

## 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

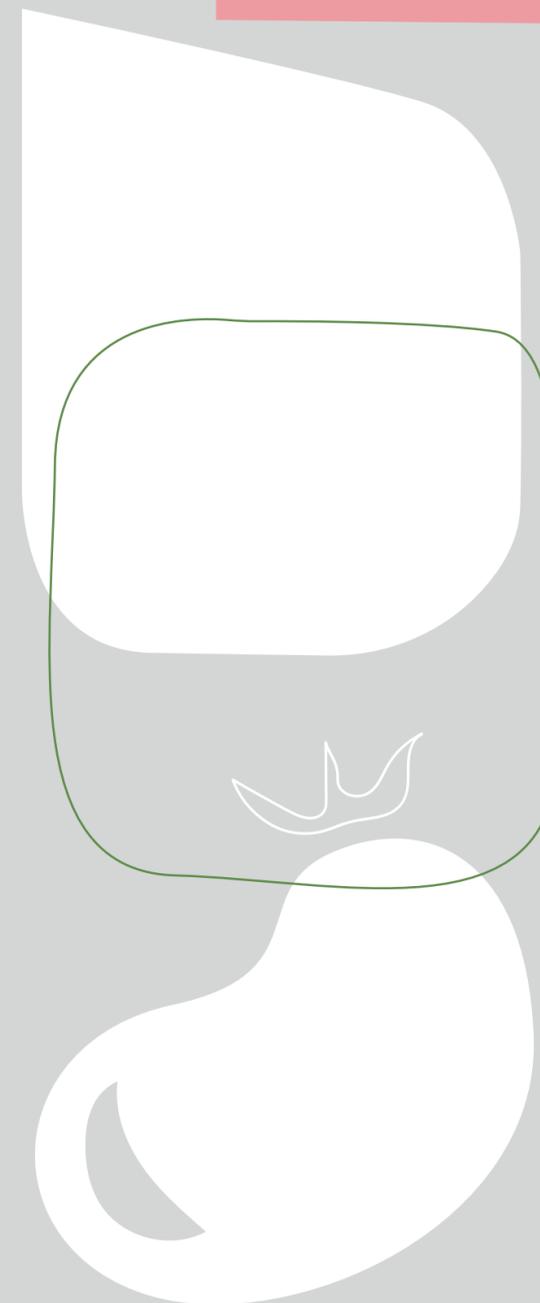
ESPRESSO / DÉCA	2,9€
RISTRETTO	2,9€
AMÉRICAIN	3,5€
DOUBLE ESPRESSO	4,5€
CAPPUCINO / LATTE	4,5€
THÈS KUSMI TEA	5€
INFUSIONS KUSMI TEA	4€
CHOCOLAT COMMERCE ÉQUITABLE BIO	3,5€

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.



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

# COFFEE



# 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€		
COTOLETTA 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

	15 cl	75 cl		15 cl	75 cl
VILLA SOLAIS CANTINA SANTADI Vermentino di Sardegna DOC	6€	29€	CHABLIS - DOMAINE THIERRY MOTHE Chablis AOC	11€	52€
DOMAINE LA CAVALE Lubéron AOP		45€	SOAVE CLASSICO AZIENDA SUAVIA Soave Classico DOC	9€	50€
			ALTA MORRA Etna Bianco DOC		65€

## VINI ROSSI

	15 cl	75 cl		15 cl	75 cl
LE MIOCÈNE DOMAINE DU GRAND VENEUR BIO Châteauneuf du Pape AOP		90€	CHIANTI CLASSICO SAN FABIANO CALCINAIA BIO Chianti Classico DCG	11€	50€
VALPOLICELLA CLASSICO AZIENDA SPERI BIO Valpolicella Classico DOC	8€	39€	NERO D'AVOLA FEUDO LUPARELLO BIO Sicilia DOC	7€	35€
ASILI LUIGO GIORDANO Barbaresco DCG		75€	MUNAZEI CASA SETARO Lacryma Christi del Vesuvio DOC	10€	51€
			IL DON LA ROCCIOSA Carignano dell Sulcis DOC		40€



## VINI ROSATI

	15 cl	75 cl
PINOT GRIGIO RAMATO CONTE BRANDOLINI D'ADDA Friuli Grave DOC		40€
ROSÉ DI TOSCANA TENUTA PERTUNA Vermentino Maremma Toscana DOC	8€	38€
CHÂTEAU VIRANT Coteaux d'Aix-en-Provence AOC	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 Viticoltore 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€