

# 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 BOEUF .....	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 ragouût	
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, parmesan 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 servi 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 CASÀ .....	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	

CAFFÈ AFFOGATO .....	8
Glace vanille, grains de café au chocolat et son espresso	

GLACES .....	LA BOULE 6
Demander nos parfums	

# NOLITA

## COCKTAILS

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

## CHAMPAGNE

<b>Moët &amp; Chandon</b> 75 cl	100
<b>Henriot Blanc de blancs</b> 75 cl	110
<b>Veuve Clicquot brut</b> 75 cl	130
<b>Laurent Perrier rosé</b> 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	-	-
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 Venezie DOC 2022	-	31

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