



## Bruschette

### Bruschetta Classica € 7,50

Tomates fraîches, basilic et ail

### Bruschetta Tricolore € 8,50

Tomates, mozzarella et pesto maison

### Bruschetta Carciofina € 9,50

crème d'artichauts, jambon cuit et mozzarella cerise

### Bruschetta Tirolese € 10,50

Crème de champignons et de truffes avec scamorza et speck

## Antipasti (Entrées)

### Mozzarella di Bufala ai Due Pesti con Pomodori del Campo € 14,50

Mozzarella de bufflonne avec tomates et deux pestos maison

### Tartare di tonno, Stracciatella, Granella di Pistacchi e

### olio agli Agrumi € 16,50

Tartare de thon, stracciatella, flocons de pistache et huile d'agrumes

### Carpaccio di salmone Marinato dello Chef € 15,50

Carpaccio de saumon mariné du chef

### Burrata Pugliese Fritta su letto di Salsa di Pomodoro, Melanzane

### Funghetto e Basilico € 15,50

Burrata des Pouilles frite sur sauce tomate, aubergines et basilic

### Polpette della nonna € 14,50

Des boulettes de viande maison comme celles de grand-mère, à la sauce tomate et basilic (vous aurez l'impression d'être en Italie).

## Pizze classiche

### Marinara € 9,50

Tomate, ail, origan

### Margherita € 10,50

Tomate et mozzarella (La mère de la pizza)

### Napoli € 14,50

Tomates, mozzarella, câpres minorquines et anchois (le nom dit tout...)

### Diavola € 16,00

Tomates, mozzarella et salami piquant

### 4 formaggi (4 fromages) € 16,50

Mozzarella, Parmesano 18 mois, Gorgonzola, scamorza fumée, ricotta

### Prosciutto e funghi € 16,50

Tomates, mozzarella, jambon cuit et champignons

### Bufalona € 17,50

Tomates, mozzarella de bufflonne, tomates séchées, basilic

### Calzone classico farcito € 19,50

Tomates, mozzarella, ricotta, jambon cuit, champignons et olives noires (UNE BOMBE !!!)

## Secondi piatti (Plats principaux)

### Frittura Mista di Mare € 21,50

Fruits de mer et légumes frits mélangés

### Baccalà alla Mediterranea € 18,50

Cabillaud aux olives, câpres, tomates et persil

## Pasta fresca (Pâtes fraîches!!!)

### Orecchiette "La Nonna" € 15,50

Orecchiette au ragù comme on les prépare dans le sud de l'Italie (un délice !!)

### Gnocchi ai Due Pomodori con Burrata Affumicata € 15,00

Gnocchis à la sauce tomate et burrata fumée

### Gnocchi con Gamberi Pesto e Stracciatella € 16,50

Gnocchi aux Gambas, Pesto de Albahaca et Stracciatella (Mamma mia!!!!)

### Carbonara di Mare € 19,50

Une réinterprétation d'un classique italien avec une touche marine (un nouveau classique !!)

### Tagliatelle Mare e Monti con Tonno e Porcini € 17,00

Tagliatelles Mar y Montana au thon frais et aux champignons

### Spaghetti Vongola e Bottarga € 18,50

Spaghetti aux palourdes et à la poutargue (un classique de la mer !!)

## Pizze speciali

### Ciao belli € 18,50

Truffe noire, mozzarella, provolone et bacon italien (Feu !!!)

### Del "Doc" € 18,50

Mozzarella, crème de setas truffadas, scamorza et speck

### Totò & peppino € 18,00

Tomate, Mozzarella, Salami Épicé, Aceitunas et Ricotta

### Del Contadino € 18,50

Mozzarella, sauce aux artichauts, champignons, aubergines, roquette, tomates séchées et mozzarella cerise

### Eva regina € 19,50

Tomates, mozzarella, burrata, tomates séchées, jambon de Parme, parmesan et roquette (Notre meilleure vente !!)

### Delizia € 19,00

Mozzarella, crème d'artichauts, jambon cuit, mozzarella cerise et huile de truffe blanche

### Parmiggiana € 17,50

Tomates, mozzarella, aubergines, parmesan, basilic et huile d'olive à l'ail

### Topolino € 16,00

Tomates, mozzarella, saucisses et frites (pour ceux qui veulent redevenir des enfants)

## Insalate (Salades)

### Insalata verde e/o di Pomodoro € 6,00

Salade verte et/ou tomates

### Insalata Ciao Belli € 9,50

Salade verte, tomates, maïs, olives et carottes

### da aggiungere/à ajouter

atun + 4,00 €

mozzarella cerise + 5,00 €

Saumon + 6,00 €

## Vini bianchi (Vins blancs)

Trebbiano D'Abruzzo € 19,50  
Isola dei Nuraghi Dolia nova € 20,00  
Moi Chardonnay di Puglia € 20,50  
Inzolia Siciliano tareni € 21,50

Pinot Grigio Terre di Chieti € 21,50  
Falanghina IGT Iorio € 24,50  
Vermentino di Gallura DOCG Prendas € 27,50  
Sauvignon Blanc I feudi di Romans € 30,50

## Vini rossi (Vins rouges)

Montepulciano D'Abruzzo DOC € 19,50  
Isola dei Nuraghi Dolia nova € 20,00  
Primitivo di Manduria moi € 20,50  
Nero D'Avola Tareni € 21,50  
Aglanico IGT Iorio € 23,50

Chianti Superiore due arbie € 26,50  
Cannonau di Sardegna Doc Anzenas € 28,50  
Morellino di Scansano Vigna Benefizio € 30,50  
Barolo DOGC Piazza € 62,00  
Amarone della Valpolicella DOGC Classico € 78,00

## Vini rosati (Vins rosés)

Cerasuolo D'Abruzzo DOC € 19,50

Rosato Salento IGP € 22,50

## Vini frizzanti (Vins pétillants)

Lambrusco Amabile DOC (ROSSO E ROSATO) € 18,50  
Spumante Extra Dry € 19,00

Prosecco DOC Treviso € 21,50  
Valdobbiadene Superiore DOCG € 26,50

## Birre - bibite - succhi (Bières - boissons - jus de fruits)

Birra Piccola Estrella Damm € 3,50  
Birra Piccola Radler (Shandy) € 3,70  
Birra Pinta Estrella Damm € 5,10  
Birra Pinta Radler (Shandy) € 5,30  
Estrella Damm Sin Alchol € 3,50  
Moretti € 3,80  
Estrella Galicia € 3,60

Coca cola € 3,80  
Coca Cola Light / Coca Cola Zero € 3,80  
Fanta , Sprite, Aquarius , Nestea € 3,80  
Acqua Naturale 0,5 l € 2,70  
Acqua Gassata 0,5 l € 2,90  
Succhi ( Arancia ,Mela , Ananas) € 3,50  
Alambra € 3,70

## Cocktails classici (Cocktails classiques)

Mojito € 9,50  
Aperol Spritz € 8,50  
Moskow Mule € 9,50  
Margarita € 9,50

Negroni € 9,00  
Caipirinha € 9,50  
Caipiroska € 9,50  
Pomada € 7,50

## Caffè e tè (Café et thé)

Espresso € 1,90  
Macchiato € 2,30  
Cafe con Hielo € 2,50

Cappuccino € 3,50  
Americano € 2,70  
Café con Leche € 3,30