

+ AMORE MIO +

+ LES COCKTAILS +

+ SIGNATURE AMORE MIO +

Créés par Marco Balestra – @sunset_spirit

GIN & FLOWERS - 14cl

Gin Malfy au pamplemousse, sirop de pamplemousse maison, jus de grenade frais, tonic à la fleur de sureau. (Floral)11,50€

SPRITZ À LA SICILIENNE - 16cl

Prosecco, liqueur d'orange maison, jasmin et safran, eau pétillante. (Fruité)11,50€

PORN STAR MARTINI - 16cl

Vodka infusée à la vanille, jus et liqueur de fruit de la passion, jus de citron vert, infusion de baies rouges. (Exotique)12,00€

NEGRONI DELL' ETNA - 12cl

Negroni infusé sous vide aux câpres, graines de fenouil, safran sauvage. (Amer, corsé)12,00€

AMORE AMARO - 16cl

Cynar, vermouth rouge, chinotto (orange amère). (Amer, équilibré)12,00€

EXPRESSO MARTINI - 14cl

Vodka infusée à la fève de tonka, liqueur de feuille de figuier toastée, espresso. (Stimulant)12,00€

+ CLASSIQUES +

HÙGO SPRITZ - 15cl

Liqueur Saint Germain (liqueur de fleur de sureau), Prosecco, feuilles de menthe, citron. (Floral)11,00€

LIMONCELLO SPRITZ - 15cl

Prosecco, Limoncello, limonade et basilic11,00€

SICILIAN MULE - 15cl

Vodka infusé à la bergamote, jus de citron frais, ginger beer, angostura11,00€

AMERICANO - 12cl

Campari vermouth rouge eau pétillante10,00€

+ SANS ALCOOL +

LAMPIFLORA - 15cl

Infusion de baies rouges, purée de framboise, jus de fruits de la passion. (Acidulé)8,50€

PINK & FLOWER - 15cl

Jus de grenade frais, sirop de pamplemousse frais, tonic à la fleur de sureau. (Floral)8,50€

+ BEVANDE +

COCA COLA 33cl/ COCA ZÉRO 33cl/
ORANGINA 33cl / ICE TEA 33cl 4,50€

SODA SICILIEN Artisanal5,00€
Citron Gingembre, Chinotto (orange amère), Mandarine Verte ou Orange Sanguine

PERRIER 33cl 4,50€

SAN PELLEGRINO 1l7,00€

LIMONATA 33cl 5,50€
Citronnade maison pétillante et menthe.

+ BIRRE +

PRESSION PERONI - NASTRO AZZURO
25cl : 4,50€ - 50cl : 8,00€

PRESSION MENABREA Artisanale
25cl : 5,00€ - 50cl : 9,00€

MESSINA CRISTALI DI SALE
Bière Sicilienne Messina aux cristaux de sel, lager pur malt - 50cl : 8,00€

+ DIGESTIVO +

+ ITALIANO +

GRAPPA JACOPO POLI 1898 4cl

Sarpa Poli7,00€
Sarpa Oro Poli8,00€

SAMBUCA 4cl7,00€

MARSALA 4cl7,00€

+ FRANCESI +

CALVADOS 4cl9,00€

RICARD 4cl7,00€

GET 27 4cl6,00€

TEQUILA 4cl7,00€

+ CAFFETERIA +

EXPRESSO- DECA BIO TORALDO2,50€

NOISETTE3,00€

CAPUCCINO (café, crème de lait)5,50€

LATTE MACCHIATO (lait, crème de lait, café)5,50€

THÉS MARIAGE FRÈRES®5,00€

CASABLANCA® | Thé noir & vert à la menthe & à la bergamote.

EARL GREY FRENCH BLUE® | Thé noir soyeux, bergamote & bleuets royal.

MARCO POLO ROUGE® | Thé Rooibos rouge sans théine au goût fruité & fleuri.

DREAM TEA® | Infusion de mélisse, rooibos rouge, verveine, menthe, tilleul, camomille & réglisse.

+ DOLCI +

TIRAMISÙ CLASSICO9,50€

TIRAMISÙ PISTACHE11,00€








PANNA COTTA8,50€
Parfumé au citron, aux fruits de saison, zestes de citron vert.

CANNOLO SICILIANO8,50€
Biscuits croquants Siciliens garnis de ricotta, zestes d'agrumes.





POLPETTE ALLA CREMA DI PISTACCHIO9,50€
Beignet à la crème de pistache artisanale sicilienne.

TORTA DELLA MAMMA GIOVANNA8,50€
Tarte aux noisettes torréfiées maison, crème de pistache artisanale sicilienne.


+ PIZZE CLASSICHE +

- MARGHERITA** 11,50€
Tomate, mozzarella, basilic.
- REGINA**  16,00€
Tomate, mozzarella, champignon, jambon (porc).
- NAPOLI** 15,50€
Tomate, câpres, anchois, olives, huile d'olive.
- BUFALINA** 16,00€
Tomate, bufala, pesto, basilic.
- DIAVOLA**  17,00€
Tomate, mozzarella, salami piccante (porc), olives, fleurs de câpres, grana gratiné.
- VEGETARIANA** 16,50€
Tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, artichauts, champignons, poivrons, grana gratiné.
- 4 STAGIONI**  17,00€
Tomate, mozzarella, jambon (porc), artichauts, champignons, olives.
- NORMA** 15,50€
Tomate, mozzarella, aubergines frites, ricotta salée, basilic.
- PARMA**  18,00€
Tomate, mozzarella, jambon de parme (porc), roquette, grana.
- CAPRICCIOSA**  16,50€
Tomate, mozzarella, jambon (porc), champignons, petits pois, œuf.
- PARMIANA**  17,00€
Tomate, mozzarella, aubergines, jambon (porc), œuf, grana gratiné, basilic.
- NEBRODI**  17,50€
Tomate, mozzarella, mix de champignons, coppa (porc) et provola de Nebrodi.

+ PIZZE BIANCHE +

- TARTUFOSA** 19,50€
Crème de truffe, bufala, trilogie de champignons, grana.
- BRONTESE**  18,50€
Crème de parmesan, mozzarella fior di latte, pistaches, pancetta (porc), grana.
- FORMAGGI** 16,50€
Crème de parmesan, fior di latte, gorgonzola, pecorino pepato, grana.
- BRESAOLA** 19,50€
Mozzarella, tomates cerises, roquette, bresaola (bœuf séché), artichauts, grana.
- SPECK**  17,00€
Tomates cerises, bufala, cèpes, speck (porc), grana.
- TONNO** 17,50€
Mozzarella, tomates cerises, filet de thon, oignons rouges, fleurs de câpres.
- RICOTTINA**  17,50€
Mozzarella, jambon de parme (porc), ricotta, tomates cerises.
- MORTABELLA**  19,50€
Mozzarella, mortadelle (porc), artichauts, burrata et pistaches.

+ CALZONE +

- CALZONE CLASSICO** 16,50€
Tomate, mozzarella, jambon, pleurotes poêlés.
- CALZONE PICCANTE**  16,50€
Tomate, mozzarella, salami piccante (porc), oignons.
- CALZONE TARTUFO** 18,50€
Mozzarella, jambon, ricotta, crème de truffe, grana.

SUPPLÉMENTS


- Jambon de Parme, coppa, bresaola, thon, mozzarella di Bufala, scamorza, gorgonzola, artichaut, cèpes, pleurotes 3,50€
Aubergine, courgette, poivron, câpres 2,50€
Œuf et autres 1,50€
Bufala/Burrata à la sortie du four (125g) 8€,00

+ PASTA +

I NOSTRI PRIMI

- PASTA ALLA NORMA** 17,00€
Tomate datterino « fraîche », aubergines frites, ricotta de brebis salée, basilic.
- RAVIOLI PORCINI E TARTUFO** 22,00€
Ravioli à la crème de parmesan, farcis aux cèpes et truffes.
- TAGLIATELLE AI GAMBERONI, PISTACCHIO** 24,00€
Tagliatelles aux crevettes, crème de pistache et orange.
- LASAGNA ALLA BOLOGNESE** 17,00€
Lasagnes maison à la viande de bœuf et d'agneau, petits pois, grana, thym, laurier.
- LASAGNA FUNGHI E TARTUFO** 21,00€
Lasagnes à la crème de truffe, pleurotes fraîches, cèpes, champignons rosé des prés, grana.

+ BRUSCHETTE +

- BRUSCHETTA CLASSICA** 11,50€
Pain maison grillé et frotté à l'ail, tomates, ail, huile d'olive et basilic.
- BRUSCHETTA BUFALONA**  17,50€
Pain maison grillé et frotté à l'ail, tomates, mozzarella bufala, jambon de Parme (porc) affiné 24 mois, basilic.
- BRUSCHETTA AL TARTUFO** 18,50€
Pain maison grillé et frotté à l'ail, stracciatella à la truffe et ses pleurotes fraîches sautées à l'ail.
- BRUSCHETTA BRESAOLA** 19,00€
Pain maison grillé et frotté à l'ail, stracciatella, bresaola (bœuf séché), artichaut.


+ ANTIPASTI +


- FOCACCIA MAISON** 8,50€
Romarin, grana et fleur de sel.
- BURRATINA** 12,50€
Burrata 125g, roquette, pesto de basilic.
- ANTIPASTO DELLA CASA PER 2** 22,00€
Planche de charcuteries et fromages italiens D.O.P.
- PLANCHE DE PROSCIUTTO CRUDO**  12,00€
Jambon de parme 24 mois (porc).
- CARPACCIO DI MANZO** 17,00€
Bœuf charolais, roquette, grana, artichauts, pistaches.
- TRECCIONE BUFALA E CRUDO** 18,00€
Tresse de mozzarella bufala DOP de 250g et jambon de parme 24 mois (ou bresaola, ou légumes +2€).

+ NOS PANOZZI +

NOTRE FAMEUX PANINO GOURMET

17,50€
Servi sur place avec roquette, tomates séchées et grana.

TARTUFO 
Mozzarella di bufala, crème de truffe, jambon blanc cuit (porc), champignons rosé des prés, grana.

SICILIANO 
Mozzarella di bufala, coppa (porc), aubergines, formaggio cacioavallo ragusano DOP, mayonnaise maison à la pistache.

NORMA
Mozzarella di bufala, tomates, aubergines, ricotta de brebis salée, pesto de basilic.

MORTADELLA E CARCIOFI 
Mortadelle (porc), artichauts marinés à l'huile, mozzarella bufala et pistaches.

Suppléments légumes ou charcuterie 2€

+ VINS ROUGES +

SANGIOVESE Rubicone - Terre Forti
(*Emilia Romagna*)
Velouté, frais et fruité
14cl : 6,50€ | 50CL : 23,00€ | 75cl : 27,50€

LAMBRUSCO Amabile IGT - Rinaldi (*Emilia Romagna*)
Pétillant, doux et frais.
14cl : 7,50€ | 50CL : 27,00€ | 75cl : 32,00€

CHIANTI Classico DOCG - Badia a Coltibuno **BIO** (*Toscana*)
Sec, léger et élégant.
14cl : 9,50€ | 50CL : 34,00€ | 75cl : 41,00€

MONTEPULCIANO DOC - Pietramore **BIO** (*Abruzzo*)
Sec, gourmand et équilibré.
14cl : 8,00€ | 50CL : 28,50€ | 75cl : 35,00€

PRIMITIVO 100% - IGT - Rivera (*Puglia*)
Fruité, tannique et souple
14cl : 7,50€ | 50CL : 27,00€ | 75cl : 32,00€

NERO D'AVOLA DOC - Morgante (*Sicilia*)
Charpenté, tanins veloutés, fruits rouges murs et épicé.
14cl : 8,50€ | 50CL : 30,50€ | 75cl : 37,50€

SCIARA NUOVA Etna Rosso - Modica (*Sicilia*)
Vin naturel, puissant, et tannique.
14cl : 9,50€ | 50CL : 34,00€ | 75cl : 41,00€



+ VINS +



+ VINS BLANCS +

PASSERINA Superiore DOP - 100% - Antica Cantina Pietramore (*Abruzzo*)
Vif, minéral, demi sec, similaire au Chardonnay
14cl : 8,00€ | 50CL : 28,50€ | 75cl : 35,00€

PECORINO - La Valentina (*Abruzzo*)
Sec et tendre à la fois, minéral.
14cl : 8,50€ | 50CL : 30,50€ | 75cl : 37,50€

MOSCATO D'ASTI DOCG - Marcarini 2021 (*Piemont*)
Légèrement pétillant, moelleux et fruité
14cl : 8,50€ | 50CL : 30,50€ | 75cl : 37,50€

GRILLO - VIOGNIER - Feudo Luparello (*Sicilia*)
Floral, fruité et puissant.
14cl : 7,50€ | 50CL : 27,00€ | 75cl : 32,00€

+ VINS ROSÉS +

SANGIOVESE Fortunata DOC - Maremma (*Veneto*)
Sec, léger, arômes délicats.
14cl : 7,00€ | 50CL : 25,00€ | 75cl : 30,00€

SERRA LORI Isola Dei Nuraghi IGT - Argiolas (*Sardegna*)
Fruité, sapide et structuré.
14cl : 8,50€ | 50CL : 30,50€ | 75cl : 37,50€



+ PROSECCO +

PROSECCO DOC - Extra dry **BIO** - Riccadonna (*Piemont*)
Sec, Frais, belle acidité, bulle persistante
14cl : 8,00€ | 50CL : 28,50€ | 75cl : 35,00€

