

NATIONAL

de 14h30 à 19h

CICCHETTI

CINTA SENESE 12€

VITELLO TONNATO 8€

Noix de veau, câpres et crème de thon

ASPARAGI, LARDO DI COLONNATA E PISELLI 9€
Asperges grillées, lardo di Colonnata & petits pois

STRACCIATELLA, PUNTARELLE E BOTTARGA 7€
Stracciatella, puntarelle & poutargue

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

PINZIMONIO E BAGNA CAUDA 7€
Légumes croquants, sauce à l'ail et aux anchois

BACCALA MANTECATO 8€
Brandade de morue & pane carasau

PARMIGIANO 24 MESI 8€
Parmesan affiné 24 mois

SALAMINO TOSCANO 6€
Saucisson de Toscane

DOLCI

CAKE DUMOMENT 9€

FRAGOLE FRESCHE E MASCARPONE 13€
Fraises dream & crème mascarpone vanille

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, concombre*)

IL CLASSICO 15€

BELLINI (*prosecco, purée de pêche blanche*)

COCKTAILS

LEGRAINDEBEAUTÉ (*gin, cordial citron vert al'asperula odorata, citron vert, liqueur de gingembre, bitter chocolat*) 16€

HISTERIA (*vodka, liqueur h theoria histeria, cordial citron vert, fruits de la passion, liqueur skinos mastiha*) 19€

SPARKLING VELVET (*champagne fleury, liqueur à la rose, liqueur de sureau*) 19€

VINI & BOLLICINE

BIANCO

VINO DEL GIORNO IGT *salvatore marino, sicilia (2020)* 8€ / 38€

FALANGHINA CAMPI FLEGREI DOC *azienda agnanum, campania (2020)* 9€ / 45€

PIETROBIANCO IGP *daniele portinari, veneto (2019)* 11€ / 55€

LUNA CALANTE IGT *porta del vento, sicilia (2017)* 12€ / 57€

VINS DE DOUCEUR

MOSCADEDDU *cantina dettori, sardegna (2015)* 10 cl 16€

ROSATO

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

MAQUÈ ROSE IGT *porta del vento, sicilia (2019)* 10€ / 47€

ROSSO

... DI GINO IGT *fattoria san lorenzo, marche (2020)* 8€ / 38€

RENOSU IGT *dettori, sardegna (2019)* 9€ / 45€

UMBERTA BARBERA D'ASTI DOCG *iuli, piemonte (2020)* magnum 10€ / 48€

RUSSE *aglianico del vulture, arteteké, basilicata (2019)* 11€ / 55€

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"

NATIONAL

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 *maistri 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, citron* 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 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'sblend (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€

TEA TIME

de 15h à 18h

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