



MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

Petite Pizza Margarita

OU

Petite Spaghetti bolognaise

*** * ***

1 boule de glace au choix

*** * ***

1 boisson au choix

jus, soft, eau

8.40



SOFT

Lodyss– eau minérale gazeuse	25 cl	2.20€
Lodyss – eau minérale naturelle	25 cl	2.20€
Lodyss – eau minérale gazeuse	50 cl	3.20€
Lodyss – eau minérale naturelle	50 cl	3.20€
Coca-Cola, Coca-Cola zéro	20 cl	2.20€
Fanta, Sprite	20 cl	2.20€
Crodino, Sanbitter	10 cl	3.00€
Schweppes bitter lemon	20 cl	2.90€
Nordic Mist Tonic	20 cl	2.90€
Jus de pomme, multivitamines	20 cl	2.60€
Rivella rouge	33 cl	2.40€
Jus d'orange Fairtrade	20 cl	2.60€
Fuze tea	20 cl	2.90€



APERITIVI

Martini - Blanc ou Rouge	6 cl	4.00€
Ricard	4 cl	4.20€
Porto - Rouge ou Blanc	6 cl	4.50€
Amer Bière		4.60€
Cocktail sans alcool		3.90€
Coupe Spumante brut Riserva		4.60€
Cynar Soda		5.20€
Campari Soda ou Orange	4 cl	5.40€
Coupe Spumante al limone		5.20€
Apérol Spritz		6.50€
Bière Simon	33 cl	3.00€
Bière sans alcool (Clausthaler)	33 cl	2.60€
Moscato d'Asti		3.90€



Antipasti – Insalata

Insalata mozzarella di bufala e pomodoro

Salade de roquette et pesto vert, tomates anciennes.

19.50€

Salade printanière

Salade de saison, aiguillettes de poulet, fenouil, olives, citron confit.

18.30€

Bruschetta

Bruschetta au jambon de parme, tartare de tomates, copeaux de parmesan, salade.

20.80€

Carpaccio de bœuf

Carpaccio de bœuf, tomates fraîches et confites, olives, artichauts, roquette, vinaigrette de pesto et copeaux de parmesan.

19.50€

Jambon de Parme et melon

Melon de cavillon et jambon de Parme 18 mois.

18.50€



PASTA

Petite Grande

Aubergine parmigiana

Mille-feuille d'aubergine gratiné à la mozzarella.

- 16.80€

Penne arrabiata sauce napolitaine maison, piment rouge.

12.00€ 16.00€

Orichiette salsa de tomate, scampi piquant à l'ail.

15.90€ 20.90€

Spaghetti carbonara ou bolognaise

12.00€ 16.00€

Cannelloni alla romagnola

Cannelloni farcie a la viande, gratiné, grana padano

13.50€ 17.50€

Lasagna San Marco

Traditionel farcie a la viande.

- 18.00€

Tortellini panna e prosciutto

Tortellini à la viande, sauce crème jambon.

13.50€ 17.50€

Risotto aux asperges vertes et blanches, pesto, roquette, tomates confites.

14.00€ 18.00€

Tris di pasta

(tortellini panna, penne arrabiata, spaghetti bolognaise)

19.00€



PIZZA

	Petite	Grande
Margherita <i>Tomate, mozzarella, origan.</i>	9.20€	10.80€
Napoletana <i>Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres.</i>	9.80€	11.50€
4 formaggi <i>Tomate, mozzarella, bel paese, taleggio, gorgonzola.</i>	11.10€	12.90€
Rustica <i>Tomate, mozzarella, salami doux, œuf, basilic.</i>	11.10€	12.90€
Prosciutto e funghi <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons.</i>	10.40€	12.20€
Capricciosa <i>Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives.</i>	10.40€	12.20€
Hawai <i>Tomate, mozzarella, jambon, ananas.</i>	10.40€	12.20€
Calzone <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons.</i>	10.40€	12.20€
Vulcano <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, salami piquant.</i>	11.10€	12.90€
Diavola <i>Tomate, mozzarella, salami piquant.</i>	11.10€	12.90€
4 Stagioni <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, salami, poivrons.</i>	11.10€	12.90€



PIZZA

	Petite	Grande
Diabolissima <i>Tomate, mozzarella, salami piquant, ail, piments frais, parmesan, roquette.</i>	11.50€	13.50€
San Marco <i>Tomate, mozzarella, scampi, saumon fumé, poireaux, tomates.</i>	14.00€	15.90€
Pastore <i>Tomate, mozzarella, chèvre, tomates fraîches, roquette.</i>	11.20€	13.10€
Tonno Cipolla <i>Tomate, mozzarella, thon, oignons.</i>	11.10€	12.90€
Marinara <i>Tomate, fruits de mer, persillade.</i>	12.40€	14.30€
Crudo di Parma <i>Tomate, mozzarella, Jambon de Parme, roquette, parmesan.</i>	12.70€	14.60€
Nordique <i>Crème, mozzarella, saumon fumée, roquette, câpre, tomates cerises.</i>	14.60€	15.90€
Tarte Flambée <i>Crème, mozzarella, lardons, oignons.</i>	11.10€	12.90€



PESCE – POISSONS

Filet de Bar, caponata et vierge de légumes. 21.80€

Brochette de scampi, ail, basilic, sauce napolitaine. 23.00€

Garnitures aux choix :

-Polenta aux olives et tomates, pâtes fraîches, pommes de terre rôties.

CARNE – VIANDES

Escalope San Marco 22.90€

Filet de poulet pané, sauce napolitaine, jambon de Parme, copeaux de parmesan.

Tagliatta de bœuf

Roquette, parmesan, échalotes, vinaigre balsamique.

24.50€

Garnitures aux choix :

Polenta aux olives et tomates, pâtes fraîches, pommes de terre rôties.



DOLCI - DESSERTS

Mousse au chocolat	5.00€
Tiramisù	5.00€
Coupe pêche melba	6.00€
Café glacé	6.00€
Coupe amarena	6.40€
Coupe fragola (selon saison)	6.40€
Coupe dame blanche	6.00€
Coupe sicilienne	6.40€
Coupe banana split	6.40€
Glace maison au choix	la boule : 1.80€

Pâtisseries maison au choix en vitrine
de 2.20 à 4.10€



CARTE DES VINS

VINS BLANCS ITALIENS

Santi i Piovi chardonnay 18.00€
Delle venezie IGT 2020

Baronne Ricasoli Albia 22.00€
IGT 2020

VINS ROSÉS ITALIENS

Castello Monaci Salento 19.00€
Kreos Negroamaro rosato

Baronne Ricasoli Albia 22.00€
Rosé Toscana IGT 2021

VINS ROUGES ITALIENS

Castello Monaci Piluna 20.00€
Primitivo salento IGT 2020

Banfi Chianti superiore 26.00€
DOCG 2019

Tenute Rubino Negroamaro 26.00€
IGT 2019



CARTE DES VINS

VINS DE LA MOSELLE LUXEMBOURGEOISE

Pinot Gris

Bech-Kleinmacher Naumberg Grand Premier Cru	Pichet de 25 cl	7.70
Les Domaines de Vinsmoselle	Bouteille de 75 cl	22.00

Riesling

Greiveldange Hütte - Sélection Vieilles Vignes	Pichet de 25 cl	7.70
Les Domaines de Vinsmoselle	Bouteille de 75 cl	22.00

VINS OUVERTS ITALIENS

MOSCATO D'ASTI

Abbazia	Pichet de 25 cl	6.70
	Pichet de 50 cl	10.20
	Bouteille	18.20

BLANC

Bianco Veronese Capurso	Pichet de 25 cl	5.40
	Pichet de 50 cl	10.20

ROSÉ

Chiaretto Capurso	Pichet de 25 cl	5.40
	Pichet de 50 cl	10.20

ROUGE

Chianti Melini Marca Blu	Pichet de 25 cl	5.40
	Pichet de 50 cl	10.20

LAMBRUSCO

Grasparossa di Castelvetro, Riunite	Pichet de 25 cl	5.90
	Pichet de 50 cl	11.30
	Bouteille	17.30



BOISSONS CHAUDES

Thé	2.10€
Espresso, café, décaféiné *	2.20€
Cappuccino *, chocolat	2.40€
Double Espresso *	4.00€
Irish Coffee *	6.80€

** En savourant le café Bruno **Bio – Fairtrade** , vous encouragez le commerce équitable et l'agriculture biologique.
Torréfaction artisanale maison depuis 1930.*

DIGESTIVI – DIGESTIFS

Averna		5.00€
Limoncello		5.00€
Amaretto	4 cl	5.00€
Calvados	4 cl	5.30€
Cognac Polignac V.S.O.P.	4 cl	5.60€
Grappa Santi Infinito ou Nino Negri	4 cl	6.00€
Sambucca	4 cl	6.00€