

# FORMULE MIDI 18,50 €

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT ou PLAT + FROMAGE

## ENTREES

Poivrons grillés maison, sel,huile d'olive,possibilité+ail  
Carpaccio de boeuf , huile d'olive, citron, câpres ,origan  
Tomate Mozzarella ,câpres,origan,huile d'olive ( possibilité avec anchois)  
Salade verte, sauce citron,huile d'olive  
Salade de Roquette, vinaigre balsamique,huile d'olive  
Assiette de Coppa, charcuterie italienne

## PLATS

### Pizzas :

#### ENZO

poitrine fumé,crème fraîche,mozzarella  
oignons cuits, oeuf,origan

#### 4 FROMAGES

mozzarella,crème fraîche,gorgonzola,chèvre  
pécorino,origan

#### 4 SAISONS

sauce tomate,mozzarella,épaule de porc,gorgonzola,  
champignons, oignons cuits,olives,origan

#### CALABRESE

Sauce tomate,mozzarella,oignons cuits,saucisse  
piquante de Calabre,origan

#### SOLEIL

tomate fraîche, mozzarella,ail,huile d'olive  
basilic frais,origan

#### REGINA

Sauce tomate,épaule de porc,mozzarella,  
champignons,origan

#### RUGHETTA

Sauce tomate,mozzarella,salade de roquette  
origan,huile d'olive

### Pâtes :

#### SPAGHETTI OU RIGATONI BOLOGNAISE

viande de boeuf (origine France),sauce tomate

#### SPAGHETTI OU RIGATONI PISTOU

pistou (basilic,pignons de pin,noix,ail,parmesan,huile d'olive)  
sauté à la crème fraîche

#### SPAGHETTI OU RIGATONI GORGONZOLA

gorgonzola,crème fraîche

#### SPAGHETTI OU RIGATONI ALLA BARESE,pimenté

sauce tomate,huile d'olive,ail,oignons,olives noires,piment

#### LASAGNE BOLOGNAISE AL FORNO

viande de veau et de boeuf, sauce tomate,béchamel,  
parmesan

#### TAGLIOLINI OU SPAGHETTI CARBONARA

poitrine fumée sautée au vin blanc,crème fraîche  
jaune d'oeuf, parmesan

#### SPAGHETTI A L'AIL ET L'HUILE PIMENTEE

huile d'olive,ail,basilic, persil,olives noires,piment

## DESSERTS

Tiramisù maison( boudoirs imbibés au café,crème de mascarpone,œufs,marsala)

Crème caramel maison ( lait,œufs, sucre)

Panna Cotta maison au coulis de fruit rouge ou au café chaud ( crème cuite aromatisée à la fleur d'oranger)

2 boules de Glaces faites maison (parfums au choix: vanille,chocolat,café,fleur d'oranger,vanille miel  
pignons, noisette,pistache,,sorbet citron,sorbet framboise,sorbet mangue,sorbet fraise)

FROMAGE : Assiette de Gorgonzola ou Assiette de Provolone

## **ASSIETTES CHAUDES**

### **Assiette ARCHIMBOLDO**

**14,50€**

chausson au chèvre chaud et mozzarella, carpaccio de boeuf (viande origine France),  
salade verte, huile d'olive, citron

### **Salade CICCiolina**

**15,00€**

toast maison, chèvre chaud, coppa, salade verte, citron, huile d'olive

### **AUBERGINES GRATINEES AU FOUR**

**14,00€**

aubergine, épaule de porc, sauce tomate, mozzarella, ail, origan et huile d'olive

### **AUBERGINES SPECIALES**

**16,00€**

aubergine, jambon de Parme, sauce tomate, mozzarella, ail et huile d'olive

### **FOCACCIA**

**15,50€**

pain chaud, viande de Grison, fromage fumé provolone, antipasto à l'huile d'olive (artichauts, tomates  
séchées, champignons, poivrons grillés maison, possibilité +ail)

## **NOS VIANDES**

### **OSSO-BUCO façon Enzo**

**18,00€**

Jarret de veau (viande origine France), sauce tomate, tagliolini

### **ESCALOPE A LA MILANAISE**

**16,00€**

Veau de lait fermier (viande origine France), servi avec salade verte sauce citron ou  
spaghetti sauce tomate

### **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA**

**18,50€**

Veau de lait fermier (viande origine France), jambon de Parme, sauté au vin blanc,  
champignons de Paris, crème fraîche, lamelles de provolone, servi avec tagliolini

# ***ASSIETTES FROIDES***

<b><i>POIVRONS GRILLES MAISON</i></b> sel,huile d'olive ( possibilité+ail)	<b><i>8,00€</i></b>
<b><i>ASSIETTE DE COPPA</i></b> , charcuterie italienne	<b><i>8,00€</i></b>
<b><i>ANTIPASTO A L'HUILE D'OLIVE</i></b> artichauts,tomates séchées,champignons,poivrons maison( possibilité+ail)	<b><i>10,00€</i></b>
<b><i>ASSIETTE SPECIALE ITALIENNE</i></b> jambon de Parme,coppa,tomate, mozzarella (possibilité+anchois)	<b><i>15,50€</i></b>
<b><i>CARPACCIO de boeuf</i></b> tranches de boeuf extra fines ( viande origine France),huile d'olive,citron,câpres	<b><i>12,00€</i></b>
<b><i>SALADE CIOCIARA</i></b> fromage fumé,coppa,salade verte, sauce citron,huile d'olive	<b><i>12,00€</i></b>
<b><i>TOMATE MOZZARELLA</i></b> ,câpres, <i>origan,huile d'olive</i> ( possibilité + anchois)	<b><i>8,00€</i></b>
<b><i>TOMATE MOZZARELLA ET CARPACCIO de boeuf</i></b> (possibilité+anchois) <i>Tranches de bœuf extra fine,tomate, mozzarella,origan, câpres,citron,huile d'olive</i>	<b><i>14,50€</i></b>
<b><i>SALADE VERTE</i></b> sauce citron, huile d'olive	<b><i>5,00€</i></b>
<b><i>SALADE de ROQUETTE</i></b> vinaigre balsamique,huile d'olive	<b><i>6,00€</i></b>

# PIZZAS

<b>PIZZA 4 SAISONS</b>	<b>15,00€</b>
sauce tomate, mozzarella,épaule de porc,gorgonzola, champignons,oignons cuits,olives,origan	
<b>PIZZA 4 FROMAGES</b>	<b>14,50€</b>
mozzarella,crème fraîche,gorgonzola,chèvre,pécorino,origan	
<b>PIZZA ALLA CALABRESE</b>	<b>14,50€</b>
sauce tomate, mozzarella,oignons cuits,saucisse piquante de Calabre, origan	
<b>PIZZA ALLA COQUE</b>	<b>13,50€</b>
sauce tomate,mozzarella,2 oeufs, origan	
<b>PIZZA AL PARMA</b>	<b>17,00€</b>
sauce tomate,mozzarella,champignons, jambon de Parme, origan	
<b>PIZZA ENZO</b>	<b>14,50€</b>
poitrine fumée, crème fraîche,mozzarella, oignons cuits, oeuf, origan	
<b>PIZZA SPECIALE ENZO</b>	<b>15,50€</b>
poitrine fumée bien poivrée, crème fraîche, mozzarella,gorgonzola	
<b>PIZZA MARGHERITA</b>	<b>13,00€</b>
sauce tomate,mozzarella et origan	
<b>PIZZA CHORIZO</b>	<b>14,50€</b>
sauce tomate, mozzarella et chorizo épicé,origan	
<b>PIZZA NAPOLETANA</b>	<b>13,50€</b>
sauce tomate, mozzarella, anchois,câpres,olives,origan ( possibilité+ail/oignons cuits)	
<b>PIZZA SUCRE-SALEE</b>	<b>16,00€</b>
Fromage de chèvre, crème fraîche,poires confites,pêches confites, framboises, salade de roquettes huile d'olive	

*Prix nets,service compris*

# PIZZAS

<b>PIZZA REGINA</b> sauce tomate,épaule de porc,mozzarella,champignons,origan	<b>14,00€</b>
<b>PIZZA RUGHETTA</b> sauce tomate,mozzarella,salade de roquette,origan,huile d'olive	<b>14,00€</b>
<b>PIZZA MATTEO sans fromage</b> crème fraîche, poitrine fumée, aubergine,oignons cuits,oeuf,origan,poivre	<b>14,00€</b>
<b>PIZZA SAUMON</b> saumon fumé, crème fraîche,mozzarella, aneth, citron	<b>17,00€</b>
<b>CALZONE AU SAUMON</b> saumon fumé, crème fraîche,mozzarella,citron	<b>17,00€</b>
<b>PIZZA SOLEIL</b> tomate fraîche,mozzarella,ail,huile d'olive,basilic frais, origan	<b>14,00€</b>
<b>PIZZA VEGETARIENNE</b> sauce tomate,aubergine, mozzarella,champignons,oignons cuits,olives,origan	<b>14,50€</b>
<b>CALZONE</b> épaule de porc, mozzarella,sauce tomate,jaune d'oeuf,basilic frais	<b>15,00€</b>
<b>CALZONE SPECIALE</b> jambon de Parme,sauce tomate, mozzarella, 2 jaunes d'oeuf, basilic frais	<b>17,00€</b>
<b>PIZZA GARGANO ( chorizo ou gorgonzola ) mi-pizza/mi-calzone</b> tomate fraîche, mozzarella, salade roquette	<b>16,00€</b>

*Prix nets, service compris*

# PÂTES

<b>AGNOLOTTI ALLA FIORENTINA</b>	<b>15,00€</b>
<i>ravioli frais à la viande, poitrine fumée sautée au vin blanc, champignons, sauce tomate</i>	
<b>LASAGNE BOLOGNAISE AL FORNO</b>	<b>16,00€</b>
<i>viande de veau et de boeuf ( viande origine France), sauce tomate, béchamel, parmesan</i>	
<b>MEZZA LUNA GORGONZOLA</b>	<b>15,00€</b>
<i>ravioli farci ricotta basilic, sauce crème fraîche gorgonzola</i>	
<b>SPAGHETTI OU RIGATONI BOLOGNAISE</b>	<b>14,50€</b>
<i>viande de boeuf ( viande origine France), sauce tomate</i>	
<b>SPAGHETTI OU RAGATONI RAGOÛT DE BOEUF</b>	<b>16,50€</b>
<i>sauce tomate, ragoût de boeuf ( viande origine France)</i>	
<b>TAGLIOLINI OU SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b>	<b>14,50€</b>
<i>poitrine fumée sautée au vin blanc, crème fraîche, jaune d'oeuf, parmesan</i>	
<b>RIGATONI OU SPAGHETTI PISTOU</b>	<b>14,50€</b>
<i>pestou ( basilic ,ignons de pin, noix, ail, parmesan, huile d'olive) sauté à la crème fraîche</i>	
<b>RIGATONI OU SPAGHETTI GORGONZOLA</b>	<b>14,50€</b>
<i>gorgonzola, crème fraîche</i>	
<b>SPAGHETTI A L'AIL ET L'HUILE PIMENTEE</b>	<b>12,50€</b>
<i>huile d'olive, ail, basilic, persil, olives noires piment</i>	
<b>SPAGHETTI OU RIGATONI ALLA BARESE, pimenté</b>	<b>13,00€</b>
<i>sauce tomate, huile d'olive, ail, oignons, olives noires</i>	
<b>SPAGHETTI OU RIGATONI AU BEURRE</b>	<b>11,00€</b>
<b>SPAGHETTI OU RIGATONI SAUCE TOMATE et BASILIC</b>	<b>12,50€</b>
<b>TAGLIOLINI OU SPAGHETTI AU SAUMON, flambé à la grappa</b>	<b>16,00€</b>
<i>saumon fumé, crème fraîche</i>	

*Prix nets, service compris*

# DESSERTS

**TIRAMISU , notre spécialité** 8,00€  
*Boudoirs imbibés au café, crème de mascarpone, œufs, sucre, marsala*

**CREME CARAMEL maison** 6,00€  
*Lait, œufs, sucre*

**PANNA COTTA au coulis de fruit rouge ou au café chaud** 6,50€  
*Crème cuite aromatisée à la fleur d'oranger*

**CAFE GOURMAND** 8,00€  
*café accompagné de Tiramisù, Panna cotta et biscotti Cantucci*

**THE GOURMAND** 8,50€  
*thé noir ou thé vert accompagné de Tiramisù, Panna cotta et biscotti Cantucci*

## GLACES FAIT MAISON

1 BOULE 3,50€/ 2 BOULES 6,00€/ 3 BOULES 9,00€

**VANILLE**

**FLEUR D'ORANGER** avec les écorces d'orange confite

**CHOCOLAT**

**VANILLE MIEL PIGNON** avec les pignons de pin caramélisés

**CAFE** avec les éclats de chocolat à l'orange confite

**NOISETTE** avec les éclats de noisettes caramélisées

**PISTACHE** avec les éclats de pistaches caramélisées

**SORBET FRAMBOIS**

**SORBET CITRON**

**SORBET MANGUE**

**SORBET FRAISE**

**NOUVEAU !**

**Vous pouvez également emporter nos glaces et sorbet fait maison !**

**Glaces Pot 500gr 19€**

**Sorbets pot 500 gr 24€**

## FROMAGE

**ASSIETTE DE GORGONZOLA** 7,00€

**ASSIETTE DE PROVOLONE** 7,00€

*Prix nets, service compris*

## APERITIFS

<b>SPRITZ</b> ( Campari,Apérol,Prosecco,San Pelligrino) 34 cl	7,50€
CAMPARI 6 cl	6,50€
MARTINI ROSSO ou BIANCO 6 cl	6,50€
MARSALA à l'oeuf <u>ou</u> à l'amande 6 cl	6,50€
PASTIS	6,50€
KIR	4,50€

## BIERES

<i>Bière pression Stella</i>	4,50€ ( 25 CL)	8,00€ (50 cl)
<i>Panaché</i>	5,00€ (25cl)	8,50€ (50cl)
<i>Monaco</i>	5 50€ (25cl)	9,00€ (50cl)
<i>Bière Italienne PERONI bouteille 33 cl</i>		5,00€

## BOISSONS

COCA	33 cl	4,50€
COCA ZERO	33 cl	4,50€
ORANGINA	25 cl	4,50€
NESTEA PECHE	20 cl	4,50€
VITTEL	1 L	6,00€
VITTEL	0,5L	4,50€
SAN PELLIGRINO	1 L	6,00€
SAN PELLIGRINO	0,5L	4,00€
JUS DE FRUITS	25 cl	4,00€
( pomme,orange, abricot, tomate)		
LIMONADE	25cl	3,50€
DIABOLO	25cl	4,00€

## DIGESTIFS

LIMONCELLO	4 cl	8,00€
GRAPPA	4 cl	8,00€
AMARETTO	4 cl	8,00€
JB WHISKY	4 cl	8,00€

## BOISSONS CHAUDES

CAFE	2,00€
THE NOIR/ THE VERT	2,50€
CAPUCCINO	2,50€

*Prix nets,service compris*

# VINS

## ROUGES

	<u>verre 12 cl</u>	<u>pichet 25cl</u>	<u>pichet 50 cl</u>	<u>BTL 75 cl</u>
<i>Rouge Sangiovese</i>	3,00€	6,00€	9,00€	-----
<i>Lambrusco, vin rouge pétillant doux</i>	4,00€	8,00€	12,00€	19,00€
<i>Cannonau di SARDEGNA</i>	5,50€	11,00€	16,50€	26,50€
<i>CORVO Terre Siciliane</i>	5,50€	11,00€	16,50€	26,50€
<i>Dogajolo TOSCANO</i>	5,50€	11,00€	16,50€	26,50€
<i>Petit Secret, Blaye Côtes de Bordeaux</i>	5,50€	11,00€	16,50€	26,50€

## BLANCS

<i>Blanc Sangiovese</i>	3,00€	6,00€	9,00€	-----
<i>CALA Vermentino di Sardegna</i>	7,00€	14,00€	21,00€	32,00€
<i>La Galope, Côte de Gascogne</i>	4,50€	9,00€	13,50€	21,50€

## ROSES

<i>Rosé Sangiovese</i>	3,00€	6,00€	9,00€	-----
<i>Rosé Alghero di Sardegna</i>	4,50€	9,00€	13,50€	21,50€
<i>Santa Guilia, île de Beauté IGP</i>	4,50€	9,00€	13,50€	21,50€
<i>Colbert Cannet, Côte de Provence</i>	4,50€	9,00€	13,50€	21,50€

*Prix nets, service compris*