

# ANTIPASTI

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

# Pasta artigianale ACQUA FARINA E TANTO AMORE

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

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



Un plat par personne



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

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

> Veuillez informer notre équipe de toute allergie ou exigence alimentaire particulière.  
> L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



# OSTERIA degli amici



# Pizza AMORE PER LA PIZZA



<b>MARGARITA</b> Sauce tomate, mozzarella, huile d'olive extra vierge, origan.	€14
<b>NAPOLITANA</b> Sauce tomate, olives 'Leccino', anchois, câpres, origan.	€18
<b>BURRATA</b> Sauce tomate, tomates fraîches, burrata DOP, huile d'olive extra vierge, origan.	€21
<b>PARMIGIANA</b> Mozzarella, aubergines grillées, tomates fraîches, ricotta, basilic, huile d'olive extra vierge, origan.	€20
<b>VEGETARIANA</b> Sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, poivrons grillés, courgettes grillées, artichauts à la romaine, champignons frais, oignons rouges, tomates fraîches, roquette, origan.	€21

NOUVEAUTÉ

<b>CIOTOLA</b> Pizza avec pâtes	€24
------------------------------------	-----

NEW

STRACCIATA



Sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella, poivrons rouges marinés, olives 'Leccino', straciatella.

<b>REGINA</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon blanc DOP (Casa Modena), origan.	€19
---	-----

<b>QUATTRO FORMAGGI</b> Sauce tomate, Mozzarella, gorgonzola, provola, parmigiano reggiano.	€19
--	-----

<b>QUATTRO STAGIONI</b> Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, artichauts à la romaine, jambon blanc DOP, olives 'Leccino', origan.	€20
--	-----

<b>SPIANATA CALABRESE</b> Sauce tomate, mozzarella, spianata calabrese (saucisse piquante), origan.	€21
--	-----

<b>GENOVESE</b> Mozzarella, tomates datterino, roquette, pesto alla genovese, straciatella, éclats de pistaches.	€21
---	-----

<b>SAN DANIELE</b> Sauce tomate, roquette, jambon San Daniele, copeaux de parmesan.	€21
--	-----

<b>PISTACCHIONA</b> Mozzarella, mortadella aux pistaches, pesto de pistaches, burrata, éclats de pistaches.	€22
--	-----

NEW

OSTERIA DEGLI AMICI



Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc DOP, provola, artichauts à la romaine, olives 'Leccino', spianata calabrese (saucisse piquante).

<b>DRAGONE</b> Sauce tomate, mozzarella, 'nduja, gorgonzola DOP, oignons rouges, spianata calabrese (saucisse piquante).	€23
---	-----

<b>TONNARA</b> Sauce tomate, thon, olives 'Leccino', artichauts à la romaine, oignons rouges.	€22
--	-----

<b>SALMONE</b> Sauce tomate, saumon fumé, straciatella, éclats de pistaches, roquette.	€23
---	-----

<b>TARTUFO NERO</b> Crème de truffe noire (Coopérative 'Tartuffo Elite di Abruzzo'), mozzarella, jambon blanc DOP, copeaux de truffe noire fraîche.	€24
--	-----

Le légumes, fromages, anchois, thon, le supplement	€2,5
Le salmone	€3
Le charcuterie	€3,5



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



# CALZONI



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



# Desserts



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

# Caffè

## FRAPPÉS ET AFFOGATI



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

> Prix nets – Service compris – Un plat minimum par personne.  
> Nos plats sont proposés sous réserve de disponibilité et peuvent varier en fonction des arrivages.

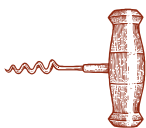
# BOISSONS

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 INFUSSION (différent saveurs)	€6



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

Prix net e service compris



## VINS ITALIENS

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

### Les Bulles

<b>VENETO</b> Prosecco Brut Valdobbiadene – Conegliano DOCG Sec, bulles intenses, arômes de fraise et fleurs d'orange.	€35
<b>Lambrusco sans sulfites – Guibertoni</b> Très sec, bulles fines, notes de fruits rouges et violette, finale tannique.	€34

### Les Roses

<b>Bardolino Charetto Classico</b> (Veneto) Rose pâle, fruité, sec et harmonieux.	€36
<b>Prainette IGT – Cantina Greco</b> (Calabria) Rosé intense, légèrement fruité, caractère affirmé.	€36
<b>Fina Hanami merlot – Cantina Bruno Fina</b> (Sicilia) Nez intense envoûtant de jasmin, pêche blanche avec des notes finales de pamplemousse, litchi.	€34



## COCKTAIL & MOCKTAIL

<b>Americano</b> Campari Bitter, Martini Rouge, gin.	€12
<b>Negroni Sbagliato</b> Prosecco, Campari, vermouth rouge.	€12
<b>Mojito</b> Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante.	€11
<b>Crodino « Le Spritz sans alcool »</b> (mocktail) Apéritif italien, notes amères, eau pétillante, tranche d'orange.	€11
<b>Shirley Temple</b> (mocktail) Sirop de grenadine, Oasis, limonade citron, tranche de citron, cerise confite.	€11
<b>Passione</b> (mocktail) Purée de fruit de la passion, citron vert, eau pétillante, menthe.	€11
<b>Green Mojito</b> (mocktail) Sirop de menthe, citron, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche.	€11



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



15cl - €8,50

### Les Blancs

<b>Pinot Grigio DOC del Veneto</b> (Veneto) Frais, fruité, arômes de poire mûre.	€34
<b>Vermentino di Sardegna</b> (Sardaigne) Rond, intense, arômes floraux.	€36
<b>Donna Imma – Cirò Bianco</b> (Calabria) Sec, ample et complexe, intenses notes florales.	€39

### Les Rouges

<b>Chianti Colli Fiorentini DOC – San Michele a Torri</b> (Toscana) Sec, puissant, notes animales et tanins élégants.	€49
<b>Primitivo Sellato DOC – Tenuta Viglione</b> (Puglia) Pourpre opaque, nez intense, sec et onctueux.	€44
<b>Nero d'Avola – Bruno Fina</b> (Sicilia) Arômes de prune et cerise noire, tanins veloutés	€39
<b>Montepulciano Riserva – Cantina Torri</b> (Abruzzo) Grenat profond, nez de fruits secs, riche et élégant.	€41
<b>Cirò Rosso Superiore – Cantina Greco</b> (Calabria) Vin structuré, épicé, tanins fondus, caractère rustique.	€40

## Aperitivi classici

<b>CAMPARI SODA</b>	€11
<b>CAMPARI ORANGE</b>	€11
<b>MARTINI BIANCO</b>	€11
<b>MARTINI ROSSO</b>	€11
<b>BITTER CAMPARI</b>	€11
<b>COUPE DE PROSECCO (12 cl)</b>	€11
<b>WHISKY JB (4 cl)</b>	€11
<b>WHISKY JACK DANIELS (4 cl)</b>	€12

## DIGESTIVI

<b>LIMONCELLO</b>	€8
<b>ARANCINO 30°</b>	€8
<b>SAMBUCA</b>	€8
<b>AMARETTO</b>	€8
<b>GRAPPA</b>	€8
<b>RATAFIA</b> Elixir di AMARENA FABBRI	€8