u> · Sirop sucre · Basilic Herbacé, citronné, couleur verte brillante.	13.-
ESPRESSO MARTINI	<u>Vodka</u> · <u>Café espresso</u> · <u>Liqueur de café</u> · Sirop sucre Crémeux, café intense, finish velouté.	14.-
CHIPOTLE	<u>Gin</u> · <u>Liqueur de piment</u> · <u>Bitter Orange</u> · <u>Crème Cassis</u> Chaud, piquant et explosif pour les plus aventuriers.	13.-
PALOMA	<u>Tequila Silver</u> · <u>Citron</u> · Sirop sucre · Soda <u>Pamplemousse & Rose</u> Doux & agrumes. Ultra rafraichissant.	12.-
MARGARITA	<u>Téquila</u> · <u>Cointreau</u> · <u>Citron</u> Sec, salin & punchy ; Fuoco	13.-
MULES [FAMIGLIA]	<u>Vodka</u> ou <u>Bitter Rouge</u> ou <u>Limoncello</u> · Citron vert · <u>Ginger beer</u> ou <u>Mandarine & Ginger</u> Gingembre vif, Amer & épicé.	11.-
GIN-TONICS [FAMIGLIA]	<u>Gin</u> (Classique OU <u>Provence</u> OU <u>Strawberry</u>) · <u>Tonic</u> Sec & aromatique.	11.-
CUBA LIBRE	<u>Rhum brun</u> · <u>Citron</u> · <u>Cola</u> Frais, pétillant ; Classique	11.-
PORN STAR MARTINI	<u>Vodka</u> · <u>Passion</u> · <u>Citron</u> · <u>Vanille</u> · Shot Prosecco Fruité, élégant ; passion éclatante et mousse délicate.	13.-

COCKTAIL D'AUTORE [SIGNATURE]

DOLCE TRAMONTO

Vodka • Limoncello • Liqueur Mangue & Passion • Citron • Jus Pêche de Vigne OU Pomme/Framboise | Explosion tropicale

13.-

AMORE ROSSO

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

13.-

COOKIE

Rhum • Vanille • Cookie • Ananas • Citron
Ultra gourmand & onctueux.

13.-

CUORE NEON

Tequila 100% Agave • Liqueur Saugue & Citron • Jus passion • Citron vert • Basilic | Agrumes-herbacé, exotique et chaud.

14.-

PISTACCHIO

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

14.-

SMERALDO

Cointreau • Curaçao • Ananas • Citron
Couleur émeraude & gout onctueux.

12.-

COCKTAILS SOUR

Spiritueux • Jus de citron • Sucre • Blanc d'Oeuf (Amaretto Sour • Hibiscus Sour • Negroni Sour • Rhum Sour • Cactus Sour...)

13.-

COCKTAIL CREAZIONI

Envie de changer ? Laisse-toi guider.

Cocktails sur mesure à partir de tes goûts, n'hésite pas à demander à l'équipe !

-

Cin Cin, Cuore.

COCKTAIL ANALCOLICI [SANS ALCOOL]

CIAO SOLE	<u>Amaretto Sober</u> • <u>Soda Ananas</u> • <u>Citron</u> Douceur "madeleine" d'amande & tropical ananas.	10.-
BELLA NOTTE	<u>Jus Pêche de Vigne</u> • <u>Soda Pamplemousse & Rose</u> • <u>Grenadine</u> Douceur pêche, twist pamplemousse, fruité & gourmand.	9.-
ORANG'INA	<u>Jus d'orange</u> • <u>Cirop de cerise</u> • <u>Citron</u> • <u>Pamplemousse</u> Agrumes & fruits rouges ; solaire, pulpeux & fraîcheur.	9.-
ULTRA VIOLA	<u>Sirop violette</u> • <u>Citron</u> • <u>Hibiscus</u> • <u>Eau gazeuse</u> Délicatesse, acidité et bulle fine rafraîchissante.	10.-
LUCE VERDE	<u>Jus pomme & kiwi</u> • <u>Sirop violette</u> • <u>Citron</u> Pomme croquante et kiwi acidulé – fruité et gourmand.	9.-
AMARENA 	<u>Sirop de cerise</u> • <u>Sirop de fraise</u> • <u>Citron</u> • <u>Eau gazeuse</u> Cerise intense, fraise sucrée, pointe citronnée, bulle légère.	10.-



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



Alla salute degli Amici.

BIRRE ALLA SPINA [BIÈRE PRESSION]

BAVIK SUPER PILS

Blonde pils 5,2° - 25 cl / 50 cl
Houblons nobles, douceur pétillante et agréable. Légère.

4.5/8.5.-

CIRCUS IPA

IPA 4,9° - 25 cl / 50 cl
Arômes fruités et céréales. Douce amertume.

5.5/9.5.-

PROSECCO IGP

Spumante 11° - 12 cl / 25 cl / 50 cl
Oui, vous ne rêvez pas... du Prosecco à la pression !

4./6./10.-

BIRRE IN BOTTIGLIA [BIÈRE BOUTEILLE]

BALADIN ISAAC

Blanche 5,0° - 33 cl
Notes d'agrumes équilibrées, final doux & floral.

7.-

PERONI NASTRO AZZURRO

Sans alcool 0° - 33 cl
Désaltérante, équilibre entre amertume et agrumes.

5.-

SOFT

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.-

ICE TEA PÊCHE [33Cl]

4.-

LIMONATA [33Cl] + SIROP

3.5/4.-

SIROP [33Cl]

3.-

JUS DE PÊCHE DE VIGNE OU POMME FRAMBOISE [25Cl]

5.-



IL VINO DEL CIAO [CAVE À VIN]

BOIRE

BERE



ROSSO [ROUGE]

CHIANTI COLLI SENESI	TOSCANE : Élégant ; Fruité, léger et équilibré.	6./26.-
NERO D'AVOLA	SICILE : Caractère ; Notes de fruits noirs, touche épicée, tanins souples et final chaleureux.	6.5/27.-
TI AMO	VENETIE (Italie nord) : Puissant & Tanique	7.5/30.-
MONTEPULCIANO	ABRUZZES (Italie centrale) : Souple et généreux aux tanins veloutés, arômes de fruits noirs et cerise.	5./24.-
PEPE NERO	POUILLES (sud) : Primitivo ; Notes de fruits noirs (prune, cassis façon confitures), final solaire.	5.5/25.-
SEI 	POUILLES (sud) : Assemblage de 6 cépages, doux en bouche et équilibré, premium et méditerranéen, tanins délicats et doux, haut de gamme.	9./35.-

BIANCO [BLANC]

DOMUS VINI [CHARDONNAY]	VENETIE (Italie nord) : Bonne alternative au chardonnay, Rond & Fruité.	5./24.-
SOAVE CLASSICO CAMPAGNOLA	VENETIE (Italie nord) : Sec avec un corps léger et un arrière-goût subtilement fruité et amande.	6./26.-
PINOT GRIGIO	VENETIE (Italie nord) : Style clair et frais avec texture vive. Idéal salade fraîche et agrumes.	5./24.-
PEPE NERO BIANCO 	POUILLES (sud) : Sec et Lumineux ; Fruits blancs croquants, touche florale et fraîcheur vive. Subtilement épicé.	5.5/25.-

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.

IL VINO DEL CIAO [CAVE À VIN]

ROSATO [ROSÉ]

BARDOLINO

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

5./24.-

RIPORTA ROSATO

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

6./26.-

FRIZZANTE [PÉTILLANT]

PROSECCO [BRUT]

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

5./24.-

PROSECCO [MILLESIMATO]

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

7./29.-

PROSECCO [ZERO]

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

4./20.-

MOSCATO [SPUMANTE]

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

4.5/22.-

CHAMPAGNE

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

11/90.-

Il vino è poesia in bottiglia.

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.

SHOOTERS

BOIRE

BERE

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.

4/6.-

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

Get 27 · Jägermeister · Grenadine
Surprenant et original...

4.-

CACTUS

Vodka · Sirap cactus · Citron
Piquant.

4.-

ALIEN

Vodka · Citron · Curaçao · Kiwi
D'une autre planète...

4.-

ORGASME

Get 27 · Baileys
Pour bien finir la soirée.

4.-

MADELEINE

Amaretto · Cointreau · Ananas
L'indémodable douceur.

4.-

CRÉATIONS

Laissez vous guider.

-

PLATEAU

Plateau à partager « 10 shooters »

40.-/

BOUTEILLE

Bouteilles disponibles à la demande.

-

CIAO

Grazie mille.