

Entrées.

A partager

JAMBON DE PARME	9€00	17€00
ASSIETTE DE LEGUMES GRILLES MAISON	7€50	14€00
BUFALA 120G	9€00	BURRATA 300G 20€00

Salades. (AU CHOIX) 17€00

- 1 LA BASE SALADE ROMAINE, CROUTONS MAISON GRILLES, TOMATE, OEUF DUR, COPEAUX DE PARMESAN
- 2 INGRÉDIENT POULET MARINE DE VICENZO **OU** THON A L'HUILE **OU** LÉGUMES GRILLES MAISON
- 3 LA SAUCE VINAIGRETTE BALSAMIQUE **OU** HUILE OLIVE CITRONNEE **OU** SAUCE CESARE

PLAT DU JOUR 18€00

Pizzas.

REGINA	16€00
SAUCE TOMATE, MOZZA FIOR DI LATTE, JAMBON, CHAMPIGNONS, OLIVES TAGGIASCHE	
4 FORMAGGI	16€00
SAUCE TOMATE, MOZZA FIOR DI LATTE, RICOTTA, GORGONZOLA, GRANA	
TARTUFATA	19€00
CRÈME TRUFFÉE, MOZZA FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS, GRANA, TARTUFATA 5%	
TONNO	16€00
SAUCE TOMATE, MOZZA FIOR DI LATTE, THON, OIGNON, OLIVES TAGGIASCHE	
BURRATA	18€00
SAUCE TOMATE, TOMATES CERISE, SALADE ROQUETTE, BURRATA ECLATÉE, PESTO	
PARMA	16€00
SAUCE TOMATE, MOZZA FIOR DI LATTE, JAMBON DE PARME, SALADE ROQUETTE, GRANA	
MARGHERITA	12€00
SAUCE TOMATE, MOZZA FIOR DI LATTE	
ANCONA	13€00
SAUCE TOMATE, MOZZA FIOR DI LATTE, TOMATES CERISE, SPIANATA (SALAMI ÉPICÉ)	
VERDURE	14€00
SAUCE TOMATE, MOZZA FIOR DI LATTE, AUBERGINE GRILLÉE, COURGETTE GRILLÉE, POIVRON GRILLÉ, PESTO	

Viandes. (SERVIES AVEC ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX)

MILANAISE ESCALOPE DE VEAU FINE ET PANÉE	18€00
ESCALOPE COPPA GRILLÉE ESCALOPE DE VEAU FINE ET PANÉE, SAUCE TOMATE, COPPA GRILLÉE	19€00
ESCALOPE SAUCE CITRONÉE ESCALOPE DE VEAU FINE, SAUCE CRÉMÉE ET CITRONÉE	18€00
TAGLIATA DI MANZO STEAK DE BOEUF GRILLÉ PUIS TRANCHÉ FINEMENT SUR LIT DE SALADE	18€00

Accompagnements. (AU CHOIX) OU (SEUL) 7€00

ÉPINARDS LÉGÈREMENT BEURRÉS • LINGUINE SAUCE TOMATE OU CRÈME CITRONNÉE
BOL DE ROQUETTE, TOMATES CERISE, COPEAUX DE PARMESAN •

Pâtes.

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA DELLA NONNA DI VINCENZO	15€00
LASAGNA ALLA BOLOGNESE	16€00
PENNE FRUITS DE MER	19€00
LINGUINE ALLE VONGOLE	18€50
PENNE ALL ORTOLANA (LÉGUMES)	14€00

Desserts.

8€00

MOUSSE AU CHOCOLAT

OU

TIRAMISU AU CAFE

OU

PANNA COTTA ET FRAMBOISES FRAICHES

CIAO
LIBI

Café

2€50

Aperitivi

AEROL SPRITZ	8€00
HUGO SPRITZ (LIQUEUR SAINT GERMAIN)	8€00
AMERICANO	8€00
NEGRONI	10€00
WHISKY AKASHI ARÔMES DE CAMOMILLE ET DE SHERR, NOTES DE VANILLE ET DE CHÊNE	10€00
GIN TANQUERAY & TONIC	10€00

Softs

	33CL
COCA, LIGHT, ZERO	4€00
ORANGINA, SPRITE, LIPTON ICE TEA	4€40
JUS DE TOMATE 25CL	4€40
PERRIER (AVEC SIROP +0,2€),	4€40
VITTEL 100CL	5€90
VITTEL 50CL (AVEC SIROP +0,2€),	3€80
SAN PELLEGRINO 100CL	6€50
SAN PELLEGRINO 50CL	4€40

Bières

PERONI 33CL	5€50
LEFFE 33CL	6€00
PRESSION MORETTI 25CL	4€00

Rosés

	20CL	50CL	75CL
PUIATTINO RAMATO, FRIULI DOC PINOT GRIGIO	5€00	15€00	21€00
TRÈS PÂLE, FRAIS ET CISELÉ, NOTES DE FRAMBOISE, RÉGION DU FRIOUL.			
DOMAINE SAINTE-MARIE, CÔTES DE PROVENCE AOC			27€00
D'UNE ROBE TRÈS PÂLE, FRAIS ET VELOUTÉ, BELLE MINÉRALITÉ, NEZ DE FRUITS BLANCS.			

Bulles

	12CL	75CL
TENUTA CA'BOLANI, PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT	6€00	22€00
BULLE FINE MAIS PERSISTANTE, FRAIS, FLORAL, EXTRÊME NORD DE LA MER ADRIATIQUE		
DEUTZ BRUT CLASSIC, CHAMPAGNE AOC		75€00
TEXTURE SOYEUSE ET BULLE FINE, NEZ DE FLEUR D'ACACIA, POMME REINETTE ET PAIN BRIOCHÉ		

Vins blancs

	20CL	50CL	75CL
APULO FIANO MOSCATO, IGT SALENTO	5€00	16€00	20€00
NEZ FLORAL, NOTES MUSCATÉES, BOUCHE SOUPLE ET FRAÎCHE. RÉGION DES POUILLES.			
CASAL FARNETO, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC	5€50	16€50	24€00
TRÈS JOLI NEZ FLORAL PRESQUE MIELLÉ. ROND ET PLEIN EN BOUCHE, BELLE ONCTUOSITÉ.			
VERMENTINO - ROCCA DI MONTEMASSI CALASOLE, TOSCANA			27€00
GOURMAND ET FRUITÉ, AVEC DU PEPS, UN NEZ FLORAL ET DÉLICAT. LA TOSCANE, EN BORD DE MER.			

Vins rouges

	20CL	50CL	75CL
MONTECAMPO, VALPOLICELLA CLASSICO DOC	5€00	15€00	21€00
SOUPLE, FRAIS, CROQUANT ET TRÈS FRUITÉ. RÉGION VÉNÉTIE.			
PANDOLFA FEDERICO, SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE DOC	5€50	16€00	23€00
PLEIN ET CHARNU, FRUITS MÛRS ET CERISE NOIRE. RÉGION EMILIE ROMAGNE.			
AMIRA, NERO D'AVOLA SICILIA DOC	6€00	18€50	26€00
VELOUTÉ, RICHE ET PLEIN, FRUITS ROUGES, ÉPICES ET LAURIER. DOMAINE PRINCIPI DI BUTERA.			
RUVEI, MARCHESI DI BAROLO, BARBERA D'ALBA DOC			36€00
DES TANNINS SOYEUX, GRIOTTE, FRAMBOISE ET TABAC BLOND. PIÉMONT. ELEVAGE EN FONDRES ET EN FÔTS.			
BORG SANLEO, PRIMITIVO, IGT SALENTO	5€00	15€00	20€00
SOUPLE ET CHARNU, NEZ DE FRUITS CONFITS, PRUNEAU. RÉGION DES POUILLES			
OSO, CASTELLO DI ALBOLA IGT TOSCANE	5€50	16€00	23€00
JOLI NEZ DE FRUITS COMPOTÉS, VANILLE, ÉPICES DOUCES, PLEIN, ROND, VELOUTÉ. COEUR DU CHIANTI			
MASSERIA ALTEMURA, NEGROAMARO, IGT SALENTO	6€00	18€50	26€00
RICHE, DENSE ET PUISSANT, NEZ DE PÂTE DE FRUIT, KIRSCH ET DE CAFÉ GRILLÉ.			
TERRE DEL PALIO, VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG			34€00
HARMONIEUX, SOYEUX ET BIEN FONDU, NEZ DE CUIR, NOTES BOISÉES TOASTÉES POINTE FRUITÉE DE PRUNEAU.			
CASTELLO DI ALBOLA, CHIANTI CLASSICO DOCG			36€00
ÉLÉGANT ET CONCENTRÉ, TANNINS CROQUANTS, NOTES BOISÉES SUR FOND DE FRUITS ROUGES.			
CONFIDENCES DE PRIEURÉ-LICHINE, MARGAUX AOC, 2014			54€00
TRÈS ÉLÉGANT, AUX TANNINS SOYEUX ET CISELÉS, D'UNE BELLE SUAVITÉ, NOTES BOISÉES CEDRÉES. ELEVAGE EN FÔTS DE UN ET DEUX VINS. SECOND VIN DE PRIEURÉ-LICHINE (4ÈME CRU CLASSÉ).			