

Les Apéritifs

Martini rouge, blanc	6 cl	5,00
Marsala, Porto	6 cl	5,00
J&B, Johnnie Walker	4 cl	6,00
Jack Daniel's	4 cl	7,00
Ricard, Pastis	2 cl	5,00
Campari, Gin, Vodka	4 cl	6,00
Spritz	15cl	7,00
Cocktail sans alcool Jus d'orange, jus d'ananas, Grenadine	20cl	7,00

Kir cassis, mûre, pêche, myrtille	10 cl	5,00
Kir "Giulia" Amarena, champagne, myrtille	10 cl	9,00
Coupe de champagne	10 cl	8,00
Coupe de champagne Lanson / Lanson Rosé	10 cl	10,00/ 11,00

Les Boissons froides

Coca-Cola, Light, Zéro	33 cl	4,00		
Orangina, limonade, Schweppes	25 cl	4,00		
Jus de fruits	25 cl	4,00		
Eau de Castalie* plate ou pétillante	75 cl	4,00		
Eau gazeuse, Santa Lucia (région Emilie romagne)	1 L	6,00		
Affligem ou Affligem fruits rouges	25 cl	4,50	50 cl	9,00

**L'eau de Castalie est affinée dans notre établissement à partir de l'eau du réseau local*

Bières Italienne 33cl 5,00

Au choix Messina, Moretti

Prix nets eu Euros – Service inclus

Antispasti e insalata

Antipasto "Fontanella"	18,00
<i>Assortiment de légumes grillés et marinés à l'huile d'olive</i>	
Burrata (150g)	17,00
<i>Tomates cerises assaisonnées, basilic, Ricotta fraîche, jambon de parme</i>	
Vitel o Tonato carpaccio de veau et sa sauce au thon, céleri, câpres	16,00
<i>Basilic, huile d'olive, roquette, fenouil olives sicilienne</i>	
Poêlée de St Jacques fraîches	19,00
<i>à la crème de Balsamique sauce pesto, carpaccio de radis et copeaux de parmesan</i>	

Nos Carpaccio

Tous nos carpaccio sont servis avec Focaccia à l'ail, huile d'olive et Basilic

Carpaccio de bœuf et Focaccia	16,00
<i>Et sa roquette, copeaux de parmesan et huile d'olive</i>	
Carpaccio de bœuf royal	19,50
<i>Roquette, parmesan, buratina, foccacio au four</i>	
Carpaccio de Bresaola	19,50
<i>Fine tranche de Boeuf séché, roquette, parmesan, artichaud à la Romana</i>	
Carpaccio de saumon frais	19,00
<i>Fine tranche de saumon, aneth, artichaut, roquette, fenouille, crème de balsamique blanche, citron vert</i>	
Supplément Burrata 100g	5,00

A partager...ou pas !

Antipasto Royal	28,00
<i>Légumes grillés, jambon de Parme, beignet de mozzarella et sa sauce fabuleuse</i>	
Assortiment de charcuteries Italienne	19,00
<i>Jambon Italien, Coppa, Mortadelle, Spianata, Calabrese, copeaux de parmesan</i>	
Beignet de mozzarella « maison » et sa fameuse sauce Calabrese (6 pièces)	18,00
Fritto Misto Eperlans, Calamar, Crevettes, Courgettes, Langoustines, sauce tartare	20,00

La Pasta

<i>Penne arrabbiata</i> sauce tomate piquante	12,00
<i>Paccheri "Fontanella"</i> sauce tomate, mozzarella di bufala, aubergine, ricotta râpée	15,00
<i>Ravioli di magro ricotta</i> épinards, sauce gorgonzola	14,00
<i>Spaghetti génoèse</i> Pesto, crème, parmesan	14,00
<i>Spaghetti Mezzanotte</i> ail, olive, olio peperoncino	13,00
<i>Tortellini aux cèpes</i> crème de truffe, ricotta fraîche et copeaux de parmesan	18,00
<i>Tagliatelle Gulia</i> à la crème de crustacés, Gambas, Langoustines, St Jacques	26,00
<i>Linguine gambas et calamars</i> courgettes, huile d'olive, basilic	19,00
<i>Spaghetti alle Vongole</i> palourdes, tomates fraîches	18,00
<i>Linguine d'Emma</i> aux fruits de mer frais Calamars, palourdes, moules, gambas, langoustines	24,00



Menu bambino 10,00

Moins de 12 ans

Une mini pizza regina

Une boule de glace

Un verre de Coca ou limonade 20cl

Poissons grillés

<i>Filet de bar sauce au beurre blanc</i>	24,00
<i>Espadon grillé</i>	21,00
<i>Thon grillé au sésame, poêlée de légumes</i>	22,00
<i>Frito Misto Calamar, éperlan, scampí, oignon rouge, courgette</i>	20,00

La mer est capricieuse :

En fonction de la pêche, nous pouvons manquer de certains produits

La Carne

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés de pâtes

<i>Escalope alla panna (Noix de Veau) sauce crème fraîche, champignons</i>	16,00
<i>Escalope parmigiana (Noix de Veau) aubergine, tomate, gratinée au parmesan</i>	16,00
<i>Escalope milanese (Noix de Veau) escalope panée</i>	16,00
<i>Piccatina al Limone, beignet d'aubergine</i>	16,00
<i>Saltimbocca a la Romana</i>	16,00
<i>Paillard di Vitello, veau grillé sur lit de roquette et balsamique</i>	17,00
<i>Filet de boeuf nature</i>	22,00
<i>Filet de boeuf à la crème de truffe et San Daniëlle</i>	28,00

Supplément garniture pour les viandes et poissons 5,00

Les Pizzas au feu de bois

"Toutes nos pizzas sont élaborées à base de farine napolitaine type 00, de mozzarella et de tomates pelées italiennes"

<i>Margherita</i> Tomates, mozzarella, olive, basilic	11,00
<i>Regina</i> Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, origan	13,00
<i>Calzone</i> Tomate, mozzarella, jambon, œuf	13,00
<i>4 saisons</i> tomate, mozzarella, champignons, jambon, artichaut, olives	14,50
<i>Felix</i> Tomate, œuf, mozzarella di bufala, jambon cru italien	15,00
<i>Fontanella</i> Tomate, mozzarella, jambon cru italien, roquette	14,00
<i>Frapadingue</i> Tomate, mozzarella, merguez, viande hachée, œuf, crème fraîche	15,00
<i>Quatre fromages</i> Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan	12,00
<i>Zlatan</i> Tomate, mozzarella, champignons, thon, œuf miroir, oignons, olives	15,00
<i>Napolitaine</i> Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives	13,00
<i>Bianca</i> Crème fraîche, mozzarella, pousses d'épinards, mozzarella, di bufala, tomates cerise	16,00
<i>Basilicata</i> Tomate, mozzarella, poivron, champignons, aubergine, brocolis, ricotta fraîche	15,00
Suppléments : viande, merguez, saumon, jambon cru, bresaola, mozzarella fraîche, gorgonzola	3,00
Tout autre supplément ou parmesan	1,50

Pizza light !

Demí pizza accompagnée d'une salade composé de Mesclun, roquette, tomate cerise, burrata et Basilic

<i>Catanzaro</i> Tomate, mozzarella, Olives	17,00
<i>Benevento</i> Tomate, mozga, jambon italien et ricotta fraîche	19,00

Les Boissons chaudes

<i>Café</i>	2,50
<i>Décaféiné</i>	2,50
<i>Thé</i>	3,50
<i>Cappuccino</i>	4,50
<i>Café crème</i>	4,50
<i>Chocolat</i>	4,50
<i>Irish Coffee</i>	9,00

Les Digestifs 4 cl

<i>Italiens : Limoncello, Grappa, Amaretto</i>	7,00
<i>Français : Calvados, Cognac, Get 27</i>	7,00



Prix nets eu Euros – Service inclus

Les Vins

Bianco

Pinot Grigio Friuli

Orvieto



37,5 cl
16,00



75 cl
32,00
30,00

Rosso

Chianti classico - Villa La Paglia Toscana

Corvo Sicile

Sangiovese di Romagna Il Pavone d'Oro

19,00 36,00
17,00 33,00
29,00

Rosato

Bardolino Charetto Classico Veneto

Perle de Roseline Côtes de Provence AOP

Pinot grigio

Côte de Provence Châteaux Ste Roseline cru classé AOP

26,00
18,00 32,00
29,00
22,00 42,00

Champagne AOC

Champagne Lanson Coupe

Champagne Lanson Rosé Coupe

Coupe	Bouteille
10,00	89,00
11,00	99,00

Les Pichets

Côtes de Provence aoc rosé (Roseline)

Boticello rouge

Chardonnay Blanc



14cl

7,00

6,00

7,00



25 cl

9,00

9,00

8,00



50 cl

15,00

15,00

15,00

