

ENTRÉES

Soupe Minestrone	15 €
Tomates Mozza	17 €
Assortiment de variété de tomates, mozzarella di Bufala 125 g	
Antipasto grande	23 €
Grande assiette de légumes grillés, burrata à la truffe 125 g	
Carpaccio d'avocats et sa Bufala	18 €
Jeté de pamplemousse	
Carpaccio de Bœuf	19 €
Servi avec copeaux de parmesan, olives, fleurs de câpres	
Carpaccio de Saumon	19 €
Citron, huile d'olive, crème fraîche, ciboulette	
Carpaccio de Poulpe & huile d'olive	19 €
Caviar Baeri	30g 69 € / 50G 125 €
Soupe à l'Oignon	15 €

BURRATA DES POUILLES

Toutes nos buratas des pouilles sont servies avec l'huile d'olive 18 carats !

Burrata 300 g	28 €
Burrata 125g au Caviar Baeri	75 €
Burrata à la Poutargue	23 €
Citron, roquette, huile d'olive	
Burrata à la Truffe	23 €

SALADES

Mixte	15 €
Salade, roquette, parmesan, tomates cerises, amandes grillées	
César	21 €
Salade romaine, tomates cerises, poulet grillé, parmesan, croûtons	
Avocado	21 €
Salade romaine, poulet grillé, avocat, tomates cerises	
César Dandino - parmesan à part	23 €
Salade romaine, poulet pané, croûtons, tomates cerises, vinaigrette au miel	
Salade de Poulpe	21 €
Salade romaine, poulpe, roquette, tomates cerises, citron	

PLANCHES

Charcuterie Italienne ou Fromages Italiens	26 €
Jambon de Parme, bresaola, mortadelle, spianata piccante, speck	
Dandino - à partager	45 €
Assortiment de charcuterie italienne, légumes grillés, fromages	
Tropo grande - à partager	49 €
Trio de bruschetta, scampi, calamars frits, beignet de mozzarella, mini calzone au thon, frites maison au gorgonzola à la cuillère	
Pouilles	35 €
Saumon fumé, calamars frits, gambas grillés, brochettes de saumon et poulpe	

BRUSCHETTA & PANINI

Servi avec roquette et tomates fraîches	
Panino Végétarien	23 €
Foccacia maison, tomates fraîches, mozzarella, aubergines, pesto	
2 Saumons	25 €
Pain de campagne, crème fraîche, mozzarella, saumon fumé &saumon fiais	
Tartufo	25 €
Pain de campagne, crème de truffe d'été, mozzarella di Bufala, roquette	
Trio de Bruschetta -à partager	31 €
3 bruschettas : 2 saumons, Speck et Burrata, Tartufo	
Jambon Speck et Burrata	25 €
Pain de campagne, crème de radicchio rosso, tomates fraîches, jambon speck, burrata, noix, miel	

PIZZA

Cuites au feu de bois

Bianca	8 €
Base ail, origan, huile d'olive	
Marinara	13 €
Base double sauce tomate, ail, origan, basilic	
Margherita	16 €
Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic	
Regina	21 €
Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon aux herbes et huile de basilic frais	
Melanzana e Burrata	23 €
Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, pesto de basilic frais, aubergines, tomates cerises, burrata 125 g	
Mortadella e Pistache	25 €
Base crème ricotta, mozzarella fior di latte, jambon, mortadella, burrata 125 g, éclats de pistache	
Calzone	21 €
Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon aux herbes, œuf, huile de basilic frais	
Tartufo	28 €
Base de crème de truffe, mozzarella di Bufala, tomates fraîches, roquette, parmesan	
Quattro Formaggi miel & noix	21 €
Base crème Ricotta, mozzarella fior di latte, chèvre, camembert di Bufala, gorgonzola à la cuillère	
Vongole	25 €
Base crème de courgette, mozzarella fior di latte, gambas, vongole veraci	
Saumon	26 €
Base crème Ricotta, mozzarella fior di latte, tranches de saumon	
Parma e Burrata	26 €
Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon de Parme, burrata 125 g	
Diavola	22 €
Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piccante (Chorizo)	
Veggie	21 €
Base crème Ricotta, aubergines, courgettes, champignons, pesto	

BROCHETTES

Servie avec des légumes grillés et un accompagnement au choix : salade, riz, poêlée de légumes, frites maison ou pâtes fraîches à la sauce tomate	
Brochette de Poulet au Cheddar Fondue	32 €
Brochette de Bœuf	36 €
Brochette de Poulet	33 €

RISOTTO

Risotto aux Asperges & Jambon de Parme	27 €
Risotto à la Crème de Truffe d'Été	29 €
Risotto aux Gambas & sa Burrata	29 €

FRITURES

Frites maison Gorgonzola à la Cuillère	14 €
Frites maison à la crème deTruffe d'Été & Parmesan	16 €
Beignets de Calamars Frits avec Gambas	21 €
Arancini maison à la Truffe	21 €
Bâtonnets de Mozzarella (6 belles pièces)	19 €

Breakfast & Coffee everyday

PLATS

Garniture au choix pour les viandes et poissons : salade, riz, poêlée de légumes, frites maison ou pâtes fraîches à la sauce tomate	
Polpette à l'Italienne*	23 €
Pâtes fraîches, sauce tomate, boulettes de bœuf mijotées, parmesan, petits pois	
Saltimbocca alla Romana	28 €
Crème fraîche, jambon de Parme, parmesan, sauge	
La Milanaise	31 €
Côte de veau pannée (oreille d'éléphant)	
Filet de Bœuf 250 g	42 €
À la crème de truffe noire	
Gambas Grillées - avec sa burrata	31 €
Trio de Burgers	28 €
3 minis burgers : poulet, saumon, bœuf & ses frites maison	
Escalope de Veau	31 €
Crème de truffe noire, champignons de Paris	
Saumon Grillé & sa garniture	31 €
Melanzana alla Parmigiana*	23 €
Aubergines gratinées, parmesan, basilic	
*accompagnement non compris	

PÂTES

Gnocchi al Pomodoro e Parmigiano	17 €
Pâtes fraîches à la sauce tomate, ail, huile de basilic, parmesan	
Fior di Melanzana alla Zingara	19 €
Ravioles à l'aubergine, sauce Pomodorinna, anchois, olives noires et vertes	
Fusilli al Pesto	21 €
Pâtes fraîches, crème fraîche, pignons, parmesan, pesto de basilic	
Lasagna Emiliana	24 €
Sauce tomate, bœuf, gratiné au four, parmesan	
Radiatori San Daniel	24 €
Pâtes fraîches, crème fraîche, pignons, jambon de Parme	
Mezza Luna con Porcini & Mascarpone	23 €
Ravioles aux cèpes, mascarpone au persil, huile d'olive	
Gnocchi Speck & Pistaches	25 €
Sauce gorgonzola, jambon, speck, éclats de pistaches	
Tagliatelle al 2 Salmoni	28 €
Pâtes fraîches, crème fraîche, saumon fumé et frais	
Radiatori Saint-Honoré	24 €
Pâtes fraîches, crème fraîche, lardons, petits pois, tomates cerises	
Linguine alle Vongole Veraci - supplément poutargue : 5 €	28 €
Pâtes fraîches, persil, tomates cerises, vongole veraci	
Linguine à la Poutargue	29 €
Pâtes fraîches, artichauts, huile d'olive, œufs de poissons	
Linguine al Baeri Caviar	79 €
Pâtes fraîches, crème fraîche, beaufort, cavier Baeri	
Linguine al Gamberi	28 €
Pâtes fraîches aux gambas, sauce Gamberi, courgette & basilic	
Linguine al Tartufo	28 €
Pâtes fraîches, crème de truffe d'été & copeaux de parmesan	
Casarecce aon Camembert di Bufala e Gorgonzola à la cuillère	21 €
Pâtes fraîches avec camembert di Bufala, chèvre, gorgonzola	
Linguine al Arrabbiata	18 €
Pâtes fraîches, sauce tomate pimentée	

MENU ENFANT

Boisson	Jus de fruit au choix / Tropic
Plat	Mini pizza margherita ou Mini Burger Black Angus & Frites ou Gnocchi Pomodoro e Parmigiano
Dessert	Salade de Fruits ou Cornet de Glace

BRUNCH

dimanche et jour férié

35 €

Apéritif	Aperol spritz ou prosecco
Boisson Chaude	Café ou thé ou chocolat avec minis viennoiseries, tartines et beurre, confiture et nutella
Boisson Froide	Orange pressée
Entrée	Burratina, tomates cerise, duo de saumon
Plat	Beignets de Mozzarella - ou - Panino al forno ou - Omelette de Champignons à la Truffe d'Été
Dessert	Tiramisu Nutella Poire & Salade de Fruits

DESSERTS

Coffret surprise de Macarons	15 €
Brioche Pain Perdu au Nutella	13 €
Avec sa boule de glace stracciatella	
Calzone Nutella :	Pistacchio 12 € Banane 14 €
Planche de Fruits Frais de Saison	18 €
Café Gourmand/ Thé Gourmand	12 €
Champagne Gourmand	16 €
Mousse au chocolat à partager	24 €
Assiette de fromages	12 €
Salade de fruits	11 €

PATISseries

Élaborées chaque jour sur place dans notre atelier par Agnese !

Tarte tatin	14 €
Streusel noisette, pommes tatin, crème vanille acidulée	
Tiramisu	14 €
Biscuit cuillère imbibée au sirop café, crème mascarpone	
Tarte citron meringuée	14 €
Pâte sablée, crème citron de Sicile, gel citron, meringue italienne brulée minute	
Finger chocolat praliné	14 €
Croustillant Gianduja, biscuit fondant chocolat, pointe de caramel	
Pâtisserie du jour	14 €

GLACES

Coupe de Glace Italienne	12 €
1 boule tiramisu, 1 boule caté, 1 boule stracciatella, expresso froid sucre et renversé, crème fouettée	
Coupe de Glace Nutella	12 €
1 boule mascarpone, 1 boule de stracciatella, 1 boule nutella, 1 boule crème fouettée	
Coupe de Glace Tutti Frutti	12 €
1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule mangue, fruits rouges, crème fouettée	
Coupe Limoncello	12 €
2 boules citron baignées dans le limoncello	
Bac à Glace	
1 boule 5 € / 2 boules 9 € / 3 boules 12 €	
Vanille, tiramisu, café, stracciatella, nutella, citron, mascarpone, mangue, fraises des bois	
Supplément Crème Fouettée	1 €

HAPPY HOUR

Tous les jours de 16h à 19h

Mojito	7 €	Virgin Mojito du Jour	7 €
Spritz Aperol	7 €	Santorini Blue (no alcool)	6 €
Mojito du jour	8 €	Salento Rosé 14 cl	5,5 €
Pinte Heineken	6 €	Montepulciano d'Abruzzo Rouge 14 cl	5,5 €
Virgin Mojito	6 €	Terre Forti Blanc 14 cl	5,5 €

COCKTAILS signatures

Black Pearl	25 cl
Vodka black Menthe, Citron, Mure fraîche, sirop de Black Tea, Ginger ale, Sucre glace	
Icarus	15 €
Gin, infusion, butterflypea, liqueur bergamote, citron, tonic hibiscus	
Eldorado	15 €
Tequila, romarin, liqueur de prune choya, sirop d'agave, purée rhubarbe, jus de yuzu	
Little Italy	15 €
Whisky bourbon, Amaretto, vermouth rouge, Peychaud bitter	
Truffle mule	16 €
Rhum spicy, sirop de thé Sakura, citron, ginger beer, huile de truffe blanche	
Dragon Ball	15 €
Cachaça, citron, sucre, fruit du dragon, jus de goyave	
Let's Sunshine	15 €
Rhum spicy, sirop de fève de tonka & pandan, eau de coco, jus exotique, citron	
Tea Time	15 €
Vodka, infusion de thé Milky Blue, sirop de miel, chartreuse jaune, jus de pomme, jus de yuzu	
French Kiss	16 €
Liqueur de Gin à la pêche, jus de pamplemousse frais, spray aromatique à la cerise et fleur d'oranged, champagne	
Harmonie du soir	15 €
Gin et vodka, dolin blanc, liqueur de bergamote, bitter olives, spray cèdre	
Bohemiens en voyage	15 €
Gin, acqua di cedro, dolin blanc, lemon bitter	
Colada 2.0	15 €
Rhums spiced, grain de café, ananas frais, purée de coco, liqueur cherry	
Sumptuous	15 €
Pisco, sirop de sureau, jus de concombre, aloé vera, basilic, jus de yuzu	

SPRITZ

Aperol Spritz 25 cl	14 €	Saint Germain Spritz 25 cl	15 €
Aperol spritz spumante, Prosecco, eau pétillante		Saint-Germain 4 cl, Prosecco, eau gazeuse	
2 cl, quartier d'orange		Dandino Spritz 25 cl	15 €
Limoncello Spritz 25 cl	15 €	Saint-Germain 4 cl, Prosecco, purée basilic framboise maison, eau gazeuse	
Limoncello 18cl, Prosecco, eau pétillante			
Campari Spritz 25 cl	15 €		
Campari 4 cl, Prosecco, eau pétillante			

BAR À CHAMPAGNE

Coupe 12 cl	15 €	Coupe de champagne Ruinart 12 cl	25 €
Coupe de prosecco 12 cl	10 €	Piscine de Champagne 20 cl	19 €

MARTINIS

Martini 5 cl	8 €
Blanc ou Rouge	
Americano 10 cl	12 €
Martini Rouge, Martini bitter, quartier d'orange	
Negroni 15 cl	12 €
Martini Rouge, bitter, gin Bombay Sapphire, rondelle d'orange	

Prix nets, service compris, tout supplément est facturé, pas de chèque.