NOLITA

ANTIPASTI

BIG BURRATA DES POUILLES A PARTAGER 24
Burrata 330g, roquette, tomates cerise et huile d'olive

BRESAOLA DE BOEUF 14
Filet d'huile d'olive et zestes de citron jaune

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 36 MESI 15
Le jambon italien le plus doux et fondant

BRUSCHETTA RICOTTA POMODORO 13
Pain de campagne grillé, ricotta, tomates fraiches à l'ail

ARANCINI CACIO & PEPE / AL RAGU 12
Croquettes de riz farcies au cacio e pepe et au ragoût

ARANCINI A LA TRUFFE 14
Croquettes de riz farcies à la truffe

SALADE PRIMAVERA 18
Roquette & pousses d'épinards, artichauts, parmesan, ricotta, câpres et olives taggiasche

PEPERONI ALLA GRIGLIA 12
Poivrons grillés à l'huile d'olive

SOUPE DU JOUR 10
Délicieuse soupe du jour maison aux légumes frais

ZUCCHINI FRITTI 12
Courgettes frites et sa sauce yaourt ciboulette

CARPACCIO DE BOEUF 16
Carpaccio de boeuf, parmigiano reggiano, câpres, roquette

SAUMON FUMÉ KAVIARI 24
Fines tranches de saumon Norvégien, blinis, sauce yaourt

PASTA

L'AUTENTICO AL POMODORO 19
Penne, sauce tomates maison, basilic

BUCATINI AL LIMONE 21
Bucatini sauce au beurre, thym et citron frais

SPAGHETTI AL PESTO 22
Pesto de basilic frais aux pignons de pin

SPAGHETTI CACIO E PEPE 24
Spaghetti crémeux au poivre noir et pecorino

RIGATONI ALLA NORMA 25
Sauce tomates maison, aubergines frites, ricotta

TAGLIATELLES AL SALMONE 26
Tagliatelles au saumon à la crème fraiche et citron

MAFALDE A LA TRUFFE 28
Mafalde, crème de truffe, mascarpone, champignons

MENÙ BAMBINI 15
Pasta sauce tomate ou Nuggets frites patates douces + limonade ou Evian + glace vanille nappage chocolat

GRATINÉS

GNOCCHIS 4 FORMAGGI 24
Gnocchis cuits au four au gorgonzola, fontina, ricotta et parmesan

RIGATONI AL FORNO 24
Rigatonis mijotés dans une sauce tomate aux olives noires et à la ricotta, gratinés au parmesan

PIATTI

LA FAMEUSE MILANAISE 34
Escalope de veau panée, servie avec spaghetti (sauce tomate, pesto ou nature)

OSSO BUCO 32
Délicieux jarret de veau mijoté dans sa sauce tomate au laurier et thym, servi avec ses tagliatelles

SAUMON SAUCE AU BEURRE CITRONNÉE 29
Filet de saumon grillé, sauce au beurre citronnée, servi avec son riz sauvage, aneth et pousses d'épinards

RISOTTO GORGONZOLA & POIRE 27
Risotto fondant au gorgonzola et à la poire

REBLOCHON CHAUD 28
Reblochon crémeux cuit au four façon « Fondue », servi avec pommes de terre grenailles et salade

DOLCI & GELATI

TIRAMISU DELLA CASÀ 12
Onctueux tiramisu de la maison servi généreusement

MOUSSE AL CIOCCOLATO DELLA NONNA 10
La classique mousse au chocolat, simple et délicieuse

BRIOCHE PERDUE 11
Brioche toastée au lait et aux œufs, sauce caramel beurre salé, glace vanille

PANNA COTTA À LA CARDAMOME 8
La célèbre crème revisitée à la cardamone, coulis myrtilles

AMARETTINO 10
Glace vanille, cerises confites, brisures de biscuits aux amandes, recouverte d'Amaretto

CAFFE AFFOGATO 8
Glace vanille, grains de café au chocolat et son espresso

GLACES ..... **LA BOULE** 6
Chocolat, café, vanille, stracciatella, chocolat-menthe, caramel beurre salé, pistache, noix, fraise, framboise, cassis, poire, pêche, citron, mangue, yaourt

IL COLONNELLO (glace citron, vodka) 14

CHOCOLAT/ CAFE LIEGEOIS - DAME BLANCHE .. 14

Prix nets en euros, toutes taxes & service compris. Liste des allergènes disponible sur demande.

NOLITA

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 15
Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange

GERMAIN SPRITZ 16
Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse

BELLINI 15
Purée de pêches, prosecco

ESPRESSO MARTINI 15
Expresso, vodka, crème de cacao, sucre de canne

CRAZY SUMMIT 15
Amaretto, Gin, jus de pomme et citron, cannelle râpée

MOUNTAIN PARADISE 16
Génépi, sirop d'orgeat, jus d'ananas, citron vert

ITALIAN MULE 15
Amaretto, whisky, jus de citron, Angostura, ginger beer

MOJITO 16
Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe

PORN STAR MARTINI 17
Purée passion, Vodka, citron vert, vanille, shot prosecco

TOUT SCHUSS 15
Gin, crème de cacao, crème liquide, noix de muscade

SEX ON THE SNOW 15
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange et cranberry

FRENCH CONNECTION 16
Cognac, Amaretto, zeste d'orange

CHAMBORD J'ADORE 15
Vodka, Liqueur Chambord, jus d'ananas

PALOMA 15
Tequila Bianco, soda pamplemousse, citron vert

NEGRONI 16
Campari, vermouth rouge, gin

PEAR DAIQUIRI 15
Rhum, jus de poire, sucre de canne, jus de citron vert

BOISSONS FRAICHES

EAUX

Perrier 33 cl	6
Vittel, San Pellegrino 50 cl	5
Vittel, San Pellegrino 100 cl	7

SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Limonade 33 cl	6
Orangina, Sprite, Jus de fruits, Ice Tea 25cl	6
London Essence Tonic 20 cl	6

CHAMPAGNE

	12 cl	75 cl
Veuve Clicquot brut 75 cl	16	95
Veuve Clicquot rosé 75 cl	-	115

VINS

ROUGE		12 cl	75 cl	150 cl
France				
Saint-Nicolas-de-Bourgueuil – La Source	*Loire*	-	35	-
Côtes du Rhône – Réserve Perrin	*Rhône*	-	36	68
Bordeaux – Tour Le Pin	*Bordeaux*	9	38	-
Chignin-Mondeuse – Quenard – Vieilles Vignes	*Savoie*	-	42	-
Crozes-Hermitage – Maison Les Alexandrins	*Rhône*	-	49	98
Italie				
Nero Avola – Ferla	*Sicile*	8	34	-
Negroamaro – Versante Vallone	*Puglia*	-	36	-
Primitivo – Salento Vallone	*Puglia*	-	38	-
Chianti – DOGC Biologico Luggiano Vinci	*Toscana*	9	38	75
Valpolicella – Classico Antolini	*Veneto*	-	42	-
Montepulciano – Abruzzo Torre Beati	*Abruzzo*	-	62	-
BLANC				
France				
Viognier – Réserve Perrin - Cabanon	*Rhône*	-	35	-
Roussette de Savoie – Domaine Blard & fils	*Savoie*	9	38	-
Chardonnay – Château Fuissé – Vincent	*Bourgogne*	-	48	-
Italie				
Inzolia – IGP Ferla	*Sicilia*	8	34	-
Pinot Grigio – Prendina	*Veneto*	-	36	-
ROSÉ				
Côtes-de-Provence – Domaine Cibonne – Tentations		9	38	-
Côtes-de-Provence – Château d'Esclans – Rock Angel		-	58	-

Demandez notre carte de vins & champagne complète avec plus de 150 références.

Prix nets en euros, toutes taxes & service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération