

BEVANDE



ACQUA	33cl	50 cl	1 L
VITTEL		4€	6€
SAN PELLEGRINO		4€	6€
PERRIER	4€		

SODAS	25 cl	33 cl
COCA-COLA / COCA-COLA SANS SUCRE		4,5€
SCHWEPPES AGRUM / SCHWEPPES 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	4€	
Grenadine, menthe, citron		

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€
THÈS KUSMI TEA	5€
INFUSIONS KUSMI TEA	4€
CHOCOLAT COMMERCE ÉQUITABLE 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 / IGP - Indication Géographique 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 au moins 10 %. Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.



COFFEE

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

QUINDICI

A SLICE OF ITALY D'ICI

ANTIPASTI

BURRATA Burrata crémeuse des Pouilles, légumes du marché	12€	CARPACCIO Daurade, citron caviar, condiment mostarda, chou-fleur rose et pickles de radis	14€
ARANCINO Arancino à la truffe	9€	SALUMI Prosciutto cotto tartufo, Parma DOP, Mortadella pistache	15€
VITELLO TONNATO Veau cuit basse-température, mayonnaise thon-câpres, pickles d'oignons	14€	FROMAGGI Gorgonzola, pecorino sardo, mozzarella di buffala	15€
INSALATA CESARE Romaine, poulet frit, sauce César, anchois, copeaux de Grana Padano	15€		

PASTA

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI Sauce tomates confites & basilic	18€	LASAGNA Lasagne Emiliana della Mamma	19€
GNOCCHIS GAMBERONI Jus de crustacés, gamberoni	24€	LINGUINE Linguine alla botarga & citron, pousse de basilic	18€
CACIO E PEPE Rigatoni au Grana Padano et Poivre Noir	20€		

CARNE E PESCE

PIATTO DEL GIORNO Plat du jour	20€		
POLPO Poulpe snacké, Pommes Grenailles rôties, sauce 'Nduja	26€		
COTELETTA ALLA MILANESE Escalope de veau, Salade mesclun, caviar d'aubergine	25€		
MANZO Tagliata de Bœuf, Pommes de Terre sautées, jus d'échalotte, pousses de Cresson	25€		
ORATA Filet de daurade royale, purée de pomme de terre au citron, mini légumes	26€		

DOLCE

MOELLEUX Moelleux au Chocolat Gianduja, noisettes du piémont, glace yaourt	10€
CROSTATA AL LIMONE Tarte au citron de Sicile, citron caviar, meringue italienne	10€
TIRAMISU Tiramisu traditionnel	9€
PANNA COTTA Fraises, réduction de vieux balsamique, basilic	9€
AFFOGATO Glace noisette, Crème de mascarpone, étouffé au café	6€
CARPACCIO D'ANANAS Ananas, baies roses, sorbet verveine	8€

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

PIZZA

AL TARTUFO Mozzarella Fior di Latte et truffe	21€
DEL POPOLO Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Basilic	11€
REGINA SILVIA Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Jambon, Basilic	16€
TUTTO CAMPO Caviar d'Aubergines, Légumes de saison, Mozzarella Fior di Latte	16€
GOLOSONA Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Scamorza fumée, Ricotta, Grana Padano	16€
BOMBA Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, 'Nduja, Roquette	17€

MENU BAMBINO 15€

PLAT, DESSERT & UNE BOISSON

Lasagne OU Pizza Margherita

Moelleux au chocolat OU Sélection de glaces

Vittel 50cl OU Soda OU Jus de fruits



VINI BIANCHI

VILLA SOLAIS CANTINA SANTADI
Vermentino di Sardegna DOC
DOMAINE LA CAVALE
Lubéron AOP

15 cl	75 cl		15 cl	75 cl
6€	29€	CHABLIS - DOMAINE THIERRY MOTHE Chablis AOC	11€	52€
	45€	SOAVE CLASSICO AZIENDA SUAVIA Soave Classico DOC	9€	50€
		ALTA MORRA Etna Bianco DOC		65€

VINI ROSSI

LE MIOCÈNE DOMAINE DU GRAND VENEUR BIO
Châteauneuf du Pape AOP
VALPOLICELLA CLASSICO AZIENDA SPERI BIO
Valpolicella Classico DOC
ASILI LUIGO GIORDANO
Barbaresco DCG

15 cl	75 cl		15 cl	75 cl
	90€	CHIANTI CLASSICO SAN FABIANO CALCINAIA BIO Chianti Classico DCG	11€	50€
8€	39€	NERO D'AVOLA FEUDO LUPARELLO BIO Sicilia DOC	7€	35€
	75€	MUNAZEI CASA SETARO Lacryma Christi del Vesuvio DOC	10€	51€
		IL DON LA ROCCIOSA Carignano dell Sulcis DOC		40€



VINI ROSATI

PINOT GRIGIO RAMATO
CONTE BRANDOLINI D'ADDA
Friuli Grave DOC
ROSÉ DI TOSCANA TENUTA PERTUNA
Vermentino Maremma Toscana DOC
CHÂTEAU VIRANT
Coteaux d'Aix-en-Provence AOC

15 cl	75 cl
	40€
8€	38€
6€	29€

BIÈRES

BIRRA ALLA SPINA	25 cl	33 cl	50 cl
BIRRA MORETTI BLONDE	4€	6€	8€
AFFLIGEM DE SAISON	5€	7€	9€
LAGUNITAS IPA	6€	8€	11€

BIRRA IN BOTTIGLIA 33 cl

DESPERADOS	7€
HEINEKEN	6€
GRIMBERGEN	6€
PELFORTH	6€
MORT SUBITE BLANCHE	9€
CORONA	9€
HEINEKEN 0.0	5€
DESPERADOS 0.0	5€

FRIZZANTE

	15 cl	75 cl
LAURENT PERRIER, La cuvée	12€	58€
TSARINE PREMIUM	9€	45€
PROSECCO DCO Viticultore Ponte		22€
MOSCATO D'ASTI DCG Marcarini		32€

DIGESTIVO

	4 cl
COGNAC HENNESSY VS	10€
COGNAC HENNESSY XO	14€
ARMAGNAC CHATEAU DE LAUBADE HORS D'AGE	9€
CALVADOS DROUIN	8€
CALVADOS AOC 6 ans	14€
POIRE WILLIAMS CARTRON	8€
MIRABELLE CARTRON	8€
COINTREAU	7€
GET 27	7€
LIMONCELLO DELLA RIVIERA	7€
GRAPPA DUE BARILI	10€

APERITIVO

RICARD - 2 cl	5€
PASTIS 51 - 2 cl	5€
MARTINI BLANC OU ROUGE - 6 cl	6€
CAMPARI - 6 cl	6€
PORTO GRAMS - 6 cl	6,5€
LILLET - 15 cl	8,5€
KIR VERMONTINO - 12,5 cl Crème de framboise, cassis, mûre	6€