

APERITIVI

ITALIANI

SPRITZ	13
Prosecco & Aperol • Italicus • Campari • Limoncello	
SPRITZ BIANCO	15
Prosecco & Liqueur de fleur de sureau	
AMERICANO	12
Vermouth, Campari & pétillant	
NEGRONI	13
Vermouth, Gin & Campari	
AMARETTO SOUR VÉGÉTALIEN	13
Amaretto, citron vert & aquafaba	
BELLINI	12
Purée fraîche de pêches & prosecco	
ROSSINI	13
Purée fraîche de fraises & prosecco	

♥ DELLA CASA ♥

LE MONTEVERDI SPRITZ	18
Gin Isola Di Favignana, liqueur de fleur de sureau, prosecco purée fraîche de fraises, citron vert & menthe	
PALERME SPRITZ	17
Vodka Di Farmily, fleur de sureau, prosecco, violette & lavande	
MALFY SOUR VÉGÉTALIEN	16
Gin Malfy con rosa, pamplemousse, citron, aquafaba & thym	

CLASSICI

MOJITO	12
Le classique	
CAIPIRINHA	12
Cachaça & citron vert	
MOSCOW MULE	13
Vodka & Ginger Beer	
FRENCH MULE	15
Liqueur de fleur de sureau & Ginger Beer	
OLD FASHIONED	12
Bourbon, sucre & orange	
CLASSIC MARTINI	13
Martini & Gin ou Vodka, olive	
PORN STAR MARTINI	15
Vodka, vanille, citron vert, fruit de la passion & prosecco	

SENZA ALCOOL

VIOLA FRESCA	11
Perrier, sirop de violette, citron vert & menthe	
TIMO FRIZZANTE	11
Ginger Beer, sirop de pamplemousse, thym & citron vert	
CRODINO spritz sans alcool	9
VIRGIN BELLINI • VIRGIN ROSSINI	8 • 9
JUS DE FRUITS ARTISANAUX	8
Pur jus tomate • Pur jus pomme • Nectar fraise	
BIÈRE 0% PERONI bouteille 33cl	9

BIRRE

BIRRA MORETTI pression 25cl • 50cl	6.5 • 12
BIÈRE PERONI bouteille 33cl	9

WHISKY

BUFFALO TRACE Bourbon	15
JAMESON Blended Whisky	11
GLENFIDDICH Single Malt	15
NIKKA FROM THE BARREL Blended Whisky	18
PUNI GOLD WHISKY Malt Italien	18

VODKA

DI FARMILY italienne & ingrédients naturels	12
BELVEDERE PURE vanille & seigle	15

GIN

ISOLA DI FAVIGNANA genièvre, myrthe & citron	12
MALFY CON ROSA pamplemousse & rhubarbe	15
HENDRICK'S rose & concombre	15
PORTOFINO agrumes, herbes & fleurs	18

RHUM

BACARDI Blanca • Oro	10
DIPLOMATICO Reserva Exclusiva	15

APERITIVI

BALDORIA blanc • rouge	12
CAMPARI amer parfumé à l'écorce d'orange	11
PORTO TAWNY rouge	11

PROSECCO & CHAMPAGNE

	15cl.	75cl.	150cl.
RUINART champagne brut	18	85	-
LAURENT PERRIER champagne brut	-	129	-
LAURENT PERRIER champagne rosé	-	159	-
RUINART champagne blanc de blancs	-	159	-
PROSECCO DOC CA'BOLANI spumante	9	39	-
FERRARI MAXIMUM spumante blanc de blancs	-	85	-

VINO BIANCO

“Frais et structurés”

SICILIA DOC Carizza – Principi Di Butera Sicile Insolia	7.5	35	-
ISOLA DEI NURAGHI IGT – Saragat Sardaigne Vermentino	-	29	-

“Souples et pleins”

VENEZIE DOC Vento d'Estate – Corvezzo Vénétie Pinot Grigio BIO & VEGAN 🌱 🌱	6.9	29	-
SOAVE CLASSICO DOC Calvarino – Pieropan Vénétie, 2020 Garganega, Trebbiano BIO 🌱	-	49	-

“Minéraux et vifs”

ETNA BIANCO DOC – Tornatore Sicile, 2023 Carricante	12.9	55	-
MAREMMA TOSCANA DOC Luminoso – Podere San Cristoforo Toscane Vermentino, Trebbiano, Malvoisie BIO & BIODYNAMIQUE 🌱 🌱	-	49	-
POUILLY-FUMÉ AOC – Ladoucette Val de Loire, 2023 Sauvignon Blanc	-	89	-

“Pétillant demi-sec”

MOSCATO D'ASTI DOCG – Ricossa Antica Casa Vénétie Muscat blanc	-	29	-
--	---	----	---

VINO ROSATO

VENTOUX AOC – Château de Bacchus Vallée du Rhône Cinsault, Grenache, Mourvedre BIO 🌱	7.9	35	-
BARDOLINO CHIARETTO DOC Corte Giara – Allegrini Vénétie Corvina Veronese, Rondinella, Molinara	-	29	-
CÔTES DE PROVENCE AOP – Miraval Provence-Alpes-Côte d'Azur Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah	-	49	-
CÔTES DE PROVENCE Fondugues Pradugues – Eau de Rosée Provence-Alpes-Côte d'Azur Cinsault, Grenache, Chardonnay BIODYNAMIQUE 🌱 🌱	-	39	-

“Légers, fruités & soyeux”

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Fontevecchia – Di Berardino Abruzzes Montepulciano BIO 🌿	6.9	35	-
MAREMMA TOSCANA DOC Amaranto – Podere San Cristoforo Toscane Sangiovese BIO & BIODYNAMIQUE 🌿 🌿	12	49	-
ROUGE D'AUTOMNE – Fondugues Pradugues Provence-Alpes-Côte d'Azur Merlot, Grenache, Syrah BIODYNAMIQUE 🌿 🌿	-	59	-
VALPOLICELLA SUPERIORE DOC Ruberpan – Pieropan Vénétie, 2021 Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatina BIO 🌿	-	75	-

“Amplés, riches, veloutés”

SICILIA DOC – Principi di Butera Sicile Nero d'Avola	7.9	35	-
PUGLIA IGT Due di Due – Botter Pouilles Negroamaro, Malvasia Nera	-	29	-
VENTOUX AOC – Chapelle de Bacchus Vallée du Rhône Grenache, Syrah BIO 🌿	-	55	-
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC Vigna Garzon – Pieropan Vénétie, 2017 Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina BIO 🌿	-	129	-
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG – Il Poggione Toscane, 2017 Sangiovese AGRICULTURE ORGANIQUE 🌿	-	129	-

“Charnus et structurés”

CHIANTI DOCG IL PALAGIO – When we dance Toscane Sangiovese Canaiolo, Colorino	-	45	-
CHIANTI CLASSICO DOCG – Castello di Albola Toscane Sangiovese BIO 🌿	9.9	39	
BARBERA D'ALBA DOC Ruvei – Marchesi Di Barolo Piémont, 2021 Barbera, Nebbiolo	-	55	-
ISOLA DEI NURAGHI IGT Montessu – Agricola Punica Sardaigne, 2021 Cabernet F., Sauvignon, Carignan, Merlot, Syrah AGRICULTURE ULTRA RAISONNÉE 🌿	14.5	59	99
BAROLO DOCG Serralunga – Luigi Pira Piémont, 2020 Nebbiolo AGRICULTURE ULTRA RAISONNÉE 🌿	-	115	-
BAROLO DOCG Castiglione – Vietti Piémont, 2018 Nebbiolo	-	145	-
BARBARESCO DOCG Roncaglie Masseria – Vietti Piémont, 2018 Nebbiolo	-	265	-

“Pétillant demi-sec”

LAMBRUSCO REGGIANO DOC Quercioli – Cantina Medici Ermete Émilie-Romagne Lambrusco	-	25	-
---	---	-----------	---

ANTIPASTI

Une allergie ?
Scannez-moi
Any allergy ?
Scan me



ARANCINI 🍃 🍷	
Croquettes de riz farcies à la buffalo, sauce tomate légèrement épicée & basilic	13
CARPACCIO DI MANZO 🌾	
Fines tranches de bœuf cru, pecorino, fleurs de câpres, pesto verde, basilic, citron d'Amalfi & roquette	17
BRUSCHETTA AL TARTUFO 🍃	
Tartines de pain grillées, burrata crémeuse, truffes noire & tomates	18
FIORI DI ZUCCA 🍃	
Beignets de fleurs de courgette à la ricotta, pesto rosso & basilic	16
CARCIOFI ALLA ROMANA 🍃	
Artichauts à la romaine, gratinés au four avec citron, parmesan, vin blanc & basilic	15
BURRATA E POMODORO 🍃 🌾	
Burrata servie avec des tomates Noire de Crimée, pousses de betterave, pesto verde & gressins	15
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE 🌾	
Jambon San Daniele affiné 12 mois	15
FOCACCIA DELLA CASA 🍃	
Huile d'olive, parmesan & romarin	13
ANTIPASTI DI MONTEVERDI	
Arancini, burrata, légumes, San Daniel, pousses de betteraves, roquette & parmesan	24

PIZZE

PIZZA STRACCIATELLA E ZUCCHINE 🍃	
Stracciatella, courgettes, roquette, artichauts & basilic	24
PIZZA TARTUFO E MOZZARELLA 🍃	
Truffes & scamorza, pousses d'épinard	32

PIATTI

MILANESE	
Escalope de veau panée, polenta crémeuse & pousses d'épinard	28
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO 🌾	
Emincé de bœuf grillé, écrasé de pommes de terre, huile au romarin & noisettes	32
OSSO BUCO	
Jarret de veau mijoté & sauce tomate, penne Cacio e Pepe	24
FILETTO DI BRANZINO 🌾	
Filet de bar, caponata, olives Taggiasche, câpres, pousses d'épinard & citron d'Amalfi	26

PASTA



La plupart de nos spécialités de pâtes peuvent être proposées sans gluten Scan me

PENNE SICILIANA 🍃	
Aubergines fondantes, burrata, sauce tomate & roquette	22
GNUDI VERDI 🍃	
Gnudi de Toscane maison aux épinards, ricotta, beurre à la sauge & parmesan	24
RIGATONI ALLA CARBONARA	
Pancetta de porc, œuf & tuile de parmesan	21
PACCHERI GRATINATI	
Farcies à la ricotta de buffala, viande de bœuf, scamorza & basilic	22
SPAGHETTI ALLE VONGOLE CLASSICI	
Palourdes fraîches, tomates cerises, ail & huile d'olive	25
LINGUINE MELANZANE E GAMBERI	
Crème d'aubergine, gambas, tomates confites, zestes d'orange & pistaches grillées	22
BUCATINI AGLI SCAMPI	
Langoustines flambées à la vodka & crème	29
FETTUCCINE AL TARTUFO 🍃	
Truffes, crème de pecorino & mascarpone, pousses de betterave	32
PENNE ALL' ARRABBIATA 🍃 🌶️	
Sauce tomate mijotée à l'ail & au piment	19
SPAGHETTI ALL'ORTOLANA 🍃	
Courgettes, aubergines, artichauts, pousses d'épinard, sauce tomate & basilic	20
RISOTTO DEL GIORNO 🌾	
Risotto du jour	23

CONTORNI

PARMIGIANA DI MELANZANE 🍃 🌾	13	SUPPLÉMENT SAN DANIEL 🌾	7
CAPONATA SICILIENNE DE LÉGUMES 🍃 🌾	9	SUPPLÉMENT TRUFFE 5gr 🍃 🌾	12
SALADE ROQUETTE & PARMESAN 🍃 🌾	8	SUPPLÉMENT STRACIATELLA 🍃 🌾	8
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE 🍃 🌾	8	SUPPLÉMENT BURRATA 🍃 🌾	6
POLENTA CRÉMEUSE 🍃 🌾	9		

🍃 VÉGÉTARIEN • 🌶️ ÉPICÉ • 🌾 SANS GLUTEN

PRODUITS FRAIS & DE SAISON • VIANDES D'ORIGINE ITALIE, FRANCE, ALLEMAGNE
PRIX NETS EN EUROS • SERVICE COMPRIS

DOLCI CLASSICI

LAMPONI E FRAGOLE 🍷	
Fraises et framboises, glace noisette & pistaches caramélisées	13
♥ TIRAMISU ♥	
Tiramisu au café	9.5
TORTINO AL CIOCCOLATO	
Moelleux au chocolat	11
BABA AL RUM	
Baba au Rhum	12
PANNA COTTA 🍷	
Pannacotta aux fruits du moment	9.5
CREMA AL LIMONE 🍷	
Crème au citron & fruits de la passion	10
GELATI E SORBETTI 🍷	
1 boule 4€ - 2 boules 8€ - 3 boules 10,5€	
Au choix : café, chocolat, vanille, caramel, noisette, mangue, fraise, citron vert, cassis	

DOLCI A CONDIVIDERE

CAFFE GOLOSO • LIMONCELLO GOLOSO	
à partager, ou pas...	
Café ou limoncello & crema al limone, fondante al cioccolato, tiramisu e gelati	14 • 16

DOLCI AFFOGATI

♥ AFFOGATO AL CAFFÈ ♥	
Glace vanille, crumble de Spéculos, crème fouettée & café expresso	12
SNICKERS DELLA CASA 🍷	
Glace vanille, pistaches caramélisées & liqueurs de noisette, de crème irlandaise, de café, sirops de caramel, de cookie	12

DIGESTIVI ITALIANI

♥ POZIONE D'AMORE ♥ Limoncello & fraise	10
LIMONCELLO DELLA RIVIERA	9
LIMONCELLO MAMMA MIA !	12
CREMA MANDORLA	10
GRAPPA AMBRÉ • BLANCHE	10
SAMBUCA EXTRA	12
MOLINARI CAFFE	9
AMARETTO ADRIATICO BLANC	11
AMARETTO ADRIATICO AMBRÉ	11
AMARO MONTENEGRO	11
AMARO RAMAZZOTTI	12
FERNET-BRANCA	12
FRANGELICO	13
VECCHIA ROMAGNA Etichetta Nera	13
CAPOVILLA PERE WILLIAMS	25

DIGESTIVI CLASSICI

POIRE WILLIAM	9
CALVADOS	10
ARMAGNAC	12
COINTREAU	12
GRAND MARNIER	12
COGNAC	13
CHARTREUSE JAUNE	15
CHARTREUSE VERTE	16
TEQUILA OLMECA	9
TEQUILA PATRON SILVER	18
BAILEY'S	9
GET 27	9
GET 31	10

CAFFÈ COCKTAIL

EXPRESSO MARTINI	15
Vodka Absolut, Liqueur de café, Espresso & sucre	
IRISH COFFEE	13
Whisky Jameson, Crème fouettée, Espresso & Sucre	