

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

SAUMON FUMÉ 18
Fines tranches de saumon fumé Norvégien

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

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
Rigatonis mijotés dans une sauce tomate aux olives noires et à la ricotta, gratinés au parmesan

PIATTI

LA FAMEUSE MILANAISE 32
Escalope de veau panée, servie avec spaghetti (sauce tomate, pesto ou nature)

OSSO BUCO 31
Délicieux jarret de veau mijoté dans sa sauce tomate au laurier et thym, servi avec ses 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

REBLOCHON CHAUD 28
Reblochon crémeux cuit au four façon « Fondue », servi avec pommes de terre grenailles et salade

RISOTTO GORGONZOLA & POIRE 27
Risotto fondant au gorgonzola et à la poire

DOLCI & GELATI

TIRAMISU DELLA CASA 12
Onctueux tiramisu de la maison servi généreusement

CRÈME CARAMEL 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 **LA BOULE** 6

Chocolat-menthe, poire, café, stracciatella, Fior di latte, yaourt, pistache, fraise, framboise, fruits des bois, noix, caramel, citron, cassis, mangue, pêche, vanille, chocolat, nougat.

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

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

Veuve Clicquot brut 75 cl	95
Moët & Chandon 75 cl	100
Henriot Blanc de blancs 75 cl	110
Laurent Perrier rosé 75 cl	186

VINS

ROUGE

France

Saumur-Champigny - Domaine des Roches Neuves 2023	-	38
Vacqueyras - Réserve Perrin - Les Christins 2022	-	42
Côtes de Bordeaux - Château Pitray - Les Prairies 2020	-	49
Chignin Pinot Noir - André & Michel Quenard 2023	-	49
Pic Saint-Loup - D. d'Aigues Belles - Cuvée L'Epique 2020	-	59

Italie

Negroamaro Salento - Maru 2021 IGT	-	36
Primitivo Salento - Vallone IGP 2022	-	38
Rosso Veronese - Torre d'Orti IGT 2022	-	43
Montepulciano d'Abruzzo - Torre Dei Beati DOC 2022	-	62
Valpolicella Ripasso - Torre d'Orti DOC 2022	-	63

BLANC

France

Apremont - Domaine Blard et Fils 2023	-	36	
Côtes du Rhône - La Redonne Bio 2021	-	42	80
Luberon - Château de Sannes - Gd Blanc de Sannes 2020	-	44	
Chardonnay - D. d'Aigues Belles - Cuvée Le Blanc 2020	-	55	

Italie

Inzolia - IGP Terre Siciliane La Ferla	-	34	
--	---	----	--

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