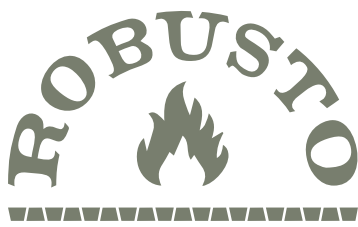


Pizzeria - Bisteccheria



Pizzeria - Bisteccheria

## ANTIPASTO

<b>Crostino du moment</b>	10
Garni selon la cuisine	
<b>Tris di olive</b>	6
Olives & lupini marinés	
<b>Soupe "Minestra"</b>	8
Soupe aux légumes, pâtes courtes, pesto, grana padano	
<b>Hummus de la casa</b>	8
Tomates séchées, sumac, persil, huile d'olive	
<b>Salade Jules César</b>	12
Romaine, grana padano, croûtons, câpres frites, pancetta, sauce classique	
<b>Polpette d'agneau</b>	11
Sauce tomate, grana padano, crème à l'aneth, pain grillé	
<b>Saucisse de sanglier maison</b>	13
Mostarda de fruits	
<b>Tartare de veau au hachoir "tonnato"</b>	15
Échalote, persil, câpres, citron, sauce au thon, croûtons	
<b>Cavatelli à la truffe ou aux tomates</b>	15
Sauce crémeuse à la truffe noire ou sauce tomate, grana padano	
<b>"Conservas"</b>	16
Conserve de moules marinées, aioli & croûtons	
<b>Pieuvre grillée</b>	18
Crème de noix rôties, olives, tomate, salmoriglio	
<b>Côtelettes d'agneau sur la braise</b>	18
Jus de viande & condimenthe	

## CHARCUTERIES

<b>La grande planche de Salumi</b>	28
Quatre sélections du chef & condiments	

## FROMAGES ITALIENS & D'ICI

<b>Burrata italienne</b>	21
Garnie selon la cuisine	
<b>Mozzarella Macioccia</b>	16
Pesto, tomates marinées, vin cotto	
<b>Halloumi de St-Robert</b>	14
Salade & légumes vinaigrette, miel fumé	

## PLATS PRINCIPAUX

(servis selon la cuisine)

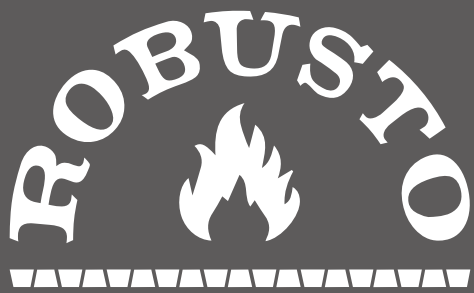
<b>Entrecôte AAA tagliata</b>	36
<b>Poisson de l'arrivage</b>	P.M.

## PIZZA

<b>Marguerite</b>	16
Sauce tomate, fior di latte, basilic frais Mozzarella di buffala +5	
<b>Marinara</b>	15
Sauce tomate, olives, fleur d'ail Qc, basilic frais	
<b>Lacto Fantastico</b>	18
Sauce tomate, fior di latte, ricotta truffée, gorgonzola, chèvre, persillade	
<b>L'Affranchie</b>	17
Sauce tomate, fior di latte, grana padano, polpette, fleur d'ail Qc	
<b>La Costaute</b>	19
Sauce tomate, fior di latte, gorgonzola, dattes, jambon speck, arugula	
<b>La Luxor</b>	20
Sauce rosée, fior di latte, crevettes nordiques, sumac, tomate, niçoise	
<b>Robusto</b>	17
Sauce tomate, fromage Hercule, salami Napoli, rapini, échalote	
<b>Calabrese</b>	17
Pesto, fior di latte, saucisson calabrese, tomate fraîche	
<b>Forestière</b>	18
Sauce blanche, grana padano, champignons, pancetta, persillade	
<b>La Jardinière</b>	17
Pesto, paillot de chèvre, rapini condimento, champignons, olives, tomate fraîche	
<b>Toute garnie</b>	26
Sauce blanche, fior di latte, grana padano, truffe noire, basilic Oeuf +2	

## DESSERTS

<b>Sélection de sorbets</b>	8	<b>Tartelette au Limoncello</b>	9
Biscotti		Chantilly, citron confit	
<b>Gâteau au fromage Tiramisu</b>	10	<b>Pizza Nutella</b>	15
Petits fruits		Nutella & glace vanille, pralin noisette	



Pizzeria - Bisteccheria

## VINS

### ROUGE

	verre/bouteille
Toscane, <b>Chianti Colli Senesi</b> , Poderi Del Paradiso, 2015 (375ml)	22
Lombardie, <b>Pavia Pinot Nero</b> , Villa Rocca, 2016	30
Abruzzes, <b>Montepulciano d'Abruzzo</b> , Collefrisio, 2015	9/36
Pouilles, <b>Copertino Eloquenzia</b> , Azienda Monaci, 2012	38
Sicile, <b>Frappato</b> , Tami, 2016	10/40
Toscane, <b>Treperuno</b> , Rocca delle Macie, 2013	46
Vénétie, <b>Valpolicella Ripasso</b> , Campagnola, 2015	12/48
Toscane, <b>Cartacanta</b> , Basile, 2014	48
Toscane, <b>Chianti Rufina</b> , Colognole, 2013	13/50
Vénétie, <b>Cabernet Sauvignon</b> , Tenuta Dalle Ore, 2015	54
Trentin-Haut-Adige, <b>Lagrein Klassic</b> , colterenzio, 2016	54
Sicile, <b>Cerasuolo di Vittoria Classico</b> , Poggio di Bortolone, 2014	56
Toscane, <b>Pietranera</b> , Piaggia, 2016	60
Sicile, <b>SP68</b> , Arianna Occhipinti, 2016	62
Vénétie, <b>Valpolicella Superiore</b> , Ca' Rugate, 2015	66
Trentin-haut-adige, <b>Dannato Teroldego</b> , Redondèl, 2011	68
Toscane, <b>Rosso di Montepulciano</b> , DEI, 2016	70
Piémont, <b>Barbera d'Alba</b> , Elio Altare, 2015	78
Frioul, <b>Merlot</b> , Vie di Romans, 2013	80
Piémont, <b>Barbaresco</b> , Produttori del Barbaresco, 2014	82
Sicile, <b>Siccagno Nero D'avola</b> , Arianna Occhipinti, 2014	96
Vénétie, <b>Amarone della Valpolicella</b> , Campagnola, 2013	102
Toscane, <b>Brunello di Montalcino</b> , Canalicchio, 2012	108
Trentin-haut-adige, <b>Dannato Teroldego</b> , Redondèl, 2011 (Magnum)	116
Piémont, <b>Barolo</b> , Domenico Clerico, 2012	120
Sicile, <b>Etna Prephyloxera</b> , Terre Nere, 2014	250

### BLANC

	verre/bouteille
Émilie-Romagne, <b>Citrullo Bianco</b> , Tenuta Santa Lucia, 2016	8/28
Sardaigne, <b>Terre Blanche</b> , Sella & Mosca, 2016	30
Émilie-Romagne, <b>Albarara Albana</b> , Tenuta Santa Lucia, 2016	8/34
Vénétie, <b>Pinot Grigio</b> , Perlage, 2016	10/40
Trentin-haut-adige, <b>Pinot Bianco</b> , Colterenzio, 2016	12/42
Piémont, <b>Gavi di Gavi</b> , Picollo Ernesto, 2016	44
Vénétie, <b>Soave Classico</b> , Gini, 2016	50
Abruzzes, <b>Falanghina Vina Quadra</b> , Collefrisio, 2016	56
Ombrie, <b>Adarmando</b> , Tabarrini Giampaolo, 2015	62
Frioul, <b>Chardonnay</b> , Vie di Romans, 2014	84

### MOUSSEUX/ROSÉ

	verre/bouteille
Vénétie, <b>Prosecco Supérieure Brut</b> , La Farra	12/46
Vénétie, <b>Col Fondo</b> , Prosecco Supérieure, Belle Casel	58
Sicile, <b>Etna Rosota</b> , Terre Nere, 2016	64

### BIÈRES BOUTEILLE

Menabrea (blonde)	6
Wayan (blonde)	10
Nazionale (blonde)	9
Isaac (blanche)	10
Charles-Henri (blanche)	6
Morsure (IPA)	7
Mctavish (APA)	6
Sang d'encre (Stout)	8
Charles-Henri (Ambré)	7

### BIÈRES EN FÛT

Charles-henri 20 oz (blanche)	8
Charles-Henri 20 oz (blonde)	6
Hickson 20oz (IPA)	8

### SCOTCH

Macallan Amber	12
Glenmorangie Original	10
Glenfiddich 12 ans	8
Bowmore 12 ans	8

### APPÉRIFTIFS

Pineau des Charentes	8
St-Raphael	7
Ricard	7
Vermouth Rouge Gorge	6
Apérol	8
Campari	8
Porto	8

### NOS COCKTAILS

Bloody	10
Classique	
Negroni	10
Vermouth Rouge, Gin, Campari	
Martini	12
Vermouth, gin ou Vodka	
Gigi Sour	12
Amaro, Whisky, citron	
Limon Fresca	10
Gin hendricks, Limoncello, Jus de pamplemousse	
Le Bro	12
Bourbon, Agrumes, Menthe, Soda au citron	
Bellini	12
Purée de pêche/Liqueur de pêche/citron/Mousseux	

### DIGESTIFS

Amaretto	6
Frangelico	6
Limoncello	6
Grand-Marnier	8
Grappa	10
Carolann	6
Averna	6
Fernet	6
Nonino Amaro	10