

Amore

— RISTORANTI —

Cocktails

SPRITZ, 20CL - 7,5€

Apérol, prosecco, eau pétillante, quartier d'orange

HUGO SPRITZ, 20CL - 8,5€

Liqueur de sureau St-Germain, prosecco, eau pétillante, menthe fraîche

NEGRONI, 9CL - 9,5€

Gin, vermouth rouge, bitter italien (Campari)

AMARETTO SOUR, 9CL - 9,5€

Amaretto, citron jaune, Angostura, aquafaba

BELLINI, 15CL - 8,5€

Purée de pêche, prosecco

MARTINI MILANO, 9CL - 9,5€

Martini rosso, bitter, zestes d'orange & citron

AMERICANO, 9CL - 9,5€

Bitter rouge, vermouth rouge, eau gazeuse

FRESH GINGER MOCKTAIL, 20CL - 8€

Ginger beer, jus de citron, eau de plantes



Softs

LES SIROPS, 25CL - 2,5€

Grenadine | Menthe | Pêche

LE CITRON, 25CL - 4,5€

Pressé maison

L'ORANGE, 25CL - 5€

Pressée maison

JUS DE FRUITS BIO PLOSE, 20CL - 4€

Orange Arancia | Abricot Albiocca
Ananas | Tomate Pomodoro

SODAS, 33CL - 4€

Coca-cola | Coca-cola zéro

LIMONADE, 25CL - 3,5€

GINGER BEER, 25CL - 5,5€

Eaux

SAN BENEDETTO PLATE, 75CL - 5€

SAN BENEDETTO GAZEUSE, 75CL - 5€

Café illy & co

RISTRETTO - 2,3€

ESPRESSO - 2,3€

ALLONGÉ - 2,5€

CAPPUCCINO - 4,5€

THÉ - 4€

INFUSION - 4€

Antipasti

✓ **STRACCIATELLA** - 9,5€
Champignon, citron

CARPACCIO DI BRESAOLA - 9,5€
Roquette, flocons de parmesan

✓ **BURRATA** - 9€
Pistache, radis, fenouil

Pizze

BASE TOMATE

✓ **MARGHERITA** - 13,5€
Tomate, fior di latte, basilic frais,
huile d'olive extra vierge

✓ **MARGHERITA SUPER EXTRA** - 15,5€
Tomate, parmesan râpé
Après cuisson : bufalina, roquette,
basilic frais, huile d'olive extra vierge

NAPOLETANA - 15€

Tomate, anchois Cetara, câpres,
olives Kalamata, stracciatella, basilic frais,
huile d'olive extra vierge

DIAVOLA - 15,5€

Tomate, fior di latte, spianata,
Parmiggiano Reggiano AOP, basilic frais,
huile d'olive extra vierge

PARMA - 16,5€

Tomate, fior di latte
Après cuisson : burrata, jambon de parme AOP,
Parmiggiano Reggiano AOP, basilic frais,
huile d'olive extra vierge, roquette

REGINA - 15,5€

Tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons,
origan, basilic frais, huile d'olive extra vierge

BRESAOLA - 17,5€

Tomate, fior di latte
Après cuisson : bresaola, bufalina,
roquette, Parmiggiano Reggiano AOP,
basilic frais, huile d'olive extra vierge



BAMBINO - 12€

Petite Margherita ou pâtes au jambon
Sirop de votre choix
Tiramisu

BASE CRÈME

✓ **CARCIOFI E PECORINO** - 16,5€
Crème de ricotta blanche, artichauts, fior di latte,
scarmoza, oignon rouge, basilic frais,
huile d'olive extra vierge

TARTUFO - 18,5€

Crème de truffe, fior di latte, scarmoza, speck,
basilic frais et huile d'olive extra vierge

✓ **TARTUFO AI FUNGHI** - 17,5€

Crème de truffe, fior di latte, scarmoza,
champignons, olives Kalamata, basilic frais,
huile d'olive extra vierge

✓ **QUATTRO FORMAGGI** - 16€

Fior di latte, scarmoza, cacciocavallo,
gorgonzola, parmesan, noisettes grillées,
poivre noir, basilic frais

PISTACCHIO - 17,5€

Crème de pistache, fior di latte
Après cuisson : mortadelle, stracciatella,
pistaches grillées, basilic frais, huile d'olive extra vierge

Pasta

✓ **PASTA ALLA GENOVESE** - 17,5€
Rigatoni, pesto frais, pignons de pin,
parmesan, huile d'olive extra vierge

✓ **RAVIOLI ALLA MILANESE** - 17,5€
Sauge, parmesan, crème de truffe

Dolci

TIRAMISU - 8€
Café

PANNA COTTA - 8€
Citron



Végétarien



Produits sourcés 100% italiens et cuisine faite maison !

Vins au verre

BARDOLINO DONNA LORENZA, 12CL - 5€
Rosé

BARDOLINO DONNA LORENZA, 12CL - 6€
Rouge

MANNARA PINOT GRIGIO, 12CL - 5,5€
Blanc

PROSECCO MIONETTO, 12CL - 6,5€
DOC prosecco treviso

Vins rouges

PRIMITIVO, 75CL - 31€
IGP puglia bio

MONTEPULCIANO ITINERA, 75CL - 25€
DOC Abruzzo

TUSCANTE GOVERNO, 75CL - 29€
IGT Toscana

BARDOLINO DONNA LORENZA, 75CL - 21€
DOC Bardolino

ROSSO PICENO AZIENDA SAN FILIPPO, 75CL - 23€
IGT Rosso piceno bio

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, 75CL - 27€
Domaine Olivier, AOP Saint-Nicolas de Bourgueil

Vins rosés

BARDOLINO DONNA LORENZA, 75CL - 20€
DOC Bardolino

ROSATO AZIENDA SAN FILIPPO, 75CL - 24€
IGT Marche bio

Bières

MORETTI, 25CL / 50CL
4€ / 6€

AFFLIGEM, 25CL / 50CL
5€ / 7€

Vins blancs

MANNARA PINOT GRIGIO, 75CL - 23€
IGT terre siciliane

ANGELO GRILLO, 75CL - 25€
DOC Sicilia

CORTO MARTINA SOAVE, 75CL - 21€
IGT veneto

FALERIO AZIENDA SAN FILIPPO, 75CL - 22€
DOC Falerio bio

Prosecco

MIONETTO, 75CL - 25€
DOC prosecco treviso

LAMBRUSCO DONNA LORENZA, 75CL - 20€
Rosso, IGT lambrusco

Digestifs

RUM DON PAPA BAROKO, 4CL - 7€

GRAPPA FONTE, 4CL - 5€

AMARETTO, 4CL - 5€

LIMONCELLO VILA DUCA, 4CL - 4,5€

Apéritifs

VERMOUTH, 6CL - 5€
Blanc - Rouge

CAMPARI, 6CL - 6€

ANISÉ, 2CL - 4€

WHISKY BALLANTINE'S, 4CL - 7€



RETROUVEZ-NOUS SUR
VOLAVOLA.FR
DESIGN : SOWOO.FR