

BEVANDE



| ACQUA | 33cl | 50 cl | 75 cl | 1 L |
|------------------------------|------|-------|-------|-----|
| VITTEL | | 4€ | | 6€ |
| SAN PELLEGRINO | | 4€ | | 6€ |
| PERRIER | 4€ | | | |
| EAU FILTRÉE PLATE OU GAZEUSE | | | 1,5€ | |

| SODAS | 25 cl | 33 cl |
|--|-------|-------|
| COCA-COLA / COCA-COLA SANS SUCRES | | 4,5€ |
| SCHWEPPE AGRUMES / SCHWEPPE INDIAN TONIC | 4,5€ | |
| ORANGINA, FUZE TEA, FANTA, SPRITE | 4,5€ | |
| SODA MONA CITRON & CITRON VERT BIO | | 6€ |
| MONA PÉTILLANT POMME ARTISANAL BIO | | 6€ |
| SIROP À L'EAU Grenadine, menthe, citron | 4€ | |

| SUCCO E NETTARE | 25 cl |
|--|-------|
| JUS GRANINI ORANGE, TOMATE, POMME | 4,5€ |
| NECTAR GRANINI FRAISE, ANANAS, ABRICOT, PAMPLEMOUSSE | 4,5€ |



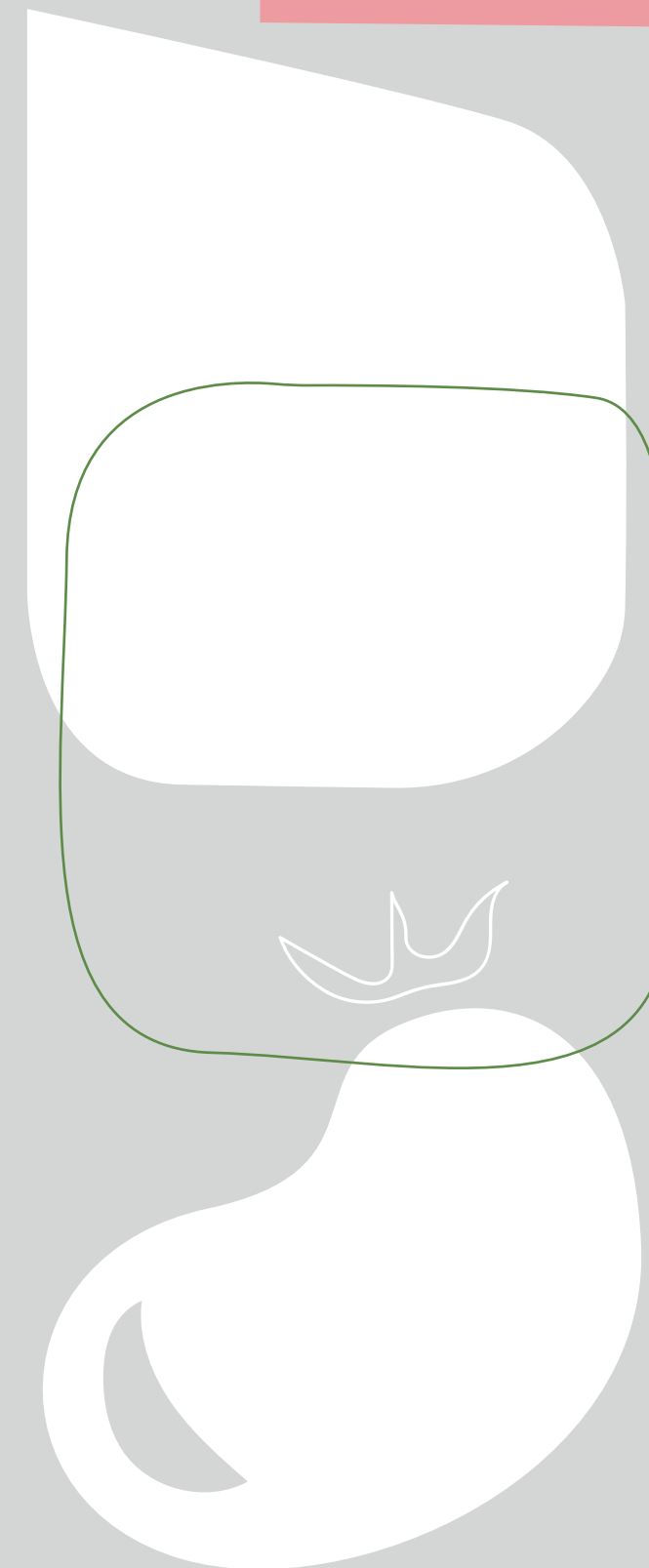
BEVANDE CALDE

| CAFFÈ, TÈ E CIOCCOLATO | |
|---------------------------------|------|
| ESPRESSO / DÉCA | 2,9€ |
| RISTRETTO | 2,9€ |
| AMÉRICAIN | 3,5€ |
| DOUBLE ESPRESSO | 4,5€ |
| CAPPUCINO / LATTE | 4,5€ |
| THÉS KUSMI TEA | 5€ |
| INFUSIONS KUSMI TEA | 4€ |
| CHOCOLAT COMMERCE EQUITABLE BIO | 3,5€ |

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée. Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24. Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année. BIO : Produits issus de l'agriculture biologique. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %. Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.



COFFEE



QUINDICI

A SLICE OF ITALY D'ICI

BOCCONI

| | |
|---|-----|
| SALUMI Prosciutto cotto, Speck, Mortadelle pistache | 15€ |
| FORMAGGI Gorgonzola DOP, Pecorino sardo, Mozzarella di buffala | 15€ |
| TAVOLA MISTA Planche mixte de fromages et charcuteries | 25€ |
| TAPENADE Tapenade d'olives noires, gressins, condiments | 10€ |
| SARDINA Sardinettes à l'huile d'olive et focaccia à l'origan | 15€ |

ANTIPASTI

| | |
|---|-----|
| BURRATA Burrata crémeuse des Pouilles, velouté de butternut, huile de noix, graines de courge torréfiées | 12€ |
| CALAMARI Friture de calamars, condiment mayonnaise au piment d'Espelette, citron vert | 10€ |
| CARPACCIO Carpaccio de Saint Jacques au Yuzu, tartare de mangue et fruits de la passion, kumbawa | 15€ |
| POLPETTE Boulettes de veau du piémont, sauce tomate à la sauge, pecorino sardo | 13€ |
| CAPONATA Caponata Sicilienne, croutons de focaccia à l'ail | 6€ |

PASTA

| | |
|---|-----|
| CACIO E PEPE TARTUFFO Rigatoni à la crème de pecorino et truffe noire, copeaux de Grana Padano | 21€ |
| RISOTTO Risotto aux cèpes, joues de porc confites, jus réduit | 22€ |
| SALMONE Conchiglioni à la crème d'aneth, saumon fumé, zeste de citron vert | 21€ |

| | |
|---|-----|
| LASAGNA Lasagne de butternut au taleggio, mesclun à la betterave | 18€ |
| CARBONARA Linguine, guanciale, jaune d'œuf, Grana Padano | 19€ |

CARNE E PESCE

| | |
|---|-----|
| PIATTO DEL GIORNO Plat du jour | 18€ |
| POLPO Tentacules de poulpe snackées, shiitakés, purée de pommes de terre, betterave, jus de crustacé | 26€ |
| COTOLETTA ALLA MILANESE Escalope de veau panée, potimarron rôti et purée, roquette, condiments | 25€ |
| AGNELLO Souris d'agneau braisée au romarin, pommes grenailles, figues de solliès rôties | 25€ |
| PESCE Bar de ligne, polenta croustillante, mini légumes, tuile de parmesan, jus fumé | 26€ |

DOLCE

| | |
|--|-----|
| TIRAMISU Tiramisu traditionnel | 9€ |
| PANNA COTTA Tartare de poires à la vanille, coulis de poire | 9€ |
| LIMONE Tarte au citron meringuée revisitée | 10€ |
| CIOCOLATTO Espuma de chocolat dulcè, cœur coulant caramel, crumble de brownie | 10€ |
| CROSTATA Crumble aux pommes flambées à l'amaretto, amandes effilées, glace yaourt | 10€ |
| AFFOGATO Glace noisette, mousse mascarpone, étouffé au café | 7€ |

N'hésitez pas à nous demander notre carte des desserts à partager pour vos événements (commande 72h en avance)

PIZZA

| | |
|--|-----|
| SETTIMANA Pizza de la semaine | 18€ |
| MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella fior di Latte, basilic | 11€ |
| REGINA SILVIA Sauce tomate, mozzarella fior di Latte, champignons, jambon blanc | 16€ |
| QUATTRO FORMAGGI Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Scamorza fumée, Ricotta, Grana Padano | 16€ |
| SALMONE Crème de ricotta à l'aneth, mozzarella fior di Latte, saumon fumé, roquette, grenade | 18€ |
| PORCINI Crème de bolets et cèpes, speck des Alpes, roquette, pignons de pin | 18€ |
| DIAVOLA Sauce tomate, mozzarella fior di Latte, spianata calabra, roquette | 16€ |
| TARTUFFO Crème de truffe noire, mozzarella fior di Latte, tomates confites, jambon de parme truffé, roquette | 21€ |
| ZUCCA Crème de butternut, mozzarella fior di Latte, magret de canard fumé, groseilles, écorces d'oranges confites, roquette | 19€ |

Toutes nos pizzas peuvent être végétariennes

MENUS

MIDI EXPRESS

(Le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)

Entrée/plat ou plat/dessert, eau, café
25€

DINER

Entrée, plat et dessert
35€

CHOIX DES PLATS

Burrata OU Fritto Di Calamari
OU Salumi

Piatto Del Giorno OU Lasagna
OU Regina Silvia OU Quattro Formaggi
Tiramisu OU Panna Cotta OU Affogato

BAMBINO

Lasagne OU pizza bambino OU pâtes
au jambon

Mousse au chocolat OU glace vanille
macadamia OU glace nocciolata

Vittel OU Soda OU Jus de fruits

15€

VINI BIANCHI



| | 15 cl | 75 cl |
|--|-------|-------|
| PACCAMORA CATARRATTO Baglio Curatolo Arini | 6€ | 29€ |
| CHABLIS - DOMAINE THIERRY MOTHE Chablis AOC | 11€ | 52€ |
| SOAVE CLASSICO AZIENDA SUAVIA BIO Soave Classico DOC | 9€ | 50€ |
| ALTA MORRA Etna Bianco DOC | | 65€ |

VINI ROSSI



| | 15 cl | 75 cl |
|---|-------|-------|
| LE MIOCÈNE DOMAINE DU GRAND VENEUR BIO Châteauneuf du Pape AOP | | 90€ |
| VALPOLICELLA CLASSICO AZIENDA SPERI BIO Valpolicella Classico DOC | 8€ | 39€ |
| ASILI LUIGO GIORDANO Barbaresco DOCG | | 75€ |
| CHIANTI CLASSICO SAN FABIANO CALCINAIA BIO Chianti Classico DOCG | 11€ | 50€ |
| NERO D'AVOLA FEUDO LUPARELLO BIO Sicilia DOC | 7€ | 35€ |
| MUNAZEI CASA SETARO Lacryma Christi del Vesuvio DOC | 10€ | 51€ |
| PACTIO TOSCANA Tenuta Fertuna | 8€ | 40€ |
| LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT Vecchio Moro | 6€ | 30€ |

VINI ROSATI



| | 15 cl | 75 cl |
|--|-------|-------|
| MUNAZEI CASA SETARO Lacryma Christi del Vesuvio Bio | | 45€ |
| FLOWER POWER BIO Toscana | 7€ | 34€ |
| CHÂTEAU VIRANT Coteaux d'Aix-en-Provence AOC | 6€ | 29€ |