

NOS COCKTAILS & APERITIFS

COCKTAILS CLASSIQUES AVEC ALCOOL A 15€

APEROL SPRITZ 50CL

HUGO SPRITZ

NEGRONI

MOJITO

AMERICANO

PIÑA COLADA

MOSCOW MULE

ESPRESSO MARTINI

IRISH COFFEE

BLOODY MARY

AMARETTO SOUR

WHISKEY SOUR

COSMOPOLITAN

MARGARITA

GIN TONIC

GIN FIZZ

TOM COLLINS

KIR ROYAL

NOS CREATIONS AVEC ALCOOL A 15€

GENEPI SPRITZ

Prosecco, génépi, eau pétillante

LIMONCELLO SPRITZ

Prosecco, limoncello, eau pétillante

FRANGELICO SOUR

Frangelico, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'oeuf

BASILIC SMASH

Gin, citron, sucre, basilic frais

DIRTY FLOWER

Tequila, floreale VDN, jus d'orange, purée de rhubarbe, jus de citron

DIRTY BERRY

Vodka, vibrante VDN, purée de passion, jus de cranberries

TIRAMISU EXPRESSO

Vodka, liqueur de café, crème Bailey's, expresso

NOS CREATIONS SANS ALCOOL A 12€

SWEETY FLOWER

Floreale VDN, jus d'orange, purée de rhubarbe, jus de citron

PASSION BERRY

Vibrante VDN, purée de passion, jus de cranberries

EAU, SOFT ET BIERE

ACQUA PANNA

SAN PELLEGRINO

COCA COLA / ORANGINA

GINGER BEER / TONIC WATER

8.00€

8.00€

6.00€

7.00 €

MORETTI 25CL

MORETTI 50CL

AFFLIGEM 25CL

AFFLIGEM 50CL

7.00 €

12.00 €

8.00 €

14.00 €

ANTIPASTI

STARTERS

Carpaccio di Manzo Mousse di Rucola, Pecorino e Mela

Carpaccio de bœuf, mousse de roquette, pecorino et pomme
Beef carpaccio, rocket mousse, pecorino cheese and apple
29 €

Vitello Tonnato con Gel di Lime

Veau au thon avec gelée de citron vert
Veal with Tuna Sauce and Lime Gel
28 €

Tagliere di Salumi e Focaccia

Assiette de charcuteries avec focaccia
Cured meat platter with focaccia
28 €

Burrata ai Pomodori Colorati e Pesto

Burrata aux tomates colorées et pesto
Burrata with heirloom tomatoes and pesto
27 €

Parmigiana di Melanzane, Pesto Basilico

Parmigiana d'aubergines, pesto aux basilic
Aubergine parmigiana millefeuille and basil oil
25 €

Minestrone con Crostini alle Erbe di Provenza

Soupe minestrone avec croûtons aux herbes de Provence
Minestrone soup with Provençal herb croutons
18 €

PRIMI PIATTI

PASTA

Tagliatella alla Bolognese con Scaglie di Parmigiano

Tagliatelles à la bolognaise avec copeaux de parmesan
Tagliatelle with bolognese sauce and parmesan shavings

29 €

Linguine alla Bisque Profumata all'Arancia e Frutti di Mare

Linguine à la bisque parfumée à l'orange et fruits de mer
Linguine with orange-scented bisque and seafood

30 €

Maccheroni ai Tre Pomodori con Burrata e Pesto

Macaronis aux trois tomates, burrata et pesto
Macaroni with three tomatoes, burrata and pesto

29 €

PRIMI PIATTI

PASTA

Pappardella Al Tartufo*

Pappardelle à la truffe

Pappardelle with truffle

34 €

Gnocchi Al Taleggio, Pera e Noci Tostate

Gnocchis au fromage Taleggio, poire et noix torréfiées

Gnocchi with Taleggio cheese, pear and toasted walnuts

29 €

Risotto alla Zucca con Polpo Cotto due Volte e Pecorino

Risotto au potiron, fondue de fromage et poulpe cuit deux fois

Pumpkin risotto with cheese fondue and twice-cooked octopus

30 €

Spaghetti Carbonara Ricetta Tradizionale

Spaghetti à la carbonara guanciale, oeufs, poivre et pecorino romano

Spaghetti carbonara guanciale, eggs, pepper and pecorino romano

29 €

* Tartufo: Melanosporum

Pizzas al Forno a Legna

GOURMANDES

Tartufo :	Crème de Cépes, Mozza di Bufalina, speck, Copeaux de truffe* Crème de Cépes, Mozza di Bufalina, speck, Copeaux de truffe*	39€
Salmone :	Mozza, Crème de Saumon , Philadelphia, œuf de Lompe, Saumon, Tomate Jaune Mozzarella, Cream with Salmon, Philadelphia, lumpfish egg, Salmon, yellow tomato	36€
Casa Italia :	Mozzarella, Burrata Bufflonne, Jambon Italien, Parmesan, Pesto au Basilic, Roquette, Tomate Cerise Mozzarella, buffalo burrata, Italian ham, Parmesan, basil pesto, rocket, Cherry tomatoes	35€
Raclette :	Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Jambon Italien et Blanc, Pomme de Terre Mozzarella, Raclette, Bresaola, Coppa, Italian Ham and Ham, Potatoes	34€
Le Alpi :	Mozzarella, Beaufort, Coppa, Bresaola, Roquette, Tomate cerise Mozzarella, Beaufort, Coppa, Bresaola, Roquette, Cherry tomatoes	34€
Tonno :	Tomate, Mozzarella, Oignon Rouge, Thon, Basilic, Olives Tomato, Mozzarella, Red Onion, Tuna	32€
Arrabiata :	Tomate, Mozzarella, Nduja Calabrese, Burratina, Spianata, Olives Tomato, Mozzarella, Nduja Calabrese, Burratina, Spicy Sausage, Olives	32€
Flambée :	Fondue de Fromages Locaux, Lardon, Jambon Italien Mozzarella, Local Cheese, Beaufort Cheese, Bacon, Italian Ham	30€
Super Calzone :	Tomate, Mozzarella, Champignons, Salami Piquant, Speck, Roquette Tomato, mozzarella, mushrooms, spicy salami, speck, rocket	30€
Mortazza :	Mozzarella, Mortadelle, Pesto et Eclat de Pistache, Stracciatella Mozzarella, Mortadella, Pesto and Broken Pistachio, Stracciatella	30€
Caprino :	Mozzarella , Chèvre, Miel, Noix, Poire, Bresaola Mozzarella, goat's cheese, honey, walnuts, pear, bresaola	29€

* Toutes nos pizzas peuvent être réalisées au charbon végétal avec un supplément de 2 €

* All our pizzas can be made with vegetable charcoal with a supplement of 2 €.

* Tartufo: Melanosporum

Prix Nets

Le tableau allergène est à disposition - The allergen table is available

Pizzas al Forno a Legna

CLASSIQUES

Focaccia :	Ail / huile d'olive Garlic / Olive oil	14€
Marguerita :	Tomate, Mozzarella, Basilic, Olives	19€
Regina :	Tomate, Mozzarella, Jambon/Ham, Champignon/Mushrooms, Olives	25€
Napoli :	Tomate, Mozzarella, Anchois/Anchovy, Câpre/Capers, Olives	26€
American :	Tomate Mozzarella, Saucisse, Tomato Mozzarella, Sausage	26€
Hawai :	Mozzarella, Ananas/Pineapple, Jambon/Ham, Crème Fraîche/Fresh Cream	27€
Calzone :	Tomate, Mozzarella, Jambon, Œuf, Champignon Tomato, Mozzarella, Ham, Egg, Mushroom	27€
4 Fromages :	Mozzarella, Reblochon, Chèvre/Goat, Gorgonzola, Parmesan	28€
Capricciosa :	Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignon, Artichaut, Olives Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichoke Heart, Olives	28€
4 Stagioni :	Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignon, Artichaut, Anchois Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichoke Heart, Anchovy	29€
Vegetariana :	Tomate, Mozzarella, Aubergine, Courgette, Poivron, Basilic, Olives Tomato, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Peppers, Basil, Olives	29€
Bufalina :	Tomate Mozzarella di Bufalina, Basilic	29€
San Daniele :	Tomate Mozzarella, Burratina, Jambon San Daniele, Roquette Tomato Mozzarella, Burratina, San Daniele Ham, Rocket	32€

* Toutes nos pizzas peuvent être réalisées au charbon végétal avec un supplément de 2 €

* All our pizzas can be made with vegetable charcoal with a supplement of 2 €.

Carne

MEAT

Filetto di Manzo al Pepe Verde con Purée di Patate

Filet de bœuf au poivre vert avec purée de pommes de terre

Beef fillet with green pepper and mashed potatoes

42 €

Scaloppina al Limone con Patate al Forno

Escalope de veau au citron avec pommes de terre au four

Lemon veal escalope with roasted potatoes

39 €

Pesce

FISH

Filetto di Orata Con Beurre al Limone e Verdure Saltate

Filet de dorade au beurre citronné et légumes sautés

Sea bream fillet with lemon butter and sautéed vegetables

38 €

Tentacolo di Polpo con Hummus, Carota Novella e Salsa allo Zafferano

Tentacule de poulpe avec houmous, carotte fine et sauce au safran

Octopus tentacle with hummus, carrot with top and saffron sauce

39 €

Contorni / Garnitures / Sides

Salade mixte, pommes de terre grenaille au beurre, poêlée de légumes,

Mixed salad, buttered potatoes, pan-fried vegetables

8€

Spécialités Savoyardes

Raclette

Assortiment de charcuteries italiennes, pommes de terre et salade verte

Served with potatoes, green salad and a selection of cold meats

39€/Pers

Boite Chaude

Mont d'Or gratiné, ail, vin blanc, pomme de terre,

assortiment de charcuteries italiennes, salade verte

Hot cheese in a box, garlic, white wine, with potatoes,

green salad and a selection of cold meats

38€

Tartiflette au Four à bois

A local dish of potatoes in cream and reblochon cheese with bacon and onions

30€

Bambino (Enfant/Kids)

Pizza Mozzarella :

Tomate ou Jambon ou Jambon/Champignon

Tomato or Ham, or Ham/Mushrooms

ou/or

Macaronis à la Tomate ou Jambon Blanc

Macaronis with Tomato or Cooked Ham

et/and

Une Boule De Glace

One Scoop of Ice Cream

20€

Dolci

DESSERTS

Fondente al Cioccolato

Fondant au chocolat
Chocolate fondant

15 €

Pannacotta al Popcorn e Caramello Salato

Panna cotta au pop-corn et caramel au beurre salé
Popcorn panna cotta with salted caramel

12 €

Mousse al Pistacchio e Cioccolato Bianco

Mousse pistache et chocolat blanc
Pistachio and white chocolate mousse

13 €

Vero Tiramisù

Traditional Tiramisu

12 €

Sfiloncino alla Nutella, con Nocciole e Zucchero a Velo

Pizza Nutella, éclats de noisettes, sucre glace
Nutella pizza with hazelnut pieces and icing sugar

24 €

à partger / to share