

Vins Rouges

verre 12,5 cl
bouteille 75 cl

NERO D'AVOLA BIO DOC SICILE 12 %	5,5	21
Cantine Paolini Cépage : Nero d'avola 100%. Arômes frais et fruités. Agréable et avec une persistance moyenne-longue. Bel accord avec les antipasti et pâtes au pesto.		
NERO D'AVOLA FRAPPATO DOC SICILE 13,5%	6	27
Cantine Paolini Cépage : Nero d'avola, Frappato. Grande structure et persistance aromatique, tanins souples et équilibrés qui donnent une acidité fraîche. Idéal pour sublimer les plats relevé tels que la pizza calabrese.		
NERO DI TROIA DI PUGLIA IGT POUILLES 12,5%		29
Villa Mottura Cépage : Nero di Troia. Bouquet austère de fruits rouges en confiture, griotte, pruneau. En bouche il est velouté, plein et harmonieux. Accords : Viande et fromages.		
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC STILIO POUILLES 14,5%		34
Villa Mottura Cépage : Primitivo. Corsé, fruits rouges, cannelle, poivre, vanille. En bouche il est velouté, plein et harmonieux. S'accorde parfaitement avec les plats de caractère, épicé, relevés.		
NEGROAMARO SALENTO POUILLES 13%	6	26
Villa Mottura Cépage : Negroamaro. Bouquet intense, ample, aux fruits mûrs et poivre. En bouche il est plein et harmonieux, aux tanins doux. Accords : Viande et fromages.		
CHIANTI DAL CAMPO DOCG TOSCANE 13,5%	6	26
Cantine Sensi Cépages: Sangiovese, Canaiolo. Bouquet de fruit frais, cassis et cerise. En bouche il est jeune vif et fruité.		
CHIANTI SUPERIORE BIO & VEGAN DOCG TOSCANE 13,5%		31
Cantine Sensi Cépage : 90% Sangiovese, 10% Trebbiano e Malvasia. Sensations florales et fruités au nez. Une gorgé dynamique, équilibrée en structure et en acidité et une longue note finale de fruits. Gioia conseille de l'accorder avec des plats à base de légumes.		
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC ABRUZZO 13,5 %	5,5	24
Sensi Cépage : Montepulciano. De couleur rouge intense, il a un parfum fruité de fruits rouges mûrs, la caractéristique principale est l'arôme à la reglisse.		
VALPOLICELLA RIPASSO DOC VENETIE 13,5%		29
Castelnuovo Cépage: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara. Riche et intense avec des notes de cerise. Goût robuste, harmonieux et velouté.		
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG VENETIE 15%		58
Castelnuovo del Garda Cépage: Corvinone, Corvina Veronese, Rondinella. Senteurs intenses de cerises « Amarena ». En bouche il est velouté, robuste, plein et harmonieux.		
BAROLO DEL CONTE DOCG PIEMONTE 14%		65
Ciabot Cépage : Nebiolo. Bouquet large et persistant, floral avec des notes de rose. En bouche il est sec, corsé, bien équilibré et velouté.		

Vins rosés

verre 12,5 cl
bouteille 75 cl

BARDOLINO CHIARETTO DOC VENETIE 12%	5,5	21
Castelnuovo Cépage: corvina veronese, rondinella et molinara • Sec avec des notes de fruits frais.		
TUA ROSA TOSCANA IGT TOSCANE 12%	5,5	21
Sensi Cépage : Sangiovese. De couleur rose poudrée, il est frais, fruité, aromatique, délicat et intense.		

Vins pétillants

verre 12,5 cl
bouteille 75 cl

MOSCATO SPUMANTE CIABOT PIEMONTE 7°		24
Doux et sucré, arômes de fruits et fleurs blanches. Idéale pour accompagner les desserts .		
PROSECCO SUPERIORE DOCG VALDOBBIADENE SERRE DI PEDERIVA 11°	6	27
Cépage: 100% Glera Sélectionné. Velouté et sec grâce à une acidité vive. Parfait à l'apéritif , mais aussi excellent avec les plats à base de poissons .		
LAMBRUSCO DELL'EMILIA DOLCE GUALTIERI 7,5°	5,5	19
Vin rouge pétillant. Cépage Lambrusco.		
LAMBRUSCO DELL'EMILIA AMABILE GUALTIERI 8°	6	25
Vin rouge pétillant - Equilibré, intensément fruité & vif.		

Vins blancs

verre 12,5 cl
bouteille 75 cl

GRILLO BIO DOC SICILE 12%	5,5	23
Paolini Cépage : Grillo. Frais, minerale et léger en bouche.		
CHARDONNAY IGT SICILE 12%	6	25
Paolini cépage : chardonnay. Parfum intense et fruité. En bouche il est léger et vif. Idéal avec plats à base de poisson et crustacés.		
INZOLIA 72 IGP SICILE 13%	6	27
Filara Cépage : Inzolia 100%. Goût : Fruité et parfumé avec une bonne acidité persistante.		
PASSITO BARONAZZO AMAFI IGP SICILE 14%	6,5	verre 6 cl
Cantine Paolini cépage : Zibibbo. Robe jaune ambré et son parfum offre une merveilleuse harmonie entre l'abricot frais, l'écorce d'orange confite et le miel. Son goût est d'une douceur enveloppante et d'une belle longueur en bouche. Idéal pour commencer le repas en douceur ou pour le conclure avec un dessert.		
LUGANA CA'VEGAR DOC VENETIE 12%		29
Castelnuovo Vin blanc fruité. Arôme doux, pêches, agrumes, pommes.		

Cocktails



APEROL SPRITZ

Aperol®, Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G., Perrier & orange.

Doux-amer avec des notes intenses d'orange.

HUGO SPRITZ

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G., Perrier, liqueur de fleurs de sureau St Germain® & menthe.

Goût frais & floral.

CAMPARI SPRITZ

Campari®, Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. & Perrier. Pétillant, rafraîchissant avec une amertume savoureuse d'agrumes.

AMARETTO FIZZ

Amaretto (liqueur d'amande), Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G., tonic Fever tree Indian Perrier & citron. Gout d'amande intense, équilibré par un gout sec & frais apporté par le prosecco et le citron.

SPRIZZO DI GIOIA

Gin Malfy rose pamplemousse, soda d'orange sanguine bio Galvanina, Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. & fraise. Parfait pour votre apéritif et sublime avec les brochettes de poisson.

TONICO & ITALIANO

Gin Malfy rose pamplemousse, tonic Fever tree méditerranéen & tranche de pamplemousse. Sec & frais avec des notes méditerranéennes de fleurs et agrumes.

ROSSINI

Purée de fraise & Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G.

BELLINI

Purée de pêche & Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Douceur fruitée et effervescente.

AMERICANO

Campari®, Martini rosso, Perrier & orange. Italo cocktail qui allie amertume, fraîcheur et légèreté.

Cocktails sans alcool

VIRGIN SPRITZ

Cocktail sans alcool aux agrumes.

GIOIA

Ginger ale Fever Tree, kiwi & citron vert.

BALDORIA

Nectar de mangue, limonade, citron vert & grenadine.

8,9

10,5

9,5

10,9

13,5

12,5

8

8

8,5

7

6,5

6,5

Pour votre apéritif :

OLIVES VERTES • BELLA DI CERIGNOLA 3,50

Bières

PRESSON BLONDE PORETTI | 5° 25 cl 4,50

50 cl 8,50

MORETTI RICETTA ORIGINALE | 4,6° 33 cl 5

PERONI SUPERIORE | 5° 33 cl 5

DOLOMITI | BLONDE NON FILTRÉE | 5,8° 33 cl 6

Bières artisanales des Alpes

NAPEA LAGER BLONDE | 4,8° 33 cl 6,50

Bière blonde de basse fermentation. Goût de miel du malt clair et les arômes herbeux et floraux.

BALANCE LAGER AMBRÉE | 5,6° 33 cl 6,50

Saveurs de malt munichois, caramel et faible amertume. Notes de fruits secs, prune et noisette.

BLOU WEISS AU SEIGLE | 5° 33 cl 6,50

Bière de couleur ambrée claire. arômes : banane, pomme et clous de girofle.

VIA FRANCIGENA PALE ALE | 3,3° 33 cl 6,50

Fraîche et légère. C'est la bière du pèlerin : tu peux en boire et continuer ton voyage.

Boissons sans alcool

EAU PLATE | EAU PETILLANTE 1 L 4

San Benedetto

SIROP À L'EAU 2,5

MOLECOLA | MOLECOLA ZÉRO  4,5

Le cola 100% italien. Élaboré avec de l'eau minérale naturelle des Alpes, sucre italien et arômes naturels de qualité, MoleCola incarne l'élégance et l'authenticité italienne, offrant une alternative raffinée aux sodas traditionnels.

THÉ GLACÉ PÊCHE BIO GALVANINA 5

ARANCIATA ROSSA BIO GALVANINA 5

Boisson gazeuse à base d'orange sanguine bio de Sicile.

CHINOTTO BIO GALVANINA 5

Boisson gazeuse typique italienne à base d'agrumes chinotto bio de Sicile.

Goût caramélisé et agréablement amer.

GAZZOSA BIO GALVANINA 5

Limonade légèrement aromatisée au citron.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

♥ Antipasti

Pour commencer le repas come in Italia

MELON & JAMBON CRU SAN DANIELE	12
Jambon cru San Daniele AOP "Levoni" & Melon frais.	
BRESAOLA VALTELLINA 7	10
Bresaola della Valtellina IGP (Boeuf affiné), citronette, roquette & Parmigiano Reggiano AOP 24 mois.	
ASSIETTE DE MORTADELLA DE BOLOGNA IGP 5,8	9
TRIO DE POISSON MARINÉ 4,12	12,50
Espadon, thon & saumon marinés, accompagnés de choux rouge aigre-doux maison.	
BURRATA, PESTO & POMODORINI 5, 7, 8	14,50
Pesto de basilic fait maison, burrata crémeuse des Pouilles IGP & tomates cerise.	
PAPPA AL POMODORO 1,7	11,50
Sauce tomate maison, pain perdu & mozzarella di bufala campana AOP servie tiède.	

♥ Antipasti à partager (Idéal pour 2 personnes)

BURRATA & SAUMON MARINÉ 1,3,4,6,7,8,13	17,50
Burrata IGP des Pouilles crémeuse, saumon mariné maison & son chou salé fait maison aux cereales.	
SÉLECTION DE CHARCUTERIES ITALIENNES 5,8,12	15,50
Speck Trentino IGP (jambon cru fumé), Mortadella de Bologna IGP, Jambon cru San Daniele AOP 24 mois, Coppa Levoni L'Artemano ligne premium, Saucisson doux Felino IGP & Saucisson piquant de Calabria.	
GIOIA ITALIANA : PLANCHE RUSTIQUE À L'ITALIENNE 4,5,7,8,9,10,12	20
Selection de charcuteries & fromages italiens et légumes marinés à l'huile d'olive.	

♥ Pour accompagner vos antipasti.

OLIVES VERTES	3,50
Les grosses olives vertes belle di Cerignola des Pouilles.	
FOCACCIA SEMPLICE SEMPLICE (V) 1	8

♥ Bambini

Suggestions pour les enfants (jusqu'à 10 ans)

PÂTES OU PIZZA 8,50	
Pâtes à la sauce bolognese de veau fait maison <u>ou</u> pâtes à la sauce tomate maison Pizza Margherita (sauce tomate & mozzarella) <u>ou</u> Modena (sauce tomate, mozzarella & jambon).	
GLACE EN BÂTONNET 4,50	

Primi piatti



Pâtes fraîches

CANNELLONI ALLA ROSSINI 14,50

(vg) 1,3,7

Cannelloni frais fourrés à la ricotta de vache & épinards,
recouverts de sauce tomate maison & béchamel.

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 14,50

1,3,7,9

L'iconique lasagna à la sauce bolognese de veau maison, mozzarella fior di latte,
béchamel et Parmigiano Reggiano AOP 24 mois.

CHE GNOCCO ! 15,50

(vg) 1,3,7

Gnocchi frais, velouté de tomates cerises fait maison & Parmigiano Reggiano AOP 24 mois.

PASTA AL PESTO 15,90

(vg) 1,3,5,7,8

Trofie fraîches, pesto de basilic fait maison, burrata stracciata des Pouilles IGP,
Parmigiano Reggiano AOP 24 mois.

PAPPARDELLE ALLA BOLOGNESE 16,50

1,3,7,9

Pâtes fraîches à la sauce bolognaise de veau fait maison
& Parmigiano Reggiano AOP 24 mois.

LASAGNA, PARMIGIANO & TARTUFO 17

(vg) 1,3,7

Lasagna fraîche à la crème de Parmigiano Reggiano AOP 24 mois & truffe noire.

TAGLIATELLE AL RAGU DI MARE 18,50

1,2,3,4,12,14

Tagliatelle fraîches, bisque de crustacés à la sauce tomate maison,
espardon, maigre, crevette et calamar.

RAVIOLI AL BRANZINO 19,50

1,3,4,7

Ravioli frais farcis au bar, velouté de tomates cerise parfumée au poisson.

♥ *Secondi Piatti* 🏠

COTOLETTA 16,50

1,3

Escalope de veau panée, accompagnée d'une petite salade et pommes de terre rôties.

Au choix :

Mayonnaise maison piquante (à la nduja saucisse piquante de Spilinga)

ou

Mayonnaise maison à l'avocat.

PARMIGIANA 15,50

vg 1,7

Gratin d'aubergines à la sauce tomate maison, mozzarella fior di latte,
Parmigiano Reggiano AOP 24 mois & basilic.

Accompagnement conseillé : pommes de terres rôties + 4,50

GAMBERONI 15,50

2,4

Gambas entières sauvages d'Argentine gratinées (200gr) avec pommes de terre rôties
et petite salade.

Au choix :

Mayonnaise maison piquante (à la nduja saucisse piquante de Spilinga)

ou

Mayonnaise maison à l'avocat.

SPIEDINI DI PESCE 21

1,2,4,14

Trio de brochettes de calamars, gambas & saumon panés, servis
avec pommes de terres rôties et chicorée sautée à la romaine.

PESCE SPADA 19,50

1,4,12

Filet d'espadon frais cuit au four en panure parfumée au persil.
Servi avec pommes de terre rôties et chicorée sautée à la romaine.

Contorni / Accompagnements

Pommes de terre rôties (v) 4,50

Peperonata calabrese (v) 6,50

legumes sautés à l'huile d'olive vierge-extra

Petite salade (v) 4,50

Chicorée sautée à la romaine 4 5,50

Calzone 1,7 17,50

Farci à la sauce tomate, champignons et mozzarella fior di latte. Recouverte de Jambon cru San Daniele AOP Levoni 24 mois. Accompagnée de roquette, tomates cerise, Parmigiano reggiano & huile d'olive vierge-extra.

Pizze rosse base sauce tomate

MARGHERITA vg 1,7 10,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive vierge-extra & basilic.

REGINA VEGGIE vg 1,5,7,12 15,50

Sauce tomate, mozzarella de bufflonne campana AOP, cèpes sautées & basilic.

MARINARA v 1 9

Sauce tomate, huile d'olive vierge-extra, origan & ail.
à tester aussi avec des olives (+2€)

4 FORMAGGI vg 1,7 13,50

Sauce tomate, gorgonzola AOP, Parmigiano Reggiano AOP 24 mois, provola fumée de Calabria & mozzarella fior di latte.

MODENA 1,7 13

Sauce tomate, jambon cuit de Modene et mozzarella fior di latte.

4 STAGIONI 1,5,7,12 15

Sauce tomate, jambon cuit de Modene, olives noires, champignons, artichauts et mozzarella fior di latte.

CALABRESE  1,7 15

Sauce tomate, Spianata saucisson piquant de Calabria, 'nduja saucisse piquante de Calabria, olives noires, oignons & mozzarella fior di latte.

Pizze del mare

NORVEGESE 1,4,7 16

Base mozzarella fior di latte, saumon mariné maison, roquette & huile d'olive vierge-extra aromatisée au citron.

NAPOLI 1,4 14,5

Base sauce tomate, anchois, olives, huile d'olive vierge-extra & origan.

Pizze bianche base mozzarella

TRUFFE LOVER 1,7 19,50

Base mozzarella fior di latte, tomates cerise, Jambon cru San Daniele AOP "Levoni", burrata crémeuse IGP des Pouilles et truffe noire.

PRIMAVERA vg 1,7 15,50

Base mozzarella fior di latte & mozzarella di bufala campana AOP, tomates cerise au four, Parmigiano Reggiano AOP 24 mois et velouté de tomates cerise.

AL CAPONATA vg 1,7 15,50

Base mozzarella fior di latte.
Aubergines, courgettes, poivrons, tomates cerise, basilic et huile d'olive vierge-extra.

DOLCE vg 1,7,8 17,50

Base mozzarella fior di latte, scamorza fumée, ricotta fraîche, gorgonzola AOP, noix et oignons.

LA QUALITÉ ITALIENNE 1,7,12 17

Base mozzarella fior di latte, champignons, tomates cerise, speck trentino IGP (jambon cru fumé), roquette, Parmigiano reggiano 24 mois et crème balsamique de Modena IGP.
à tester aussi avec une burrata (+ 4 €)

RICOTTA & COTTO 1,7 15,50

Base mozzarella fior di latte, ricotta fraîche, jambon cuit de Modena, poivre noir et zestes de citron.

BOLOGNA 1,5,7,8 18,50

Base mozzarella fior di latte.
après cuisson : Mortadella de Bologna IGP, burrata des Pouilles IGP crémeuse & pesto de basilic fait maison.

SUPPLEMENTS

FROMAGES	+ 2,5 €	BURRATA	+ 4 €
CHARCUTERIE	+ 3 €	JAMBON CRU	+ 4,5 €
LEGUMES	+ 2 €	SAN DANIELE	
POISSON	+ 3 €	MOZZARELLA DI	+ 4 €
TRUFFE NOIRE	+ 4 €	BUFALA CAMPANA AOP	

REGIMES ALIMENTAIRES ET LISTE DES ALLERGÈNES SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES ALIMENTAIRES MERCI DE LE SIGNALER AU STAFF

1. CÉRÉALES ET GLUTEN. 2. CRUSTACÉS. 3. ŒUFS. 4. POISSONS. 5. ARACHIDES. 6. SOJA. 7. LAIT. 8. FRUITS À COQUE. 9. CÉLERI. 10. LUPIN. 11. MOUTARDE. 12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES. 13. SÉSAME. 14. MOLLUSQUES.

VG: VÉGÉTARIEN. V: VEGAN. ORIGINE DES VIANDES: ITALIE ET FRANCE.



Desserts

Chef pâtissier Graziano Marzano

TIRAMISU TRADITIONNEL AU CAFÉ	☞ 1,3,7	7
TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES	☞ 1,3,7	7
TIRAMISU LIMONCELLO & CHOCOLAT BLANC	☞ 1,3,7,8,12	7
PROFITTEROLS À L'ITALIENNE	☞ 1,3,7	8
Choux moelleux fait maison, farci à la crème diplomate à la vanille et nappés à la crème diplomate au chocolat.		
PROFITTEROLS AL PISTACCHIO	☞ 1,3,7,8	8
Choux moelleux fait maison, farcis et nappés à la crème diplomate à la pistache.		
CANNOLO	☞ 1,3,6,8,13	7,50
Biscuit croquant, ricotta sucrée, éclats de chocolats et oranges confites.		
DESSERT DEL MOMENTO	☞	8
N'hésitez pas à interpeller le personnel de salle pour connaître sa composition et au besoin ses allergènes.		
CREMA CAFFÉ	GLUTEN FREE 7, 8	4,50
Crème glacée au café nappé à la crème noisette. la texture de la crème au goût du café - si t'hésite entre un café et un dessert, la crema caffè est pour toi !		

CAFÉ GOURMAND ITALIANO	☞	9
Selection de trois pâtisseries italiennes & caffè espresso italiano.		

CAFFÉ ESPRESSO	2,3
CAFFÉ RISTRETTO	2,1
CAFFÉ ALLONGÉ	3,5
CAFFÉ MACCHIATO	2,9
CAFFÉ CORRETTO	3
espresso avec sambuca (liqueur à l'anis)	
CAPPUCCINO	4,5
THÉ OU INFUSION	4,9

Fromages



ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS 13,50

Parmigiano Reggiano AOP 24 mois,
Taleggio & Gorgonzola AOP.

7,8

Digestifs, amari & spiritueux

GRAPPA PIAVE CUORE 40°	4 cl	6	LIMONCELLO SORRENTO IGP 32°	4 cl	6,5
JÄGERMEISTER 39°	4 cl	6,5	WHISKY OBAN LITTLE BAY 43°	4 cl	9,5
AMARETTO 28°	4 cl	6	WHISKY CAOL ILA 12 ANS 43°	4 cl	7,5
Liqueur d'amandes			WHISKY DALWHINNIE 15 ANS 43°	4 cl	7,5
AMARO FERNET-BRANCA 39°	4 cl	6	WHISKY TALISKER SKYER 45.8°	4 cl	7,5
SAMBUCA 40°	4 cl	4,5	WHISKY TOGOUSHI PREMIUM 40°	4 cl	8
liqueur à base d'anis étoilé, fleur de sureau, herbes et épices. Elle se déguste en apéritif, digestif et dans le café.					