

de 14h30 à 23h

CICCHETTI

GORGONZOLA, MIELE E NOCI 8€
gorgonzola, miel & noix

BRESAOLA ALLA TIROLESE 12€
viande de boeuf légèrement fumée

PANZANELLA, PINOLI E BOTTARGA 11€
salade Toscane, pignons de pin & poutargue

BRIOCHE, CINTA SENESE, STRACCIATELLA E BASILICO 9€
brioche, cinta senese, stracciatella & basilic

BACCALA FRITTO E FORMAGGIO BIANCO ALLE ERBE 9€
boulettes de morue, tagliatelles de courgette & fromage blanc au salmoriglio

POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO 9€
tomates à l'ancienne, mozzarella & basilic

SALAMINO TOSCANO 6€
saucisson de Toscane

DOLCI

CAKE DU MOMENT 9€

PAVLOVA DE SAISON 14€
fruits de saison & crème mascarpone

TIRAMISU 13€
Tiramisu au café

DOUCEUR 3€

prix nets, service compris

NATIONAL

APERITIVI

AMERICANO 14€

- AMERIQ (*q bitter, q vermouth rosso, soda, zeste de citron*)
TIFOZI (*campari, punt & mes, orangina, rondelle d'orange*)
NERONE (*cynar, q vermouth rosso, chinotto, zeste d'orange*)
C'EST PAS DE L'EAU (*q bitter bianco, q vermouth bianco, tonic water, romarin*)

SPRITZ 13€

- Q BITTER (*q bitter, prosecco, soda*)
APEROL (*aperol, prosecco, soda, rondelle d'orange*)
Q BIANCO (*q vermouth bianco, prosecco, menthe*)
CYNAR (*cynar, prosecco, tonic water, concombres*)

IL CLASSICO 15€

- BELLINI (*prosecco, purée de pêche blanche*)

COCKTAILS

- LE GRAIN DE BEAUTÉ (*gin, cordial citron vert a l'asperula odorata, citron vert, liqueur de gingembre, bitter chocolat*) 16€
HISTERIA (*vodka, liqueur h theoria histeria, cordial citron vert, fruits de la passion, liqueur skins mastiha*) 19€
SPARKLING ROSE VELVET (*champagne fleury, liqueur à la rose, liqueur de sureau*) 19€

VINI & BOLLICINE

BIANCO

- CHORA *l'acino, calabria (2021)* 8€ / 39€
SEMPLICEMENTE BIANCO *cascina degli ulivi, piemonte (2021)* 10€ / 53€
LUNA CALANTE *porta del vento, sicilia (2017)* 12€ / 57€
GARGANEGA *daniele portinari, veneto (2020)* 12€ / 63€

ROSATO

- CHÂTEAU LÉOUBE AOC *côtes-de-provence (2021)* 10€ / 46€
MAQUÈ ROSE IGT *porta del vento, sicilia (2021)* 10€ / 47€

ROSSO

- ... DI GINO IGT *fattoria san lorenzo, marche (2020)* 8€ / 40€
RENOSU IGT *dettori, sardegna nv* 10€ / 45€
RUSSE *aglianico del vulture, arteteké, basilicata (2020)* 11€ / 55€
SP68 *arianna occhipinti, sicilia (2018)* 12€ / magnum 120€

BOLLICINE

- VORIA BIANCO *porta del vento, sicilia nv* 9€ / 44€
NERA BRUT MILLÉSIMÉ DOCG *de faveri, veneto nv* 10€ / 49€
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS *fleury nv* 14€ / 84€

14cl – 75cl
nv "no vintage"

SIDRO & BIRRE

CIDRE EXTRA BRUT SMALL BATCH *maison sassy (33cl)* 8€

L'AUTENTICA *birra moretti (33cl)* 7€

LA PARISIENNE BLONDE / LE TITI PARISIEN *la brasserie parisienne (33cl)* 8€

COTTA 21 *mastri birrai umbri (30cl)* 10€

SODAS

PERRIER (33cl) 6€

HOT GINGER BEER *luscombe (27cl)* 7€

SPUMA NERA / COLA (33cl) / CEDRATA (25cl) *baladin* 6€

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO (33cl) 6€

ROSE LEMONADE / MANDARIN & SEVILLE ORANGE JIGGER *fentimans (25cl)* 7€

GAZZOSA / DRY BITTER TONIC / SUPERIOR ITALIAN / WILD BOTANICAL TONIC WATER *imperdibile (20cl)* 6€

ICED DRINKS

[lait & sucre à votre discrétion]

THÉ GLACÉ MAISON *philip's blend, collection t. (earl grey à base de darjeeling, assam, ceylan & bergamote)* 7€

INFUSION GLACÉE MAISON *n°6 dé-tox, l'infuseur (pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté & cassis)* 7€

CAFÉ FRAPPÉ *gringo, il nostro caffè* 7€

CITRONNADE

citron, Gimber, miel & curcuma 8€

COCKTAILS DE FRUITS

[cocktails de fruits sans alcool, sans conservateur, sans colorant, sans gluten, vegan - 25cl]

COUGAR *mangue, citron vert, verveine* 7€

NYMPHETTE *fraise, goyave, violette* 7€

JUS DETOX

[Jus detox - fruits et légumes pressés chaque jour - 25cl]

DETOX 1 *carotte, pomme, gingembre, orange* 10€

DETOX 2 *concombre, céleri, pomme, citron* 10€

NATIONAL

CAFÉ

[supplément boisson végétale 1.5€]

CAFÉ *trinci blend supercrema* 4€

DÉCAFÉINÉ *naturellement décaféiné à l'eau* 4€

CAPPUCCINO 6€

CHOCOLAT CHAUD 5€

LATTE 6€

LATTE [CHAI, MATCHA, GOLDEN] 8€

AFFOGATO AL CAFFÈ *boule de glace fior di latte et espresso* 8€

THÉS

THÉS *collection t.* 6€

ginseng citron (sencha, racines de ginseng, citron)

ballade à marrakech (thé vert de chine, feuilles de menthe)

mistral gagnant (thé blanc bai mu dan, pamplemousse, framboise et fleur)

philip's blend (earl grey à base de darjeeling, assam, ceylan et bergamote)

irish breakfast (mélange de thés corsés à la mode irlandaise)

sencha op fuji (sencha végétal & légèrement iodé)

INFUSIONS

INFUSIONS *l'infuseur* 6€

n°1 ligne (citronnelle, chicorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse)

n°2 calme (fleur d'oranger, verveine, fenouil, bleuet, lavande)

n°3 digestif (romarin, sauge, thym, menthe, anis, réglisse, basilic)

n°4 tonique (menthe, citron, gingembre, ginseng, maté, cannelle)

n°5 délice (verveine, marjolaine, coquelicot, vigne rouge, framboise)

n°6 dé-tox (pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté, cassis)

INFUSIONE DI ROSMARINO *infusion de romarin frais* 6€

INFUSIONE DI TIMO *infusion de thym frais* 6€

CANARINO *infusion d'écorces de citron* 6€

TEA TIME

de 15h à 18h

EAU DÉTOX, BOISSON CHAUDE AU CHOIX & ASSORTIMENT DE DOUCEURS 15€