

## ENTRÉES

Soupe Minestrone	14 €
Tomates Mozza	17 €
Assortiment de variétés de tomates, mozzarella di Bufala 125 g	
Antipasto grande	21 €
Assortiment de légumes grillés, burrata à la truffe 125 g	
Carpaccio d'avocats et sa Bufala jeté de pamplemousse	16 €
Carpaccio de Bœuf	16 €
Servi avec copeaux de parmesan, olives, fleurs de câpres	
Carpaccio de Saumon	18 €
Citron, huile d'olive, crème fraîche, ciboulette	
Carpaccio de Poulpe & huile d'olive	18 €
Caviar Baeri	30g 69 € / 50g 125 €
Soupe à l'Oignon	14 €

## BURRATA DES POUILLES

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

Burrata 300 g	27 €
Burrata 125 g au Caviar Baeri	75 €
Burrata à la Poutargue	23 €
Citron, roquette, huile d'olive	
Burrata à la Truffe	22 €

## SALADES

Mixte	14 €
Salade, roquette, parmesan, tomates cerises, amandes grillées	
César	19 €
Salade romaine, tomates cerises, poulet grillé, parmesan, croûtons	
Avocado	19 €
Salade romaine, poulet grillé, avocat, tomates cerises	
César Dandino - parmesan à part -	21 €
Salade romaine, poulet pané, croûtons, tomates cerises, vinaigrette au miel	
Salade de Poulpe	18 €
Salade romaine, poulpe, roquette, tomates cerises, citron	

## PLANCHES

Charcuterie Italienne ou Fromages Italiens	25 €
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, calamar frits, bégné 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

Servie avec roquette et tomates fraîches	
Panino Végétarien	18 €
Focaccia maison, tomates fraîches, mozzarella, aubergines	
2 Saumons	23 €
Pain de campagne, crème fraîche, mozzarella, saumon fumé & saumon frais	
Tartufo	23 €
Pain de campagne, crème de truffe d'été, mozzarella di Bufala, roquette	
Trio de Bruschetta - à partager	27 €
3 bruschettas : 2 saumons, Speck et Burrata, Tartufo	
Jambon Speck et Burrata	19 €
Pain de campagne, crème de radicchio rosso, tomates fraîches, jambon speck, burrata, noix, miel	

## Breakfast & Coffee everyday

### PIZZA Cuites au feu de bois

Bianca	8 €
Base ail, origan, huile d'olive	
Marinara	10 €
Base double sauce tomate, ail, origan, basilic	
Margherita	15 €
Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic	
Regina	19 €
Basé sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon aux herbes et huile de basilic frais	
Melanzana e Burrata	20 €
Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, pesto de basilic frais, aubergines, tomates cerises, burrata 125 g	
Mortadella e Pistache	22 €
Base crème de pistache, mozzarella fior di latte, mortadella, burrata 125 g, état de pistache	
Calzone	19 €
Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon aux herbes, œuf, huile de basilic frais	
Tartufo	24 €
Base de crème de truffe, mozzarella di Bufala, tomates fraîches, roquette, parmesan	
Caviar Baeri	129 €
Base crème fraîche, mozzarella fior di latte, beaufort, caviar Baeri	
Quattro Formaggi miel & noix	19 €
Base crème Ricotta, mozzarella fior di latte, chèvre, camembert di Bufala, gorgonzola à la cuillère	
Vongole	23 €
Base crème de courgette, mozzarella fior di latte, gambas, vongole veraci	
Saumon	22 €
Base crème Ricotta, mozzarella fior di latte, saumon frais	
Parma e Burrata	22 €
Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon de Parme, burrata 125 g	
Veggie	19 €
Base crème Ricotta, aubergines, courgette, champignons, pesto	
Diavola	19 €
Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piccante	

## BROCHETTES

Servi 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 Fondu	31 €
Brochette de Bœuf	34 €
Brochette de Poulet	32 €

## RISOTTO

Risotto aux Asperges & Jambon de Parme	24 €
Risotto à la Crème de Truffe d'Été	26 €
Risotto aux Gambas & sa Burrata	27 €

## FRITURES

Frites maison Gorgonzola à la Cuillère	14 €
Frites maison à la crème de Truffe d'Été & Parmesan	16 €
Beignets de Calamars Frits avec Gambas	21 €
Arancini maison à la Truffe	19 €
Bâtonnets de Mozzarella	17 €

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

## 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*	19 €
Pâtes fraîches, sauce tomate, boulette de bœuf mijotées, parmesan, petits pois	
Saltimbocca alla Romana	25 €
Crème fraîche, jambon de Parme, parmesan, sauge	
La Milanaise	29 €
Côte de veau pannée (oreille d'éléphant)	
Filet de Bœuf 250 g	37 €
À la crème de truffe noire	
Gambas Grillées - avec sa burrata	29 €
Trio de Burgers	26 €
3 minis burgers : poulet, saumon, bœuf	
Escalope de Veau	28 €
Crème de truffe noire, champignons de Paris	
Saumon Grillé	27 €
Melanzana alla Parmigiana*	18 €
Aubergines gratinées, parmesan, basilic (*accompagnement non compris)	

## PÂTES

Gnocchi al Pomodoro e Parmigiano	15 €
Pâtes fraîches à la sauce tomate, ail, huile de basilic, parmesan	
Fior di Melanzana alla Zingara	16 €
Pâtes fraîches à l'aubergine, sauce Pomodorinna, anchois, olives noires et vertes	
Fusilli al Pesto	18 €
Pâtes fraîches, crème fraîche, pignons, parmesan, pesto de basilic	
Lasagna Emiliana	19 €
Sauce tomate, bœuf, gratiné au four, parmesan	
Radiatori San Daniel	21 €
Pâtes fraîches, crème fraîche, pignons, jambon de Parme	
Mezza Luna con Porcini & Mascarpone	19 €
Pâtes fraîches aux cépes, mascarpone au persil, huile d'olive	
Gnocchi Speck & Pistaches	21 €
Sauce gorgonzola, speck, éclats de pistaches	
Tagliatelle al 2 Salmoni	24 €
Pâtes fraîches, crème fraîche, saumon fumé et frais	
Radiatori Saint-Honoré	21 €
Pâtes fraîches, crème fraîche, lardons, petits pois, tomates cerises	
Linguine alle Vongole Veraci - supplément poutargue : 5 €	26 €
Pâtes fraîches, persil, tomates cerises, vongole veraci	
Linguine à la Poutargue	28 €
Pâtes fraîches, artichauts, huile d'olive, oeufs de poissons	
Linguine al Baeri Caviar	79 €
Pâtes fraîches, crème fraîche, beaufort, caviar Baeri	
Linguine al Gamberi	24 €
Pâtes fraîches aux gambas, sauce Gamberi, courgette & basilic	
Linguine al Tartufo	24 €
Pâtes fraîches, crème de truffe d'été & copeaux de parmesan	
Casarecce aon Camembert di Bufala e Gorgonzola à la cuillère	19 €
Pâtes fraîches au camembert di Bufala, chèvre, gorgonzola	
Linguine al Arrabbiata	16 €
Pâtes fraîches, sauce tomate pimentée	

*** <b>Avalanche de truffes fraîches sur votre plat !</b> ***	15 €
---	------

## MENU ENFANT

Boisson	- Jus de fruit au choix / Tropic	16 €
Plat	- Mini pizza margherita ou Mini Burger Black Angus & Frites ou Gnocchi Pomodoro e Parmigiano	
Dessert	- Salade de Fruits ou Comet de Glace	

## BRUNCH

- dimanche et jour férié	35 €
Apéritif	
Boisson Chaude	
- Aperol spritz ou prosecco	
- Café ou thé ou chocolat avec mini viennoiseries, tartines et beurres, confiture et nutella	
- Orange pressée	
Boisson Froide	
Entrée	
Plat	
- Burratina, tomates cerise, duo de saumon	
- 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	11 €
Avec sa boule de glace stracciatella	
Calzone Nutella :	Pistacchio 11 € - Banane 12 €
Planche de Fruits Frais de Saison	18 €
Café Gourmand/ Thé Gourmand	12 €
Champagne Gourmand	16 €
Mousse au chocolat à partager	24 €
Et ses petits toppings maisons	
Assiette de fromages	11 €

## PÂTISSERIES

Elaborées 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, tuile chocolat	
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 café, 1 boule stracciatella, espresso froid sucré et renversé, crème fouettée	
Coupe de Glace Nutella	12 €
1 boule de 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	
Vanille, tiramisu, café, stracciatella, nutella, citron, mascarpone, mangue, fraises des bois	
1 boule / 2 boules / 3 boules	5 / 9 / 12 €
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	14cl 5,5 €
Pinte Heineken	6 €
Montepulciano d'Abruzzo Rouge	14cl 5,5 €
Virgin Mojito	6 €
Terre Forti Blanc	14cl 5,5 €

## COCKTAILS Signatures

Black Pearl	25cl
Vodka black, Menthe, Citron, Mure fraîche, sirop de Black Tea, Ginger ale, Sucre glace	15 €
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'orangé, champagne	
Harmonie du soir	15 €
Gin et vodka, dolin blanc, liqueur de bergamote, bitter olives, spray cèdre	
Bohémiens 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 €
Aperol spritz, spumante, Prosecco, eau pétillante 2 cl, quartier d'orange		
Limoncello Spritz	25 cl	15 €
Limoncello 18cl, Prosecco, eau pétillante		
Campari Spritz	25 cl	15 €
Campari 4cl, Prosecco, eau pétillante		
Saint Germain Spritz	25 cl	15 €
Saint-Germain 4 cl, Prosecco, eau gazeuse		
Dandino Spritz	25 cl	15 €
Saint-Germain 4 cl, Prosecco, purée basilic framboise maison, eau gazeuse		

## BAR À CHAMPAGNE

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