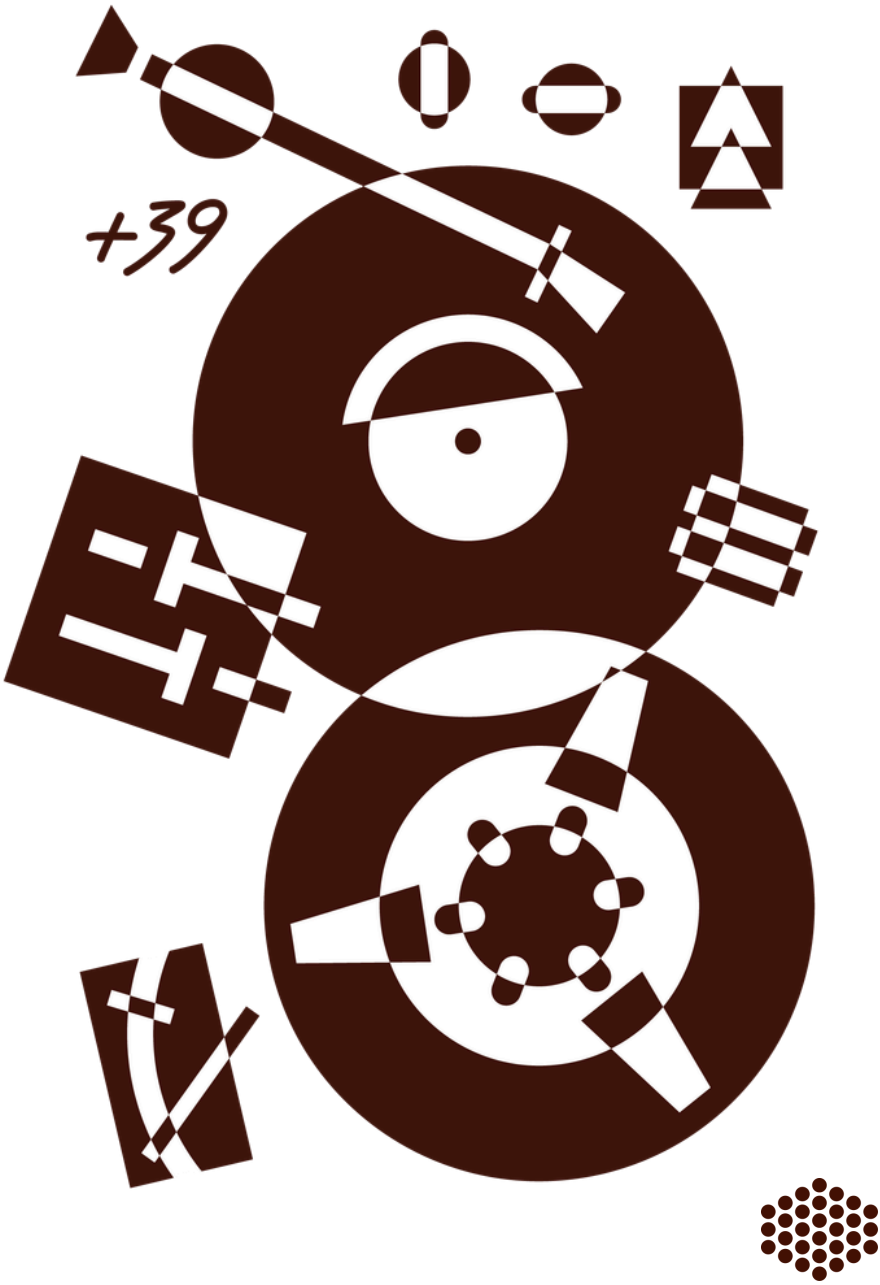

+39

COCKTAILS

LA RADICE – 17€

Gin · vin orange & betterave · bitter artichaut-gentiane-rhubarbe · shrub betterave & balsamique

LA QUERCIA – 15€

Bourbon infusé beurre & romarin · miel de châtaignier · bitters cacao-orange · fumée de bois

IL DIAVOLO 39 – 25 €

Rhum des Caraïbes et de Jamaïque · bitter d'orange, ananas · fruit de la passion · citron · absinthe

COLADA ROSSA – 17€

Rhum · ananas · noix de coco · litchi · vin rouge italien

COSMO TWIST ITALIANO – 17€

Vodka · cranberry · grenade & fleur d'oranger · citron vert

IL PATRIARCA – 21€

Rye infusé amarena & vanille · Barolo Chinato épicé · sucre demerara

ETNA STAR – 19€

Vodka · fruit de la passion · vanille de Madagascar · vermouth fruits rouges · shot de Franciacorta rosé

LA MONICA – 16€

Vodka · confiture maison mûre & framboise · fruit de la passion clarifié · grenade & fleur d'oranger



MOCKTAILS

SETA – 12€

Fruits rouges · fruit de la passion clarifié · grenade & fleur d'oranger · yaourt (clarification)

PASSION LIMPIDE – 12€

Vanille & fruit de la passion · pamplemousse & épices

COCKTAILS CLASSIQUES SUR DEMANDE · À PARTIR DE 15 € / SHOTS À PARTIR DE 8€

Cocktails d'auteur, préparés maison · infusions, clarifications & macérations lentes

AU VERRE

Orange Umbria Arancio Conestabile Della Staffa 2021 12/45

Orange Puglia Bombino Falanghina Litro Calcarius NM 13/49

Petit Chablis Chardonnay « Les Grenouillères », Domaine Roland Lavantureux 2023 13/55

Orange Veneto Oran-Go Santa Colomba 2023 15/55

Bourgogne Pinot Noir Épineuil « Les Fauconniers », Domaine Roland Lavantureux 2023 15/60

Champagne Extra Brut Grand Vintage 2016 Moet & Chandon 25/135



ANTIPASTI

Olives Cerignola	11
Assiette de jambon de Parme	17
Toast prosciutto et fromage	12
Beignet de courgettes, roquette et pecorino	12
Calamarts frits, salsa tartara	16
Vitello tonnato	19
Burrata et butargue	16
Pizzetta Marguerita Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte et basilic	12
Pizzetta Diavola Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte et spianata calabraise	15
Pizzetta Zucca Crème de courges, mozzarella di bufala, pecorino et courges frites	15

BIERES

	25cl	50cl
Guinness	9	17
Pils	6	10

DOLCI

Tiramisu	12
Mousse au chocolat, huile d'olive	12
Torta caprese, glace vanille	12
Pannacotta aux pistache, amarena	12

Prix nets en euros TTC.

VINO

BULLES

Pet Nat Furlani Macerato 55
Champagne Extra Brut Fleury Blanc de Noirs 90
Champagne Drappier Brut Nature 95
Champagne Ruinart Brut 130
Champagne Brut Vouette et Sorbée Blanc d'Argile 2022 160
Champagne Dom Perignon Vintage 2017 380

BLANCS

Petit Chablis « Les Grenouillères », Domaine Roland Lavantureux 2023 55
Arbois Savagnin "Terres Bleues" Domaine de la Touraize 2023 75
Pouilly-Vinzelles, Les Longeays, Domaine Thibert 2020 85

Umbria Vigna Vecchia Collecapretta 2025 65
Grecale Mare Nostrum Vini 2022 69
Palistorti di Valgiano Colline Lucchesi 2023 72

ROUGES

Bourgogne Épineuil « Les Fauconniers », Domaine Roland Lavantureux 2023 60
Vin de France "Emilien" Domaine le Puy 2022 90
Marsannay, Les Longeroies Domaine Sylvain Pataille 2023 130
Chambolle-Musigny "Derriere la Grange" Domaine Confuron Cotetidot 2022 222

Barolo Comune di la Morra Domaine Treddiberi 2022 90
Toscana Massa Vecchia 2022 110
Brunello Domaine Tricerchi 2020 130

MAGNUMS

Champagne Drappier Brut Nature 210
Champagne Ruinart Brut 260
Champagne Extra Brut Grand Vintage 2016 Moët & Chandon 290
Champagne Vouette & Sorbée Blanc d'Argile 330

Prix nets en euros TTC.