

NOLITA

ANTIPASTI

BIG BURRATA DES POUILLES A PARTAGER	24
Burrata 330g, roquette, tomates cerise et huile d'olive	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 36 MESI	14
Le jambon italien le plus doux et fondant	
BRESAOLA DE BŒUF	12
Filet d'huile d'olive et zestes de citron jaune	
BRUSCHETTA RICOTTA POMODORO	13
Pain de campagne grillé, ricotta, tomates fraîches à l'ail	
ARANCINI CACIO & PEPE / AL RAGU	12
Croquettes de riz farcies au cacio e pepe et au ragoût	
ARANCINI A LA TRUFFE	14
Croquettes de riz farcies à la truffe	
SALADE PRIMAVERA	16
Roquette & pousses d'épinards, parmesan, ricotta, câpres et olives taggiasche	
PEPERONI ALLA GRIGLIA	12
Poivrons grillés à l'huile d'olive	
SOUPE DU JOUR	9
Délicieuse soupe du jour maison aux légumes frais	
ZUCCHINI FRITTI	10
Courgettes frites et sa sauce yaourt ciboulette	
CARPACCIO DE BOEUF	16
Carpaccio de boeuf, parmigiano reggiano, câpres, roquette	

PASTA

L'AUTENTICO AL POMODORO	19
Penne, sauce tomates maison, basilic	
BUCATINI AL LIMONE	19
Bucatini sauce au beurre, thym et citron frais	
SPAGHETTI AL PESTO	20
Pesto de basilic frais aux pignons de pin	
SPAGHETTI CACIO E PEPE	22
Spaghetti crémeux au poivre noir et pecorino	
TAGLIATELLES AL SALMONE	26
Tagliatelles au saumon à la crème fraîche et citron	
RIGATONI ALLA NORMA	25
Sauce tomates maison, aubergines frites, ricotta	
MAFALDE A LA TRUFFE	28
Mafalde, crème de truffe, mascarpone, champignons	
RISOTTO GORGONZOLA & POIRE	27
Risotto fondant au gorgonzola et à la poire	

MENÙ BAMBINI 15

Pasta sauce tomate ou Nuggets frites patates douces
+ limonade ou Evian + glace vanille nappage chocolat

GRATINÉS

GNOCCHIS 4 FORMAGGI	24
Gnocchis cuits au four au gorgonzola, fontina, ricotta et parmesan	
RIGATONI AL FORNO	24
Rigatoni mijotés dans une sauce tomate aux olives noires et à la ricotta, gratinés au parmesan	

PIATTI

CREMOSO CHAUD	28
Reblochon crémeux cuit au four façon « Fondue », servi avec pommes de terre grenailles et salade	
LA FAMEUSE MILANAISE	32
Escalope de veau panée, servie avec spaghetti (sauce tomate, pesto ou nature)	
PICCATA AL LIMONE	28
Escalope de veau fine, sauce au beurre, câpres et citron servie avec spaghetti	
OSSO BUCO	31
Délicieux jarret de veau mijoté dans sa sauce tomate au laurier et thym, servi avec ses tagliatelles	
CABILLAUD À LA SICILIENNE	28
Dos de cabillaud, sauce tomate aux olives taggiasche et capres, servi avec roquette, aneth et tagliatelles	
SAUMON SAUCE AU BEURRE CITRONNÉE	28
Filet de saumon grillé, sauce au beurre citronnée, servi avec son riz sauvage, aneth et pousses d'épinards	

DOLCI & GELATI

TIRAMISU DELLA CASA	12
Onctueux tiramisu de la maison servi généreusement	
FLAN DELLA NONNA	8
Crème aux œufs au caramel	
BRIOCHE PERDUE	9
Brioche toastée au lait et aux œufs, sauce caramel beurre salé, glace vanille	
PANNA COTTA À LA CARDAMOME	8
La célèbre crème revisitée à la cardamome, coulis myrtilles	
AMARETTINO	10
Glace vanille, cerises confites, brisures de biscuits aux amandes, recouverte d'Amaretto	
CAFFE AFFOGATO	8
Glace vanille, grains de café au chocolat et son espresso	
GLACES	6
Demander nos parfums	

Prix nets en euros, toutes taxes & service compris.
Liste des allergènes disponible sur demande.

NOLITA

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	15
Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange	
SAINT-GERMAIN SPRITZ	17
Liqueur Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse	
BELLINI	15
Purée de pêches, prosecco	
ESPRESSO MARTINI	15
Expresso, vodka, crème de cacao, sucre de canne	
CRAZY SUMMIT	15
Amaretto, Gin, jus de pomme et citron, cannelle râpée	
MOUNTAIN PARADISE	15
Génépi, sirop d'orgeat, jus d'ananas, citron vert	
ITALIAN MULE	15
Amaretto, whisky, jus de citron, Angostura, ginger beer	
MOJITO	15
Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe	
PORN STAR MARTINI	17
Liqueur passion, Vodka, citron vert, vanille, shot prosecco	
TOUT SCHUSS	15
Gin, crème de cacao, crème liquide, noix de muscade	
SEX ON THE SNOW	15
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange et cranberry	
FRENCH CONNECTION	15
Cognac, Amaretto, zeste d'orange	
CHAMBORD J'ADORE	15
Vodka, Liqueur Chambord, jus d'ananas	
NEGRONI	15
Campari, vermouth rouge, gin	
PEAR DAIQUIRI	15
Rhum, jus de poire, sucre de canne, jus de citron vert	

BOISSONS FRAICHES

EAUX

Perrier 33 cl	6
Evian, Badoit verte, San Pellegrino 50 cl	4,5
Badoit rouge 75 cl	6
Evian, San Pellegrino 100 cl	6

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Limonade 33 cl	6
Orangina, Sprite, Jus de fruits Granini 25cl	6
London Essence Tonic 20 cl	6

CHAMPAGNE

Moët & Chandon 75 cl	100
Henriot Blanc de blancs 75 cl	110
Veuve Clicquot brut 75 cl	130
Laurent Perrier rosé 75 cl	186

VINS

ROUGE

	12 cl	75 cl	150 cl
--	-------	-------	--------

France

Pays d'Oc – Domaine d'Aigues Belles cuvée Lombarde 2020	-	38	
Graves – Château Bousquet 2020	11	42	
Pinot Noir – Hugel – Classic 2019	-	44	
Pinot Noir – Rodolphe Demougeot Vieilles Vignes 2022	-	48	
Côtes de Nuit Village – Bouchard père 2015	-	59	

Italie

Corvina – Casalforte Cantina Riondo Veronese IGT 2020	8	30	
Negroamaro – Salento Campi Deantera Pouilles IGT 2021	9	34	
Primitivo – Salento Campi Deantera Pouilles IGT 2021	-	34	
Chianti – Colline Senesi Canaiozza Daviddi DOC 2021	-	35	
Rosso di Montepulciano – Casale Daviddi DOC 2022	-	39	
Rosso di Montepulciano – Casale Daviddi DOC 2019	-	-	78
Valpolicella – Casalforte Ripasso Cantine Riondo DOC 2021	12	49	

BLANC

France

Vin de Savoie – Domaine Plantin Chignin Vieilles Vignes 2022	10	37	
Viognier – Maison Bruyère & David 2022	-	40	
Alsace – Agathe Bursin – As de B 2021	-	42	

Italie

Chardonnay – Casalforte Cantina Riondo Veneto IGT 2022	8	30	
Pinot Grigio – Casalforte Cantina Riondo Venezia DOC 2022	-	31	

Demandez notre carte de vins & champagne complète
avec plus de 150 références.