

NATIONAL

de 14^H30 à 18^H

CICCHETTI

BURRATA 100GR, POMODORI SECCHI E BASILICO ^{VG-FREE} 13€
burrata, tomates séchées et basilic

CAVIALE DI MELANZANE BRUCIATE, POMODORI E CROSTINI DI PANE ^{VG} 10€
caviar d'aubergine brûlée, tomates cerises, pain croustillant à l'huile d'olive

FOCACCIA FARCITA, BURRATA, POMODORI SECCHI E BASILICO ^{VG} 11€
focaccia farcie, burrata, tomates séchées et basilic

VITELLO TONNATO 12€
noix de veau, câpres et crème de thon

SALUMI E FORMAGGI

CINTA SENESE ^{G-FREE} 12€

PARMIGIANO REGGIANO ^{G-FREE} 9€

PECORINO FIORE SARDO ^{G-FREE} 9€

DOLCI

MADELEINE / FINANCIER^V 3€

FROMAGE BLANC ET FRUITS ROUGES^V 9€

CAKE DU MOMENT^V 9€

TIRAMISU^V 12€

prix nets, service compris

[V] VEGETARIEN / VEGETARIAN - [G-FREE] SANS-GLUTEN / GLUTEN-FREE

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*)
GIUDIA (*cynar, rabarbaro nardini, tonic water, zeste de citron*)
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, concombre*)
BIANCO D'ORIENTE (*q bianco, yuzu, eau de rose, fleur de lotus, prosecco, soda*)

IL CLASSICO 15€

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

COCKTAILS

- LE GRAIN DE BEAUTÉ (*gin fair, cordial citron vert a l'asperula odorata, citron vert, liqueur de gingembre, bitter chocolat*) 15€
HISTERIA (*vodka fair, liqueur h theoria histeria, cordial citron vert, fruits de la passion, liqueur skins mastiha*) 18€
SPARKLING VELVET (*champagne fleury, liqueur à la rose, liqueur de sureau*) 18€

VINI & BOLLICINE

BIANCO

- VERMENTINO IGT *san ferdinando, toscana (2018)* 8€ / 38€
SP68 IGT *arianna occhipinti, sicilia (2018)* 10€ / 47€
RIBOLLA GIALLA DOC *i clivi, friuli (2018)* 11€ / 56€
LUNA CALANTE IGT *porta del vento, sicilia (2017)* 12€ / 57€

ROSATO

- CHÂTEAU LÉOUBE AOC *côtes-de-provence (2019)* 10€ / 46€

ROSSO

- "COSÌ È" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC *speranza, abruzzo (2018)* 8€ / 40€
RENOSU IGT *dettori, sardegna (2019)* 9€ / 45€
UMBERTA BARBERA D'ASTI DOCG *iuli, piemonte (2019) magnum* 10€ / 48€
FRAPPATO IGT *arianna occhipinti, sicilia (2017)* 12€ / 73€

BOLLICINE

- ALPINO BIANCO VDT *cantina furlani, alto adige* 9€ / 43€
NERA BRUT MILLÉSIMÉ DOCG *de faveri, veneto* 10€ / 48€
BLANC DE NOIRS *fleury nv* 14€ / 84€

14cl — 75cl
nv "no vintage"

NATIONAL

SIDRO & BIRRE

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

L'AUTENTICA *birra moretti (33cl)* 6€

LA PARISIENNE BLONDE / LE TITI PARISIEN *la brasserie parisienne (33cl)* 7€

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

SODAS

PERRIER (33cl) 6€

HOT GINGER BEER *Iuscombe (27cl)* 7€

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

COCA-COLA / COCA-COLA LIGHT / COCA-COLA ZERO (33cl) 7€

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, gingembre, 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, citron* 10€

DETOX 2 *kiwi, pomme, gingembre* 10€

DETOX 3 *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 5.5€

CHOCOLAT CHAUD 5€

LATTE 5.5€

LATTE [CHAI, MATCHA, GOLDEN] 8€

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

THÉS

THÉS *collection t.* 5.5€

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* 5.5€

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* 5.5€

INFUSIONE DI TIMO *infusion de thym frais* 5.5€

CANARINO *infusion d'écorces de citron* 5.5€