

# LA CARTE

## ALCOOLS APÉRO 3 €

MARTINI BLANCO 5cl  
MARTINI ROSSO 5cl  
RICARD 2cl

## ALCOOL DÉGUSTATION 4CL 8 €

TEQUILLA CALLE 23 BLANCO  
WHISKY NIKKA FROM THE BARREL  
VODKA KETEL ONE  
RHUM BOTRAN RESERVA  
LIMONCELLO  
GRAPPA

## ALCOOL + SOFT 7 €

(Coca, Schweppes, jus d'orange, de pomme ou ananas)

TEQUILLA CAMINO  
WHISKY JAMESON  
VODKA ERISTOFF  
RHUM BACARDI RESERVA

## BIÈRES PRESSION

25 CL 3 € / 50 CL 5,5 € / 1,5L 15,5 €

KRONENBOURG TIGER BOCK  
1664 BLANCHE

## BIÈRES BOUTEILLES 33 CL 4,5 €

SKOLL  
TIGER BOCK BRUNE  
PERONI  
TOURTEL (sans alcool)

## WINE LIST

14CL 4 € / BOUTEILLE 20 €

### BLANC

IGT VENEZIA PINOT GRIGIO BORGIO SAN LEO  
IGP PAYS D'OC LE SUDISTE

### ROSÉ

BARDOLINO CHIARETTO D'OC  
GRIS DE GRIS DOMAINE DU PETIT CHAUMONT

### ROUGE

IGT SALENTO PRIMITIVO (Pouilles)  
TOURAINNE GAMAY LES LARRIS

## BULLES

14CL 4 €/ BOUTEILLE 20 €

### PROSECCO MARTINI

LAMBRUSCO REGGIANO SECCO DOC



## PIADINA OU SFOGLIA DI BUFALA

Comme une pizza fine roulée, galette de blé artisanale 8 €

Feuille de mozzarella di bufala roulée et garnie, 8€

ET  
Crème de truffes / artichauts grillés / roquette  
aubergines grillées / stracciatella / purée d'olives noires  
courgettes grillées / tomates cerises confites / pesto

## COMPTOIR MOZZA

### ET SES BRUSCHETINES 8€

Une huile d'olive extra vierge Santa Tea de Toscane accompagne votre mozza Burratina 100 gr

BURRATA AFFUMICATA (fumée) 125 gr

STRACCIATELLA (cœur crémeux de burrata)

## COMPTOIR ANTIPASTI

### LA PORTION 4€

Tous nos antipasti sont servis avec un gressin au romarin

DUO DE TOMATES CERISES CONFITES ET  
MOZZA 8gr

PECORINO SARDO (fromage brebis)

OLIVES VERTES CERIGNOLA

AUBERGINES GRILLÉES

COURGETTES GRILLÉES

ARTICHAUTS GRILLÉS

CHARCUTERIE ITALIENNE del momento

PARMESAN 24 mois d'affinage

MORTADELLE A LA PISTACHE façon Bologne