



Menu et carte des vins

Menu mis à jour le 13/10/2026 17:16

Entrées

ITALIAN STARTER PACK24,00 €

Coppa séchée à Piacenza, pancetta artisanale de Piacenza et salami de foie (également disponible à partager)

Allergènes: Œufs, Lait

SÉLECTION DE FROMAGES14,00 €

Sélection de fromages frais français et des Langhe, miel artisanal toutes fleurs et fruits rouges frais (portion individuelle)

Allergènes: Lait

ALPINA12,00 €

Pinsa alla Romana avec du saindoux Arnald et de la confiture de figues blanches caramélisées et fraîches de fin de saison (6 pièces)

Allergènes: Gluten

TIROLO IN ROME12,00 €

Pain plat romain de type pinsa garni de jambon cru fumé (speck), Brie français et coulis de myrtilles sauvages (6 pièces)

Allergènes: Gluten, Lait

TRA FIORI e ROVI12,00 €

Pain plat romain de type pinsa garni de fromage scamorza fumé, joue de porc salée artisanale (guanciale) et confiture de mûres sauvages (6 pièces)

Allergènes: Gluten, Lait

CAPRA CANTA14,00 €

Pinsa alla Romana avec fromage de chèvre Langhe grillé, miel au safran, amandes entières et roses de Damas séchées (6 pièces)

Allergènes: Gluten, Lait, Fruits à coque

PERLA NERA12,00 €

Pinsa alla Romana avec mortadelle artisanale et truffe noire (6 pièces)

Allergènes: Gluten, Lait

LA GIOVANNA - PANCETTA IN TRE COTTURE glassata al miele14,00 €

« J’ai réinventé le San Giovanni parce que quelqu’un l’avait créé il y a 100 ans, mais celui-ci, je l’ai inventé moi-même » – Angelo Capitelli, accompagné d’une moutarde aux pommes artisanale.

Allergènes: Lait

Premiers plats

CHICCHE

14,00 €

Gnocchis de pommes de terre et d'herbes avec crème de Gorgonzola Novarese AOP et noisettes du Piémont grillées

Allergènes: Gluten, Œufs, Arachides, Lait, Fruits à coque

CASTAGNA NON E'

14,00 €

Raviolis maison farcis à la courge Castagna, sautés au beurre salé fondu et à la sauge, avec du Grana Padano râpé en guise de touche finale.

Allergènes: Gluten, Œufs, Lait, Céleri

CORTILE

12,00 €

Spaghetti alla chitarra maison aux œufs, avec un ragoût de viandes blanches fermières et de saucisse, et une sauce tomate à l'ancienne.

Allergènes: Gluten, Œufs, Soja, Lait, Céleri

BRASATI

14,00 €

Tagliolini aux œufs maison, accompagnés d'un gigot de chevreuil braisé dans notre vin rouge et parfumé au romarin et aux baies de genièvre.

Allergènes: Gluten, Œufs, Lait, Céleri, Sulfites

Plats principaux

AU GRIL

26,00 €

Entrecôte irlandaise grillée, mâche bio, copeaux de Grana Padano affiné 24 mois et réduction de vinaigre balsamique IGP.

Allergènes: Lait

TART-ART ATTACK

26,00 €

Tartare de bœuf piémontais Fassona assaisonné au sel de Maldon, au poivre noir et à l'huile d'olive extra vierge, avec sous-bois, fleurs de câpres, mini cornichons et sauce moutarde au miel.

Allergènes: Lait, Moutarde

SCRIGNO

14,00 €

Fromage Tomino artisanal grillé, voiles de pomme rouge, crème de figues et compote d'oignons rouges Tropea IGP caramélisés (plat individuel)

Allergènes: Lait

COCCOLA

24,00 €

Joue de porc CBT macérée avec notre Pinot et Cortese, des notes d'orange et de poivre rose sur une crème de pommes de terre

Allergènes: Gluten, Céleri, Sulfites

Accompagnements

SALADE

5,00 €

Salade verte de saison, mâche, salade composée ou roquette bio

Allergènes: Soja, Fruits à coque, Sésame

Desserts

SPASSI

7,00 €

Cantuccini aux amandes, biscuits toscans et biscuits complets au curcuma, accompagnés de notre Passito di Cortese 2011 (à tremper !)

Allergènes: Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque, Sulfites

AFFOGATO ALLA CREMA

7,00 €

Glace à la vanille maison, à déguster avec un café chaud (même décaféiné) ou du chocolat noir.

Allergènes: Gluten, Œufs, Lait

IL PICCOLO SCALDA CUORE

7,00 €

Fondant au chocolat au cœur tendre contrastant avec la marmelade d'oranges amères de Sicile et la crème fouettée au siphon

Allergènes: Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque

LEMON TWIST

5,00 €

Entre glace et sorbet... intensément citronné !

Allergènes: Lait

GOCCIA DI LATTE

7,00 €

Crème glacée pure avec de la crème fraîche, nappée au choix de chocolat ou de caramel au beurre salé.

Allergènes: Gluten, Lait

Boissons

Bouteille d'eau gazeuse de 75 cl

2,50 €

Bouteille d'eau plate de 75 cl

2,50 €

Cafés

Café

2,00 €

Espresso, décaféiné, café d'orge, macchiato ou café au ginseng

GRAPPA BLANCHE

3,50 €

GRAPPA ÉLEVÉE EN FÛT

3,50 €

SAMBUCA

3,50 €

Spiritueux et liqueurs

Amaro "AMARA DI ARANCIA ROSSA"

7,00 €

Amaro sicilien artisanal aux zestes d'orange sanguine de Sicile IGP (variété Tarocco) pelés à la main, herbes sauvages et eau de source de l'Etna

AVERNA

3,50 €

BRAULIO	3,50 €
FERNET BRANCA	3,50 €
JAGERMAISTER	3,50 €
JEFFERSON	7,00 €
Grand amaro artisanal calabrais aux notes marquées d'agrumes et d'épices, avec une finale longue et élégante	
RAMAZZOTTI	3,50 €
CYNAR	3,50 €
AMARO ARTISANAL AUX HERBES ET ÉPICES	3,50 €
Herbes sauvages et racines sélectionnées du Piémont, finale longue et épicée	
LIQUEUR DE RÉGLISSE	3,50 €
Liqueur artisanale à l'extrait pur de réglisse	
LIQUEUR DE MYRTE NOIRE	3,50 €
ARANCELLO	3,00 €
Liqueur artisanale maison à base de zestes d'orange de Sorrente pelés à la main et travaillés dans les 24 heures	
MONTENEGRO	3,50 €
SAN SIMONE	4,00 €
Amaro traditionnel de Turin aux herbes et plantes locales, dont gentiane, rhubarbe et marjolaine, avec une finale équilibrée entre douceur et amertume	
SAMBUCA	3,50 €
LIMONCELLO	3,50 €
JACK DANIEL'S Tennessee APPLE	4,00 €
Frais et doux, avec un arôme naturel de pomme croquante	
BALLANTINE'S	3,50 €
Whisky écossais	
BUSHMILLS Black Bush	4,00 €
Whiskey irlandais triple distillation, assemblage fin, réserve en fût de xérès	
TIGIN	3,00 €
Pur ou avec tonic (+3 €) ; gin artisanal local élaboré avec les herbes du parc du Tessin	

Service

Couvert	2,50 €
----------------	---------------

Carte des vins

Vins effervescents

VESNA ROSE' 2018 32,00 €

100 % Pinot Noir — méthode traditionnelle

Allergènes: Sulfites

SMILA 2013 35,00 €

60 % Pinot Noir — 20 % Riesling italique — 20 % Cortese macéré

Allergènes: Sulfites

POWI 30,00 €

100 % Johanniter

Allergènes: Sulfites

SPO'RADIC 30,00 €

100% PINOT GRIGIO 2020

Allergènes: Sulfites

SPO'STATO 45,00 €

MEUNIER - Coupage 2020/21/22/23

Allergènes: Sulfites

Vins rouges

POltre Rosso (verre) 3,50 €

Barbera, Uva Rara et Croatina

Allergènes: Sulfites

POltre Rosso 15,00 €

Barbera, Uva Rara et Croatina

Allergènes: Sulfites

Gimme Hope 2021 15,00 €

Barbera et Cortese

Allergènes: Sulfites

Gimme Hope 2021 (verre) 3,50 €

Barbera et Cortese

Allergènes: Sulfites

Neroir 2020 (verre) IGT	4,00 €
--------------------------------	---------------

Pinot Noir

Allergènes: Sulfites

Neroir 2020 IGT	20,00 €
------------------------	----------------

Pinot Noir

Allergènes: Sulfites

Vins blancs

POltre Bianco (verre)	3,50 €
------------------------------	---------------

Allergènes: Sulfites

POltre Bianco	15,00 €
----------------------	----------------

Assemblage de sept cépages variant selon le millésime

Allergènes: Sulfites

Spassi 2011 (verre)	8,00 €
----------------------------	---------------

100 % Cortese — vin issu de raisins surmûris

Allergènes: Sulfites

Spassi 2011	40,00 €
--------------------	----------------

100 % Cortese — vin issu de raisins surmûris

Allergènes: Sulfites

Vins rosés

PIT STOP	20,00 €
-----------------	----------------

100 % Croatina

Allergènes: Sulfites

PIT STOP (verre)	4,00 €
-------------------------	---------------

100 % Croatina

Allergènes: Sulfites

Vins rouges de réserve

Elisa 2015 IGT	30,00 €
-----------------------	----------------

100 % Barbera

Allergènes: Sulfites

Maderu 2013 IGT	30,00 €
------------------------	----------------

Pinot Noir

Allergènes: Sulfites

OPpure 2015 IGT	30,00 €
------------------------	----------------

Croatina

Allergènes: Sulfites

Elisa 2009 IGT

35,00 €

100 % Barbera

Allergènes: Sulfites