

ANTIPASTI

MOZZARELLA IN CAROZZA	€14
Mozzarella panée, roquette, sauce tomate maison.	
BURRATA DI BUFALA	€15
Anchois de Sicile, roquette.	
BRUSCHETTA CLASSICA	€13
Focaccia, tomates fraîches, ail, huile d'olive extra vierge, basilic, origan.	
BRUSCHETTA DELLA CASA	€14
Focaccia, 'nduja, tomates fraîches, stracciatella.	
MOZZARELLA DI BUFALA DOP	€15
Tomates datterino, roquette.	
INSALATA DEL CAPO	€18
Jambon San Daniele DOP, burrata DOP, tomates séchées, roquette.	
INSALATA DI CESARE	€19
Morceaux de poulet pané, parmesan reggiano, œuf dur, poivrons rouges marinés, stracciatella, roquette, croûtons à l'ail.	
CARPACCIO	€18
Tranches de boeuf cru, parmesan reggiano, citron, huile d'olive extra vierge, roquette.	
VERDURE GRIGLIATE	€19
Légumes grillés : aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, tomates séchées, roquette.	
TAGLIERE DELLA CASA	€24
Assortiment de charcuteries et fromages italiens, servi avec une focaccia artisanale.	

Pasta artigianale ACQUA FARINA E TANTO AMORE

PASTA ALL'ARRABBIATA	€16
Sauce tomate maison légèrement pimentée.	
PASTA AL PESTO	€18
Pesto de basilic, pignons de pin, tomates fraîches.	
PASTA CACIO E PEPE	€19
Crème de pecorino romano DOP, poivre noir de Kampot.	
PASTA ALLA CARBONARA	€19
'Guanciale', crème d'œufs, pecorino romano DOP râpé, poivre noir de Kampot	
PASTA ALLA NORMA	€18
Aubergines frites, sauce tomate maison, stracciatella, basilic.	
PASTA AL PISTACCHIO	€20
Pesto de pistaches, stracciatella, éclats de pistaches.	
PASTA CALABRESE	€19
'Nduja, oignons rouges, sauce tomate maison, 'goûtes' de poivrons jaunes.	
PASTA PRIMAVERA	€19
Sauce tomate maison et légumes de saison (aubergines, courgettes, poivrons, oignons, tomates fraîches).	
PASTA AI TRE FORMAGGI	€19
Sauce gorgonzola, mozzarella, pecorino romano, poivre noir.	
PASTA AL SALMONE	€21
Sauce rosée au saumon.	
PASTA AL TARTUFO NERO	€22
Crème de truffe artisanale, copeaux de truffe fraîche, parmesan reggiano.	
NOUVEAUTÉ PASTA AL RAGÙ BOLOGNAISE	€19
fait maison	

(Toutes nos pâtes sont servies al dente avec du parmesan reggiano.)



Un plat par personne



SECONDI

COTOLETTA ALLA MILANESE	€27
Escalope de veau panée, servie avec un accompagnement au choix.	
COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE	€24
Escalope de poulet panée, servie avec un accompagnement au choix.	

Accompagnements au choix : pommes de terre au four, salade mixte.



Pizza AMORE PER LA PIZZA

MARGARITA	€14
Sauce tomate, mozzarella, huile d'olive extra vierge, origan.	
NAPOLETANA	€18
Sauce tomate, olives 'Leccino', anchois, câpres, origan.	
BURRATA	€21
Sauce tomate, tomates fraîches, burrata DOP, huile d'olive extra vierge, origan.	
PARMIGIANA	€20
Mozzarella, aubergines grillées, tomates fraîches, ricotta, basilic, huile d'olive extra vierge, origan.	
VEGETARIANA	€21
Sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, poivrons grillés, courgettes grillées, artichauts à la romaine, champignons frais, oignons rouges, tomates fraîches, roquette, origan.	
NOUVEAUTÉ CIOTOLA	€24
Pizza avec pâtes	
NEW STRACCIATA	€21
Sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella, poivrons rouges marinés, olives 'Leccino', stracciatella.	
REGINA	€19
Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon blanc DOP (Casa Modena), origan.	
QUATTRO FORMAGGI	€19
Sauce tomate, Mozzarella, gorgonzola, provola, parmesan reggiano.	
QUATTRO STAGIONI	€20
Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, artichauts à la romaine, jambon blanc DOP, olives 'Leccino', origan.	
SPIANATA CALABRESE	€21
Sauce tomate, mozzarella, spianata calabrese (saucisse piquante), origan.	
GENOVESE	€21
Mozzarella, tomates datterino, roquette, pesto alla genovese, stracciatella, éclats de pistaches.	
SAN DANIELE	€21
Sauce tomate, roquette, jambon San Daniele, copeaux de parmesan.	
PISTACCHIONA	€22
Mozzarella, mortadella aux pistaches, pesto de pistaches, burrata, éclats de pistaches.	
NEW OSTERIA DEGLI AMICI	€24
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc DOP, provola, artichauts à la romaine, olives 'Leccino', spianata calabrese (saucisse piquante).	
DRAGONE	€23
Sauce tomate, mozzarella, 'nduja, gorgonzola DOP, oignons rouges, spianata calabrese (saucisse piquante).	
TONNARA	€22
Sauce tomate, thon, olives 'Leccino', artichauts à la romaine, oignons rouges.	
SALMONE	€23
Sauce tomate, saumon fumé, stracciatella, éclats de pistaches, roquette.	
TARTUFO NERO	€24
Crème de truffe noire (Coopérative 'Tartufo Elite di Abruzzo'), mozzarella, jambon blanc DOP, copeaux de truffe noire fraîche.	
Le légumes, fromages, anchois, thon, le supplément	€2,5
Le saumon	€3
Le charcuterie	€3,5



Fait maison avec des produits de tr
bonne qualité, sélectionnés par nos soins



CALZONI

CALZONE XXL	€32
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc DOP, spianata calabrese (saucisse piquante), oeuf.	
CALZONE CALBRAISE	€21
Sauce tomate, mozzarella, spianata calabrese, provola, oeuf.	
CALZONE TRADIZIONALE	€20
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc DOP, oeuf.	
CALZONE QUATTRO FORMAGGI	€19
Mozzarella, gorgonzola, provola, parmesan, oeuf.	
CALZONE VEGETARIENNE	€21
Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, oignons, oeuf.	



TIRAMISÙ CLASSICO	€10
Recette traditionnelle maison.	
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO	€12
Version gourmande à la crème de pistache.	
PANNA COTTA ALL'AMARENA	€8
Panna cotta onctueuse, coulis de griottes amarena.	
DELIZIA AL LIMONE	€8
Gâteau moelleux au citron, spécialité de la côte amalfitaine.	
TORTA AL PISTACCHIO	€10
Gâteau fondant à la pistache, cœur crémeux.	
CANNOLI SICILIANI (différents saveurs)	€3
Petits rouleaux croustillants garnis de ricotta sucrée.	
CROSTATA DEL GIORNO	€10
Tarte du jour maison, selon l'inspiration du chef.	

Caffè

FRAPPÉS ET AFFOGATI



CAFFÈ ESPRESSO	€3,5
CAFFÈ DÉCAFÉINÉ	€3,5
CAFFÈ AMERICANO	€3,5
CAFFÈ MACCHIATO	€4
CAFFÈ CORRETTO	€4
FRAPPESPRESSO CARAMEL	€6
CHOCOLAT CHAUD FABBRI	€6
CAPPUCCINO	€6,5
CAPPUCCINO CARAMEL	€6
AFFOGATO	€7
Caffè espresso, glace vanille.	
AFFOGATO AL PISTACCHIO	€7,5
Caffè espresso, crème de pistache, glace à la pistache.	

BOISSONS

L'EAU PLATE PUREZZA 75 CL	€5,5
L'EAU PÉTILLANTE PUREZZA 75 CL	€5,5
COCA - COLA CLASSIC 33 CL	€6
COCA - COLA ZERO 33 CL	€6
COCA - COLA CHERRY, 33 CL	€6
ORANGINA 33 CL	€6
LIMONADE ITALIENNE 27,5 CL (citron, mandarine, orange sanguine)	€6,5
THÉ VERT GLACÉ BIO 27,5 CL	€6,5
THÉ GLACÉ BIO PÊCHE-MELON 27,5 CL.	€6,5
JUS DES FRUITS 200 ML	€6
THE E INFUSION (différent saveurs)	€6



Spritz Aperol	€12
Prosecco, Aperol, eau pétillante, tranche d'orange.	
Spritz Campari	€12
Prosecco, Campari, eau pétillante, tranche d'orange.	
Spritz Hugo	€12
Prosecco, sirop de fleur de sureau Fabbri, eau pétillante, tranche de pamplemousse.	
Spritz Misto	€12
Prosecco, Aperol, Campari, eau pétillante.	
Spritz Limoncello	€12
Prosecco, limoncello, jus de citron, eau pétillante, tranche de citron.	
Spritz Martini	€12
Prosecco, Martini Bianco, eau pétillante, tranche de citron.	
Spritz Bellini	€12
Prosecco, sirop de pêche, eau pétillante.	
Spritz Rossini	€12
Prosecco, sirop de fraise, eau pétillante.	
Spritz Violette	€12
Prosecco, sirop de violette, eau pétillante.	
Spritz Myrtille	€12
Prosecco, sirop de myrtille, eau pétillante.	
Spritz Tropical	€12
Prosecco, sirop de fruits de la passion, eau pétillante.	
Spritz Bolognaise	€12
Prosecco, sirop Marendray Bitter, sirop Amarena Fabbri, eau pétillante.	
Spritz Mojito	€12
Prosecco, sirop Mojito, eau pétillante, citron, menthe.	

Prix net e service compris



VINS ITALIENS

L'ensemble de notre sélection de vins est proposé à la bouteille ou au verre.



15cl - €8,50

Les Bulles

VENETO

Prosecco Brut Valdobbiadene – Conegliano DOCG
Sec, bulles intenses, arômes de fraise et fleurs d'oranger.

Lambrusco sans sulfites – Guibertoni

Très sec, bulles fines, notes de fruits rouges et violette, finale tannique.

€35

Pinot Grigio DOC del Veneto (Veneto)

Frais, fruité, arômes de poire mûre.

€34

Vermentino di Sardegna (Sardaigne)

Rond, intense, arômes floraux.

€36

Donna Imma – Cirò Bianco (Calabria)

Sec, ample et complexe, intenses notes florales.

€39

Les Roses

Bardolino Chiaretto Classico (Veneto)

Rose pâle, fruité, sec et harmonieux.

€36

Prainette IGT – Cantina Greco (Calabria)

Rosé intense, légèrement fruité, caractère affirmé.

€36

Fina Hanami merlot – Cantina Bruno Fina (Sicilia)

Nez intense envoûtant de jasmin, pêche blanche avec des notes finales de pamplemousse, litchi.

€34

Chianti Colli Fiorentini DOC – San Michele a Torri (Toscane)

Sec, puissant, notes animales et tanins élégants.

€49

Primitivo Sellato DOC – Tenuta Viglione (Puglia)

Pourpre opaque, nez intense, sec et onctueux.

€44

Nero d'Avola – Bruno Fina (Sicilia)

Arômes de prune et cerise noire, tanins veloutés

€39

Montepulciano Riserva – Cantina Torri (Abruzzo)

Grenat profond, nez de fruits secs, riche et élégant.

€41

Cirò Rosso Superiore – Cantina Greco (Calabria)

Vin structuré, épice, tanins fondus, caractère rustique.

€40



COCKTAIL & MOCKTAIL

Americano

Campari Bitter, Martini Rouge, gin.

€12

Negroni Sbagliato

Prosecco, Campari, vermouth rouge.

€12

Mojito

Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante.

€11

Crodino « Le Spritz sans alcool » (mocktail)

Apéritif italien, notes amères, eau pétillante, tranche d'orange.

€11

Shirley Temple (mocktail)

Sirop de grenadine, Oasis, limonade citron, tranche de citron, cerise confite.

€11

Passione (mocktail)

Purée de fruit de la passion, citron vert, eau pétillante, menthe.

€11

Green Mojito (mocktail)

Sirop de menthe, citron, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche.

€11

CAMPARI SODA

€11

CAMPARI ORANGE

€11

MARTINI BIANCO

€11

MARTINI ROSSO

€11

BITTER CAMPARI

€11

COUPE DE PROSECCO (12 cl)

€11

WHISKY JB (4 cl)

€11

WHISKY JACK DANIELS (4 cl)

€12

DIGESTIVI

BIÈRES

PERONI 33 CL.	€7
MORETTI 33 CL	€7
BIÈRE SANS ALCOOL	€7
BIÈRE DU MOMENT	€7

LIMONCELLO

€8

ARANCINO 30°

€8

SAMBUCÀ

€8

AMARETTO

€8

GRAPPA

€8

RATAFIA

€8

Elixir di AMARENA FABBRI