

MENU INSPIRATION ITALIENNE

À MANGER

À BOIRE

À MANGER

ANTIPASTI

- CÉSAR CLASSIQUE** 16
Vinaigrette César maison, Grana Padano, pancetta, croûtons.
- BURRATA E POMODORO** 26
Tomates ancestrales, pesto au basilic, olives déshydratées, pain au levain.
- CHOU-FLEUR CACIO E PEPE** 16
Chou-fleur rôti, sauce cacio e pepe, câpres croustillantes.
- PIEVURE GRILLÉE** 28
Harissa sicilien, tahini au citron, bruschetta, feta bulgare, menthe.
- CALAMARI FRITTI** 22
Aïoli au basilic, quartier de citron.
- INSALATA DI INDIVIA E RADICCHIO** 17
Labneh aux dattes, raisins rouges, vinaigrette balsamique à l'ail noir, pacanes confites.
- FRITES À L'AIL ET AU PARMESAN** 14
Frites maison, parmesan à l'ail, persil, Grana Padano
- CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES*** 29
Côtelettes d'agneau de l'Australie (3), yogourt fouetté, pesto à la menthe.
*Extra côtelette d'agneau 10
- CHOUX DE BRUXELLES FRITS** 15
Olives Castelvetrano, ricotta et gorgonzola fouettée, noix de maïs, miel épicé

CRUDO

- TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE** 21
Boeuf Black Angus AAA, moutarde de Dijon, câpres, persil, cornichons, cheddar vieilli, crostini.
- TARTARE DE SAUMON** 19
Concombres, radis, sauce wafu, sauce sambal et sésame, oignons verts, micro coriandre, chips de crevettes.
- CARPACCIO DI MANZO 1950** 22
Boeuf Black Angus AAA, artichauts croustillants, pêches à la truffe, aioli balsamique, roquette, parmesan, grissini.

PASTA

- pâtes sans gluten *3
- SPAGHETTI AL PESTO BURRATA** 29
Pesto crémeux au basilic, pistaches rôties, burrata.
- LINGUINI FRUTTI DI MARE** 31
Sauce arrabbiata, crevettes tigrées, palourdes, calmars, nduja, persil.
- BUCATINI CARBONARA TRUFFE NOIRE** 39
Guanciale croustillant, jaunes d'oeuf, Pecorino Romano, poivre noir, copeaux de truffes noires fraîches.
- CAVATELLI AU BOEUF BRAISÉ** 30
Boeuf braisé 12 heures, champignons sauvages, demi-glace, cacciocavallo fumé, roquette.
- RIGATONI À LA VODKA ROSÉE** 26
Sauce tomate, crème, vodka, piments frais, chapelure épicée.
- LUMACHE BOLOGNAISE BIANCO** 27
bolognaise blanche de porc et de veau de lait, sauge croustillante, ricotta salata.
- SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA** 38
homard de Maine poché, pomodorini aglio e olio, piments frais, persil, persillade au zeste de citron.

PESCE e CARNE

- FILET MIGNON 8 oz AAA** 55
Purée de pommes de terre, cacciocavallo fumé, brocolinis épicés rôtis, demi-glace au vin rouge.
- POULET GRILLÉ PICCATA** 34
Quartiers de pommes de terre rôties au four,haricots verts à l'ail, sauce au beurre citronnée piccata.
- POLLO MILANESE** 30
poitrine de poulet Milanese, sauce parmesan fonduta, salade de roquette et de fenouil, Parmigiano-Reggiano.
- STEAK FRITES** PM
Frites maison, sauce à amer, menthe Madagascar au cognac.
- POISSON DU JOUR** PM
- PLATEAU DU CHEF** PM
- 1855 ENTRE CÔTE VEILLIE*** 160
Brocolinis épicés, champignons sauvages, frites à l'ail et au parmesan, demi-glace au vin rouge

PIZZA

- MARGHERITA** 18
Sauce tomate, fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive.
- FUNGHI TARTUFO NERO** 25
Sauce crémeuse à la truffe noire, champignons sauvages, mozzarella, ciboulette.
- CALABRESE** 22
Sauce tomate, fior di latte, pepperoni, sopressata épicée, piment calabrais, Pecorino Romano.
- MORTACHIO BURRATA** 29
Mortadella de Bologne, crème de parmesan, pistaches, burrata, miel épicé.
- ALL'AMATRICIANA** 21
Sauce tomate, pancetta, oignons rouges, poivre noir, fior di latte, Pecorino Romano.
- PROSCIUTTO 2.0** 26
Sauce tomate au prosciutto, fior di latte, prosciutto di Parma, Parmigiano-Reggiano, roquette
- CARNIVORA** 24
Sauce tomate, mozzarella, saucisses italiennes, pancetta, sopressata, pepperoni.
- BURRATA** 28
Sauce tomate, tomates cerises, olives Kalamata, oignons rouges, pesto au basilic, Grana Padano, basilic.
- DIAVOLA PICCANTE** 24
sauce tomate, fior di latte, nduja, sopressata Calabria, saucisse italienne, oignons rouges, miel épicé.

À CÔTÉS

- FRITES** 8
- FOCACCIA MAISON** 5
- CHAMIGNONS SAUVAGES SAUTÉS** 12
- BROCCOLINIS ÉPICÉS, PANGRATATTO** 10
- PURÉE DE POMMES DE TERRE, CACCIOCAVALO FUMÉ, CIBOULETTE** 10
- OLIVES TOSCANES ÉPICÉES** 8

À BOIRE

COCKTAILS

- BIANCA** 14
Maify Gin Rosa, liqueur de fleurs de sureau St Germain, purée de framboise, sucré & amer, soda.
- CARAJILLO** 14
Havana Club Anejo Rhum Noir, Galliano, sirop de caramel, Espresso.
- ROME SOUR** 14
Amaretto, Mandarine Napoléon, sucré & amer, Bitters au Pamplemousse, mousse.
- STALLION** 15
Absolut Vodka, Galliano, Prosecco Mionetto, fruit de la passion, jus de citron.
- PALOMA** 15
Tequila Reposado, Red Bull Jaune Édition Tropicale, pamplemousse, fruit de la passion, jus de lime.
- LITCHI MARTINI** 15
Absolut Vodka, Soho, jus de litchi, jus de lime.
- TONIC ROYAL** 16
Gin Tanqueray, liqueur de fleurs de sureau St Germain, Prosecco Mionetto, Tonic, jus de pamplemousse.

SANGRIAS

- 12 / 33
- FLORENCE**
Vin blanc, Absolut Vodka, Peach Schnapps, jus tropicaux, sprite.
- SICILIENNE**
Vin rouge, Aperol, Limoncello, jus de canneberges blanches, limonade, pêche, sprite.
- Vin blanc, Triple Sec, limonade au melon d'eau et fraise, aloès, basilic.

SPRITZ

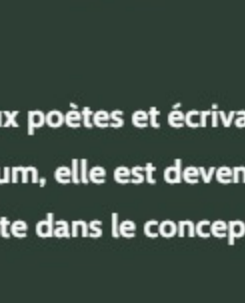
- FRAGOLA** 16
Aperol, purée de fraises, Prosecco, soda.
- ALBIOCOCCA** 16
Absolut Vodka à la pêche, sirop d'abricot, Prosecco, soda.

ESSENTIELS

- MOJITO AU LIMONCELLO** 14
Limoncello, sucré & amer, menthe fraîche, citron, soda.
- MARGARITA ROSÉ ÉPICÉE** 14
Tequila Blanco, liqueur de fleurs de sureau St Germain, melon d'eau, sirop de pêche à la menthe, jus de lime, bord épicé.
- ESPRESSO MARTINI** 14
Absolut Vodka, Kahlua, Espresso, sirop simple.
- NEW YORK SOUR** 15
Amaretto, Bourbon Buffalo Trace, sucré & amer, mousse, vin rouge.
- CÉSAR À LA TRUFFE NOIRE** 15
Absolut Vodka, vin blanc, truffe noire, sauce bloody, Ciamoto, fromage cacciocavallo fumé.
- NEGRONI SBA-GLI-ATO** 15
Campari, Vermouth sucré, Prosecco Mionetto, yuzu, Bitters au pamplemousse.
- ORLÉANS** 15
Bourbon Bulleit, Aperol, Bitters Angostura, bois de ceriser fumé.

MOCKTAILS

- ANDREA** 8
Melon d'eau, sirop à la pêche et à la menthe, jus de citron, soda.
- COPPA** 8
Jus tropicaux, sucré & amer, purée de framboise, soda.
- YUZU MOJITO** 8
Sirop de yuzu, jus de citron et lime, menthe, soda.
- CÉSAR À LA TRUFFE NOIRE** 9
Truffe noire, sauce bloody, Ciamoto, fromage cacciocavallo fumé.



Appréciee pour sa beauté et sa senteur, célébrée depuis l'Antiquité par de nombreux poètes et écrivains ainsi que des peintres pour ses couleurs qui vont du blanc pur au pourpre foncé en passant par le jaune et toutes les nuances intermédiaires, et pour son parfum, elle est devenue la « reine des fleurs » dans le monde occidental. La rose occupe une place prédominante dans le concept Foodtastic.



Contact

Média

Franchises