



GLI ANTIPASTI

INSALATA IRPINA Tomates, mozzarella di Bufala, salade de roquette, basilic	15,90€
ANTIPASTO DI LEGUMI ALLA GRIGLIA Courgettes, aubergines et poivrons grillés, avec ail	15€
PROSCIUTTO DI PARMA Assiette de jambon cru d'Italie	16,50€
ANTIPASTO AI SALUMI Assortiment de charcuteries italiennes	16,50€
CARPACCIO DELLA CASA Fines tranches de bœuf cru, mozzarella, champignons, roquette, lamelles de grana	18,70€
BRESAOLA ALLA CASARECCIA E GRANA Tranches de bresaola servies avec de la grana	18,90€
CARPACCIO Fines tranches de bœuf cru aux lamelles de grana	13,70€
ANTIPASTO CAMPAGNOLA (en entrée pour 2 pers/en plat pour 1 pers.) Dégustation de nos spécialités : Tomate et mozzarella, Legumi alla griglia, Bresaola alla casareccia, jambon cru d'Italie. Le tout servi sur un lit de salade	23,90€

LE PASTE

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO Sauce à l'ail, huile d'olives et piments forts	14,20€
SPAGHETTI ALLA CHECCA Sauce aux tomates fraîches, basilic et ail	15,30€
SPAGHETTI ALLA CARBONARA Sauce aux lardons et jaunes d'œufs	17,30€
PENNE ALLA SICILIANA Sauce tomate, aubergine, ail, oignon et basilic	16,30€
PENNE ALLA PAPALINA Sauce à la crème et au jambon cru d'Italie	17,30€
PENNE ALLARRABBIATA Sauce tomate, persil, ail et piments	15,30€
REGINETTE ALLO SCOGLIO Sauce tomate, cocktail de fruits de mer, ail	18,90€
LASAGNA o TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE viande hachée de bœuf	18,80€
GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI Sauce crème, gorgonzola, grana, chèvre et mozzarella	18€
TAGLIATELLE ALLA MONTE BIANCO Sauce crème, jambon cru d'Italie, champignons et fromage fumé	19,30€





LE CARNI

PICCATA AL MARSALA O AL LIMONE Escalope de veau revenue au Marsala ou au citron (au choix) **24,50€**

SCALOPPA DELLE MURGE Escalope de veau nappée de sauce tomate, aubergine, fromage fumé, basilic **24,90€**

SCALOPPA ALLA MILANESE Escalope de veau panée **24,50€**

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Escalope de veau recouverte de jambon cru d'Italie et de sauge, nappée d'une sauce au vin blanc **24,90€**

PETTO DI POLLO ALL'AMATRICIANA Escalope de poulet, nappée d'une sauce tomate, lardons et oignons **22,20€**

Toutes nos viandes sont servies avec l'accompagnement de votre choix : pâtes, légumes du jour ou salade



I PESCI

CALAMARI ALLA MEDITERRANEA Calamars cuits avec de la tomate fraîche, ail, oignons, persil, petits pois, légèrement pimenté **22,20€**

POISSON DU JOUR selon le marché et l'inspiration du chef - à découvrir à l'ardoise

Tous nos poissons sont servis avec l'accompagnement de votre choix : pâtes, légumes du jour ou salade





I NOSTRI MENÙ

Menu pranzo - 19,90 €

Servi unicamente le midi

1 plat au choix + 2 propositions au choix parmi les 4 suivantes :

- Entrée (au choix)
- Dessert (au choix)
- ¼ de vin
- Café

Entrées :

- Charcuterie italienne
- Salade de tomate et thon
- Crostini du Pizzaiolo

Plats :

- Penne alla Bolognese
- Pizza Regina
- Pizza Napoletana
- Spaghetti alla Carbonara
- Penne al pomodoro e tonno (tomate et thon)

Desserts :

- Formaggio Gorgonzola
- Mousse al cioccolato (mousse au chocolat)
- Gelato (glace, parfum du jour)



Menu à 24,50€

Entrée + plat ou plat + dessert

Menu à 28,50€

Entrée + plat + dessert

Entrées :

- Carpaccio de bœuf (fines tranches de bœuf cru)
- Penne all'arrabbiata (sauce tomate, ail et piment)
- Insalata Caprese (Tomates, mozzarella, anchois, câpres)
- Bruschetta della casa (Pain grillé recouvert de jambon cru d'Italie, tomate, ail, fromage)

Plats :

- Scaloppina di pollo all'Amatriciana (Escalope de poulet, tomate, lardons, oignon)
- Lasagna alla bolognese
- Tagliatelle alla Papalina (Sauce Crème et jambon cru italien)
- Pizza à la carte au choix

Desserts :

- Formaggio Gorgonzola
- Coupe de glace 3 boules (parfum au choix)
- La proposition du jour



I FORMAGGI

Gorgonzola	7,90€	Taleggio	7,90€
Provoletta affumicata	7,90€	Assortimento Misto (fromages mixte)	9,90€
Grana Padano	7,90€		

I DOLCI

Tiramisù classico	8,70€	Affogato al Caffè <i>glace vanille, café espresso, liqueur, chantilly</i>	9,30€
Panna cotta <i>crème cuite servi avec son coulis</i>	8,70€	Coppa Campagnola <i>salade de fruits, sorbet mangue, limoncello, chantilly</i>	9,30€
Macedonia di frutta fresca <i>salade de fruits frais</i>	8,70€	Coppa di gelato di 3 palle <i>Coupe de glace 3 boules, parfums au choix (vanille, chocolat, café, pistache, mangue, framboise, citron)</i>	8,10€
Mousse au chocolat	8,10€		
Moelleux au chocolat	8,70€		
Coppa Amarena <i>glace vanille, griottes avec son coulis, chantilly</i>	9,30€	Dolce del giorno <i>dessert du jour</i>	9,30€



LE PIZZE TRADIZIONALI

CLASSICHE

LA MARGHERITA Tomate, mozzarella fior di latte, olives, origan, basilic **14,30€**

LA REGINA Tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon de porc, origan **16,30€**

LA RUSTICA Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, ail, oeuf, origan **16,70€**

IL CALZONE Tomate, mozzarella fior di latte, jambon de porc, jaune d'oeuf, origan **16,30€**

LA QUATTRO FORMAGGI Tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre, grana **16,90€**

LA RICCHISSIMA Tomate, mozzarella fior di latte, jambon de porc, champignons câpres, anchois, artichauts, olives, origan **16,90€**

PROFUMI DI MARE

LA NAPOLETANA Tomate, mozzarella fior di latte, câpres, anchois, olives, origan **16,30€**

LA PESCATORE Tomate, calamars, crevettes, moules, ail, persil (supp. mozzarella 2€) **17,20€**

LA MERIDIONALE Tomate, thon, câpres, oignons, olives, origan (supp. mozzarella 2€) **16,50€**

SAPORI INTENSI

LA CALABRESE Tomate, mozzarella fior di latte, saucisse piquante de porc, gorgonzola, oignons, olives, origan **17,70€**

LA PAESANA Tomate, mozzarella fior di latte, lardons, oignons, oeuf, olives, origan **16,90€**

LA SAVESE Tomate, mozzarella fior di latte, oignons, poivrons, mortadelle de porc, origan **17,70€**

LA PARMA Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru d'Italie **17€**

LA CAMPAGNOLA Tomate fraîche, mozzarella fior di latte, jambon crus d'Italie, roquette, ail, basilic **17,70€**

BRUSCHETTE

BRUSCHETTA NAPOLETANA Tranches de pain Poilane grillées, nappées de tomates fraîches, ail, basilic, origan, mozzarella fior di latte et d'huiles d'olives **13,90€**

BRUSCHETTA DELLA CASA Tranches de pain Poilane grillées, nappées de tomates fraîches, ail, basilic, origan et d'huiles d'olives, recouvertes de jambon cru d'Italie et de fromage **17€**

Supplément mozzarella di bufala 5,90€

Supplément rucola (roquette) 1,80€

Tout autre supplément 2€ (œuf, jambon blanc, champignons...)





A EMPORTER / TO TAKE AWAY LE PIZZE TRADIZIONALI

CLASSICHE

LA MARGHERITA Tomate, mozzarella fior di latte, olives, origan, basilic **13€**

LA REGINA Tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon de porc, origan **14€**

LA RUSTICA Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, ail, oeuf, origan **15€**

IL CALZONE Tomate, mozzarella fior di latte, jambon de porc, jaune d'oeuf, origan **14€**

LA QUATTRO FORMAGGI Tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre, grana **15€**

LA RICCHISSIMA Tomate, mozzarella fior di latte, jambon de porc, champignons câpres, anchois, artichauts, olives, origan **15€**

PROFUMI DI MARE

LA NAPOLETANA Tomate, mozzarella fior di latte, câpres, anchois, olives, origan **14€**

LA PESCATORE Tomate, calamars, crevettes, moules, ail, persil (supp. mozzarella 2€) **15,50€**

LA MERIDIONALE Tomate, thon, câpres, oignons, olives, origan (supp. mozzarella 2€) **15€**

SAPORI INTENSI

LA CALABRESE Tomate, mozzarella fior di latte, saucisse piquante de porc, gorgonzola, oignons, olives, origan **16€**

LA PAESANA Tomate, mozzarella fior di latte, lardons, oignons, oeuf, olives, origan **15€**

LA SAVESE Tomate, mozzarella fior di latte, oignons, poivrons, mortadelle de porc, origan **16€**

LA PARMA Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru d'Italie **15,50€**

LA CAMPAGNOLA Tomate fraîche, mozzarella fior di latte, jambon crus d'Italie, roquette, ail, basilic **16€**

Supplément mozzarella di bufala 5,90€

Supplément rucola (roquette) 1,80€

Tout autre supplément 2€ (œuf, jambon blanc, champignons...)





L'APERITIVO

Kir al vino bianco (12cl)	5,10€
Kir al Prosecco (12cl)	7€
Ricard (4cl)	5,30€
Martini Bianco o Rosso (6cl)	6,80€
Marsala (amande ou œuf) 6cl	6,80€
Porto (6cl)	6,80€
Prosecco (12cl)	7€
Campari (6cl)	8,70€
Cocktail della casa (12cl)	8€
Spritz (12cl)	9,20€
Whisky (4cl)	7,20€
Whisky réserve (4cl)	9,20€

ALTRE BEVANDE

Bière (33cl)	5€
Perrier (33cl)	4,20€
Eau minérale plate ou pétillante (50 cl)	3,90€
Eau plate ou pétillante (1 L)	5,90€
Coca-Cola (33cl)	3,90€
Sodas (33cl)	3,90€
Jus de fruits (33cl)	3,70€
Café	2,50€
Cappuccino	5,90€
Thé ou Tisane	2,90€

I VINI ITALIANI

I ROSSI (les rouges)

	<i>½ bottiglia</i>	<i>bottiglia</i>
Del Piemonte	<i>Barbera</i>	38,50€
Della Sicilia	<i>Nero d'Avola</i>	35,90€
Del Veneto	<i>Valpolicella</i>	29,50€
Della Puglia	<i>Negroamaro del Salento</i>	30,50€
Della Toscana	<i>Chianti</i>	30,90€
	<i>Chianti riserva</i>	60€
Dell'Emilia Romagna	<i>Lambrusco (vin rouge pétillant)</i>	30,90€
Della Calabria	<i>Ciro Rosso</i>	30,90€
Della Puglia	<i>Salice Salentino Riserva</i>	52€

I BIANCHI (les blancs)

Del Friuli Venezia Giulia	<i>Pinot Grigio</i>	42€
Del Lazio	<i>Frascati</i>	29,50€
Dell'Umbria	<i>Orvieto</i>	29,50€

I ROSATI (les rosés)

Della Calabria	<i>Ciro Rosato</i>	30,90€
Del Veneto	<i>Bardolino</i>	29,50€
Del Veneto	<i>Pinot Ramato</i>	29,50€

VINI IN CARAFFA

	<i>Au verre (17cl)</i>	<i>Caraffa (25cl)</i>	<i>Caraffa (50cl)</i>
Rosso o Bianco o Rosato	5,30€	7,50€	13,70€
Lambrusco (vin rouge pétillant)	5,90€	8,20€	14,50€
Nero d'Avola (au choix rouge/blanc/rosé)	5,90€	8,20€	14,50€

VINO DEL MESE (vin du mois) Consultez nos équipes

BOLLICINE

Prosecco Millesimato (bouteille 75cl)	42€
Champagne (bouteille 75cl)	68€
Champagne (1/2 bouteille 0,375cl)	42€

AMARI E DIGESTIVI

Amaro Lucano	5,50€	Grappa	5,50€
Sambuca	5,50€	Amaretto	5,50€
Limoncello	5,50€	Cognac/Armagnac	5,50€

