

M
E
N
U

E
N
F
A
N
T

Jusqu'à 10 ans

Petite Pizza Margherita (1a-7)

Ou

Petite Linguine

(Bolognaise, Carbonara, Crème jambon) (1a-3-7)

* * *

1 boule de glace au choix (3-7)

* * *

1 boisson au choix

Jus, soft, eau



9.80€

S

O

F

T

Lodyss– eau minérale gazeuse	25 cl	2.70€
Lodyss – eau minérale naturelle	25 cl	2.70€
Lodyss – eau minérale gazeuse	50 cl	3.70€
Lodyss – eau minérale naturelle	50 cl	3.70€
Coca-Cola, Coca-Cola zéro	20 cl	2.70€
Fanta, Sprite	20 cl	2.70€
Crodino (jaune)	17.5 cl	5.80€
Crodino (rouge)	17.5 cl	5.80€
Schweppes bitter Lemon	20 cl	3.40€
Royal Bliss Tonic	20 cl	3.40€
Jus de pomme, multivitamines	20 cl	3.10€
Rivella rouge	33 cl	2.90€
Jus d'orange Fairtrade	20 cl	3.10€
Fuze tea	20 cl	3.40€

A P E R I T V I

Martini - Blanc ou Rouge	6 cl	4.50€
Ricard	4 cl	4.70€
Porto - Rouge ou Blanc	6 cl	5.00€
Amer Bière		5.10€
Cocktail sans alcool		4.40€
Coupe Spumante brut Riserva		5.10€
Cynar Soda		5.70€
Campari Soda ou Orange	4 cl	5.90€
Coupe Spumante al limone		5.70€
Apérol Spritz		7.00€
Bière Simon ⁽¹⁻¹²⁾	33 cl	3.50€
Bière sans alcool (Bofferding) ⁽¹⁾	33 cl	3.10€
Moscato d'Asti ⁽¹²⁾		4.40€



*Tomates de variété ancienne, burrata (1a-7) Déclinaison de tomates, burrata crémeuse, roquette, pesto maison	21.50
Carpaccio de bœuf classico (1a-3-7) Carpaccio de bœuf, tomates fraîches et confites, olives, roquette, pesto maison, copeaux de parmesan.	23.00€
Salade Caesar San Marco (1a-3-7-10) Salade de saison, filet de poulet pané, tomates cerises, croutons, œuf dur, vinaigrette Caesar.	24.50€
Melon au jambon Gran Sasso (1a-3-7) Salade de saison, vinaigrette, tomates cerises.	21.50€

*plat végétarien

P

***Penne Arabiatta** (1a-3-9)

13.00€ 17.20€

Tagliatelle Salmone e Basilic (1a-3-4-9)

Sauce crème au basilic.

16.40€ 22.40€

Linguine carbonara à l'italienne(1a-3-7)

Guanciale, parmesan, jaune d'oeuf.

15.00€ 19.20€

Linguine bolognaise

(1a-3-6-7)

13.00€ 17.20€

Cannelloni alla romagnola(1a-3-7-9)

Cannelloni farcis à la viande, gratinés, grana padano

15.00€ 18.20€

Lasagna San Marco (1a-3-6-7)

Traditionnelle à la viande

- 18.70€

Casarecce, pesto pistache,(1a-3-7-9)

Casarecce, guanciale, tomates cerises, pousses d'épinards

15.00€ 19.20€

***Cannelloni ricotta e spinaci**(1a-3-7-9)

Sauce napolitaine

14.30€ 18.50€

Tris di pasta (1a-3-7-9)

(Casarecce pesto ,Linguine bolognaise, penne arrabiata)

- 22.20€

*plat végétarien

A

S

T

A

P

I

Z

Z

A

Petite Grande

***Margherita** (1a-7)

Tomate, mozzarella, origan.

9.70€ 11.50€

Napoletana(1a-7)

Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres.

10.30€ 12.20€

4 formaggi(1a-7)

Tomate, mozzarella, parmesan, taleggio, gorgonzola.

11.70€ 14.20€

Rustica(1a-3-7)

Tomate, mozzarella, salami doux, œuf, basilic.

11.70€ 14.20€

Prosciutto e funghi (1a-7)

Tomate, mozzarella, jambon, champignons.

11.70€ 14.20€

Capricciosa(1a-7)

Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives.

11.70€ 14.20€

Hawai(1a-7)

Tomate, mozzarella, jambon, ananas.

11.70€ 14.20€

Calzone(1a-7)

Tomate, mozzarella, jambon, champignons.

11.70€ 14.20€

Vulcano(1a-7)

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, salami piquant.

11.70€ 14.20€

Diavolissima

*Tomate, mozzarella, salami piquant, ail, piments frais
Parmesan, roquette.*

13.20€ 16.60€

*plat végétarien



P

I

Z

Z

A

Petite Grande

Diavola (1a-7)*Tomate, mozzarella, salami piquant*

11.70€ 14.20€

San Marco (1a-2-4-7)*Tomate, mozzarella, scampi, saumon fumé, poireaux, tomates.*

15.30€ 16.70€

Pastore (1a-3-7)*Tomate, mozzarella, chèvre, tomates fraîches, roquette.*

12.90€ 15.00€

Tonno Cipolla (1a-4-7)*Tomate, mozzarella, thon, oignons.*

11.70€ 14.20€

Frutti di mare (1a-2-7)*Tomate, mozzarella, fruits de mer, ail.*

12.90€ 16.30€

Al Crudo di Gran Sasso (1a-3-7)*Tomate, mozzarella, Jambon Gran Sasso, roquette, parmesan.*

13.30€ 15.60€

4 Stagioni(1a-7)*Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts, salami.*

11.70€ 14.20€

***Primavera** (1a-3-7)*Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, artichauts, tomates fraîches, olives.*

13.20€ 16.30€

Tarte Flambée (1a-3-7)*Crème, mozzarella, lardons, oignons.*

11.70€ 14.20€

*plat végétarien

P E S C E

Filet de Saumon poêlé,
Sauce crème citronnée, câpres
Légumes de saisons.
(1a-2-3-4-7-9) 24.50€

Dos de cabillaud
Sauce beurre blanc, Légumes de saisons.
(1a-3-4-7-9) 25.50€

Garnitures aux choix :
Pâtes, riz, purée maison, pommes de terre rôties. (1a-3-7)

C A R N E

Saltimbocca de veau (1a-3-7) 28.50€
Tomate, jambon cru Gran Sasso, mozzarella

Entrecôte grillée (1a-3-7)
Roquette, parmesan, citron, pommes de terre
rôties 29.50€

Garnitures aux choix : (1a-3-7)
Pâtes, riz, purée maison, pommes de terre rôties.

D

O

L

C

I

Tiramisu (1a-3-7-12)

6.50€

Café glacé (1a-3-7)

6.60€

Coupe Amarena (1a-3-7)

6.70€

Coupe Fragola (selon saison) (1a-3-7)

6.70€

Coupe Dame blanche (1a-3-6-7)

6.30€

Coupe Sicilienne (1a-3-7)

6.70€

Coupe Banana split (3 Boules vanilles) (1a-3-6-7)

6.70€

Glace maison au choix (3-7)

la boule :

1.90€

Pâtisseries maison au choix en vitrine

De 2.50 à 4.70€

V

I

N

I

BLANCS ITALIENS⁽¹²⁾

Castello Monaci simera 22.30€
Chardonnay salento IGT

Baronne Ricasoli Albia 25.00€
IGT

ROSÉS ITALIENS⁽¹²⁾

Castello Monaci Salento 21.80€
Kreos Negroamaro rosato

Baronne Ricasoli Albia 25.00€
Rosé Toscana IGT

ROUGES ITALIENS⁽¹²⁾

Castello Monaci Piluna 22.90€
Primitivo salento IGT

Banfi Chianti superiore 29.20€
DOCG

Tenute Rubino Negroamaro 29.20€
IGT

MOSELLE LUXEMBOURGEOISE (12)

Pinot Gris

Grand 1er Cru Cotes Remich
Les Domaines de Vinsmoselle

Pichet de 25 cl 8.90€
Bouteille de 75 cl 25.80€

Riesling

Grand 1^{er} cru Cotes de Remich
Les Domaines de Vinsmoselle

Pichet de 25 cl 8.90€
Bouteille de 75 cl 25.80€

ITALIENS (12)

MOSCATO D'ASTI

Abbazia

Verre 4.40€
Pichet de 25 cl 7.30€
Pichet de 50 cl 14.60€

BLANC

Bianco Tavernello - Trebbiano

Verre 4.40€
Pichet de 25 cl 7.30€
Pichet de 50 cl 14.60€

ROSÉ

Rosato Tavernello - puglia

Verre 4.40€
Pichet de 25 cl 7.30€
Pichet de 50 cl 14.60€

ROUGE

Chianti Melini Marca Blu

Verre 4.40€
Pichet de 25 cl 7.30€
Pichet de 50 cl 14.60€

LAMBRUSCO

Grasparossa di Castelvetro, Riunit

Pichet de 25 cl 6.60€
Pichet de 50 cl 13.20€
Bouteille 19.80€

C A F F E

Thé	2.60€
Espresso, café, décaféiné *	2.70€
Cappuccino *, chocolat	3.10€
Double Espresso *	4.50€
Irish Coffee *	7.40€

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

D I G E S T I V I

Averna		5.50€
Limoncello		5.50€
Amaretto	4 cl	5.50€
Calvados	4 cl	5.80€
Cognac V.S.O.P.	4 cl	6.10€
Grappa Santi Infinito ou Nino Negri	4 cl	6.40€
Sambuca	4 cl	6.40€