Les Boissons

APÉRITIFS		SOFTS	
Prosecco ou Prosecco rosé	7€	Eau plate 1/2L	5€
Kirr (Royale suppl. 1€)	7€	Eau plate 1L	8€
Spritz (Aperol et Prosecco)	10€	Eau pétillante 1/2L	5€
Spritz 0%	7€	Eau pétillante 1L	8€
Hugo spritz	10€	Coca-Cola	3€
(sirop de fleur de sureau, Prosecco et menthe)		Coca-Cola zéro	3€
Lemon spritz (Limoncello et Prosecco) —	10€	Sprite	3€
Mojito 0%	7€	Fanta orange	3€
Mojito avec rhum blanc	9€	Jus d'orange	3€
Crodino 0%	4€	Jus de pomme	3€
Crodino tonic 0%	6€	Tonic	3€
Campari orange	9€	Thé glacé maison aux fruits	5€
Martini blanc ou rouge	7€		
Vodka Martini	9€	VINS AU VERRE	
Vodka + soft	9€	Les rouges :	
Whisky + soft	9€	Primitivo BIO	7€
Gin tonic	9€	Negroamaro di Puglia	7€
Gin Malfy (goût aux choix) + soft	12€	Montepulciano d'Abruzzo	6€
Rhum blanc ou brun + soft	9€	Les blancs :	
Porto	6€	Donna Bianca	6€
Verduzzo	6€	Trebbiano	6€
		Rosé:	
BIÈRES		Luna Rosato	7€
Diàra italianna non filtráa (5°)	E E <i>E</i>	Cerasuolo	6€
Bière italianne non-filtrée (5°)	— 5,5€ 5.5€		
Bière italienne filtrée (5°) Carlsbora 0%	— 5,5€ 4£		
Carlsberg 0%	4€	NOS BULLES	
		Prosecco Brut	36€
		Prosecco Rosé	38€



Antipasto "La Giara" idéal pour 2 personnes (Charcuteries italienne, fromages, calamars frits)	26€
Calamari fritti	15€
Scampis (piquant, à l'ail ou crème safran)	16€
Aubergines à la parmigiana sur sa fondue de parmesan	15€
Fraicheur sicilienne (burrata, caponata et huile d'olive au basilic) ——	16€
Antipasto italiano (charcuteries italienne et fromages)	18€
Trio di bruschette (3 bruschetta aux inspirations du chef)	12€
Toretta di polpo (poulpe, caponata sicilienne et burrata)	17€
Carpaccio de boeuf à notre façon (boeuf mariné au gros sel et herbes, roquette, copeaux de parmesan)	16€

Primi Piatti

Spaghetti alla carbonara (guanciale, œuf et peccorino)	19€
Linguine alle vongole veraci (ail, persil, tomates cerises et vin blanc) —	22€
Paccheri, crème de parmesan et chair à saucisse	20€
Ravioli ricotta et épinard (pâtes farcie, sauce tomate et basilic) (pâtes farcies)	19€
Paccheri 7 pesci (assortiments de 7 fruits de mer, tomates cerises, vin blanc et persil)	24€
Tagliatelle al salmone (saumon frais, crème d'asperges et burrata)	23€
Busiate piccante (chair à saucisse, nduja et peperoncino)	18€
Tagliatelle al ragù contadino (sauce tomates avec morceau de viande style bolognaise)	19€

Secondi Piatti

VIANDES

Escalope milanaise de veau (escalope panée accompagnement aux choix)	20€
Supplément sauce au choix : archiduc, poivre vert ou pizzaiola Escalope parmigiana (accompagnement tagliatelle) (escalope panée avec aubergines et gratinée à la mozzarella)	3€ 24€
Saltimbocca alla Romana (escalope de veau, jambon cru, beurre, sauge, accompagnée de röstis)	24€
Polpette al sugo (sauce tomate, basilic, ail accompagnement paccheri)	18€
Polpette al forno (paccheri, boulettes de viande, sauce tomate, oignons, petits pois, mozzarella, parmesan et gratinée au four)	20€
Tagliata di manzo (entrecôte black angus, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises accompagnée de légumes et pommes de terre au four)	30€
Entrecôte Black angus (sauce poivre vert ou archiduc)	28€
POISSONS	
Cacciucco (soupe de poisson typique de Livorno)	26€
Frittura italiana (calamars, scampis, sauce tartare et salade)	23€
Poulpe alla griglia (poulpe sur purée de petit pois, pommes de terre au four et légumes)	28€
Branzino (filet de bar farci aux petits légumes, purée et sauce puttanesca.)	26€



Focaccia	(pâte à pizza, origan et huile d'olive)
Marinara	(tomate, ail et basilic)
Margherita	(tomate, mozzarella et basilic)
Bufalina	(tomate, mozzarella di bufala et basilic)
4 Stagioni	(tomate, mozzarella, jambon cuit, artichauts et champignons)
Capricciosa	(tomate, mozzarella, jambon cuit, anchois, artichauts, olives et champignons)
Contadina	(tomate, mozzarella, champignons, aubergines, courgettes et poivrons)
Prosciutto e funghi	(tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons)
Calzone classic	(tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons)
Calzone végétarien	(tomate, mozzarella, courgettes, aubergines et poivrons)
4 Formaggi	(mozzarella, taleggio, gorgonzola et copeaux de parmesan)
Burrata et crudo	(tomate, mozzarella, burrata et jambon cru)
Maratea	(tomate, mozzarella, thon, salami piquant, roquette et copeaux de parmesan)
Napoletana	(tomate, mozzarella, anchois et olives)
Scampi	(tomate, mozzarella, scampis, tomates cerises, ail et persil)
Monferrina	(tomate, mozzarella, chair à saucisse, oignons, pancetta et copeaux de parmesan)
Diavolaccia	(tomate, mozzarella, salami piquant, anduja, poivrons, oignons et copeaux de parmesan) ——
Melanzane	(tomate, mozzarella, chair à saucisse, aubergines et copeaux de parmesan)
La giara dolomitica	(mozzarella, champignons des bois, speck, taleggio et noix)
La Tonnata	(tomate, mozzarella, thon, oignons et poivrons)
La Genovese	(mozzarella, scampis, pesto de basilic, copeaux de parmesan et pignons)
Beatrice	(mozzarella, tomates séchées, gorgonzola, roquette, pesto et copeaux de parmesan)
Tronchetto	(farcie & garnie : aubergines, t. cerises, taleggio, jambon cru, roquette et mozzarella di bufala)
Emiliana	(mozzarella, taleggio, pistaches, mortadelle, copeaux de parmesan et tomates cerises)
La Tirolese	(mozzarella, noix, gorgonzola, speck et copeaux de parmesan)
Parmigiana	(tomate, mozzarella, aubergines, parmesan et basilic)
ronchetto di Marco	(mozzarella, jambon cuit, gorgonzola et pancetta)
Pizza Inverno	(crème à la truffe, mozzarella, champigons des bois, chair à saucisse et pancetta)
Pizza Verace	(tomate, bufala, jambon cru et tomates cerises)
Pizza Cat	(tomate, mozzarella, salami piquant, oignons et olives)

Les Vins

Blanc: Gatta Bianco BIO (Inzolia/Zibibbo. Frais, élégant et délicat) Verdelicia BIO (Chardonnay. Elégant et fin. Vin frais et d'une belle structure aux arômes d'agrumes) Donna Bianca (Viognier - catarratto) Etna Blanc (Parfait pour accompagner les poissons et fruits de mer. Brillant et intense) Rouges: Nero d'Avola BIO (Rouquet très fruité avec des senteurs de fruité aux fruits des bois) Etna DOC (Viandes rouges et salaisons. Senteurs des fruits de sous-bois) Etna DOC (Roufes et galaisons. Senteurs des fruits de sous-bois) FRIULI FRIULI Blanc: Gatta Nero Bio (Porpia et frais) Blanc: Bla	SICILIA		PIEMONTE		
(Inzolia/Zibibbo. Frais, élégant et délicat) Verdelicia BIO (Ichardonnay, Elégant et fin. Vin frais et d'une belle structure aux arâmes d'agrumes) Donna Bianca (Viognier - catarratto) Etna Blanc (Parfait pour accompagner les poissons et fruits de mer. Brillant et intense) Rouges: Nero d'Avola BIO Gatto Nero BIO (Viandes rouges et salaisons. Senteurs des fruits de sous-bois) Etna DOC (Viandes rouges et salaisons. Senteurs des fruits de sous-bois) Fior di nero (nero d'avola 100%, rosé claire et frais) FRIULI VINS DE LA PATRONNE 1/21 - 75cl Blanc: Gragio elle venezie Etna Blanc (Cortese. Ferme et sec) Rouge: La Bollina Brichetta D.O.C. (Barbera. Ferme profond et intense. Mure et prune avec des senteurs de fruits frais) TOSCANA TOSCANA TOSCANA **Couges: Dogajolo I.G.T. (Sangiovese/Cabernet. Vineux et fruité. Intense et jeune au parfum de fruit) Rosé: Sangiovese/Cabernet. Vineux et fruité. Intense et jeune au parfum de fruit) Rosé: Dogajolo Rosato (assemblage estival et frais de fruits rouges) **PUGLIA* **PU	Blancs:		Blanc:		
Verdelicia BIO	Gatto Bianco BIO	28€	La Bollina Gavi D.O.C.G.	38	8€
(Chardonnay, Elégant et fin. Vin frais et d'une belle structure aux arômes d'agrumes) Donna Bianca (Viognier – catarratto) Etna Blanc (Porfait pour accompagner les poissons et fruits de mer. Brillant et intense) Rouges: Bogajolo I.G.T. (Sangiovese/Cabernet. Vineux et fruité. Intense et jeune au parfum de fruit) Rosé: Gatto Nero BIO (Nero d'Avola avec un bouquet fruité aux fruits des bois) Etna DOC (Viandes rouges et salaisons. Senteurs des fruits de sous-bois) Rosés: Fior di nero (nero d'avola 100%, rosé claire et frais) FRIULI FRIULI VINS DE LA PATRONNE 1/21 - 75cl Blanc: Grigio delle venezie Seé: Cerasuolo d'Abruzzo 15€ - 23€ Rosés: Cerasuolo d'Abruzzo 15€ - 23€ Rosés: Cerasuolo d'Abruzzo 15€ - 23€	(Inzolia/Zibibbo. Frais, élégant et délicat)		(Cortese. Ferme et sec)		
d'une belle structure aux arômes d'agrumes) Donna Bianca (Viognier - catarratto) Etna Blanc (Parfait pour accompagner les poissons et fruits de mer. Brillant et intense) Rouges: Nera d'Avola BIO (Bouquet très fruité avec des senteurs de fruité nuits rouges. Riche en acidité) Gatto Nero BIO (Viandes rouges et salaisons. Senteurs des fruits de sous-bois) Etna DOC (Piandes rouges et salaisons. Senteurs des fruits de sous-bois) FROSÉS: Flor di nero (nero d'avola 100%, rosé claire et frais) FRIULI FRIULI VINS DE LA PATRONNE 1/21 - 75ci Blanc: Gato Nero Blo via de sous-boito d'Abruzzo 15€ - 23€ Rouge : Rouges: 1000 1	Verdelicia BIO	32€	Rouge:		
Etna Blanc (Viognier – catarratto) 27€ Mure et prune avec des senteurs de fruits frais) Etna Blanc (Parfait pour accompagner les poissons et fruits de mer. Brillant et intense) Rouges: Rouges: Dogajolo I.G.T. 32€ (Sangiovese/Cabernet. Vineux et fruité. Intense et jeune au parfum de fruit) Gatto Nero BIO (Nero d'Avola avec un bouquet fruité aux fruits des bois) Etna DOC (Viandes rouges et salaisons. Senteurs des fruits de sous-bois) Rosés: PUGLIA (Pourpre et intense, se marie avec les pates et plats en sauce) Fior di nero (nero d'avola 100%, rosé claire et frais) FRIULI VINS DE LA PATRONNE 1/21 - 75cl Blanc: Blanc: Trebbiano d'Abruzzo 15€ - 23€ (Sec, idéal pour accompagner les produits			La Bollina Brichetta D.O.C.	46	6€
Etna Blanc (Parfait pour accompagner les poissons et fruits de mer. Brillant et intense) Rouges: Nero d'Avola BIO (Bouquet très fruité avec des senteurs de fruits rouges. Riche en acidité) Gatto Nero BIO (Nero d'Avola avec un bouquet fruité aux fruits des bois) Etna DOC (Viandes rouges et salaisons. Senteurs des fruits de sous-bois) Rosés: Fior di nero (nero d'avola 100%, rosé claire et frais) FRIULI FRIULI Etna Blanc 43€ TOSCANA Rouges: Dogajolo l.G.T. (Sangiovese/Cabernet. Vineux et fruité. Intense et jeune au parfum de fruit) Rosé: 30€ Dogajolo Rosato (assemblage estival et frais de fruits rouges) PUGLIA Rouges: Rouges: Rouges: Primitivo BIO (Pourpre et intense, se marie avec les pates et plats en sauce) Negroamaro di Puglia (Vin qui a du corps et persiste tout en harmonie) FRIULI VINS DE LA PATRONNE 1/2i - 75cl Blanc: Grigio delle venezie Grigio delle venezie Sec, idéal pour accompagner les produits Rouges: Rouge: Rontepulciano d'Abruzzo 15€ - 23€ Rosé: Cerasuolo d'Abruzzo 15€ - 23€	d'une belle structure aux arômes d'agrumes)		(Barbera. Ferme profond et intense.		
Rouges : Dogajolo I.G.T. 32€	Donna Bianca (Viognier – catarratto)	27€	Mure et prune avec des senteurs de fru	uits frais)	
(Parfait pour accompagner les poissons et fruits de mer. Brillant et intense) Rouges: Nero d'Avola BIO	Etna Blanc	43€	TOSCANA		
Rouges: Nero d'Avola BIO (Bouquet très fruité avec des senteurs de fruits rouges. Riche en acidité) Gatto Nero BIO (Nero d'Avola avec un bouquet fruité aux fruits des bois) Etna DOC (Viandes rouges et salaisons. Senteurs des fruits de sous-bois) Puglia Rosé: Rouges: Rouges: Puglia Rouges: Rouges: Rouges: Fior di nero (nero d'avola 100%, rosé claire et frais) FRIULI VINS DE LA PATRONNE 1/2! - 75cl Blanc: Grigio delle venezie (Sec, idéal pour accompagner les produits	(Parfait pour accompagner les poissons				
Nero d'Avola BIO (Sangiovese/Cabernet. Vineux et fruité. Intense et jeune au parfum de fruit) Rosé: 30€ Gatto Nero BIO (Nero d'Avola avec un bouquet fruité aux fruits des bois) Etna DOC (Viandes rouges et salaisons. Senteurs des fruits de sous-bois) Rosés: Rouges: Primitivo BIO 32€ Rosés: (Pourpre et intense, se marie avec les pates et plats en sauce) Frior di nero (nero d'avola 100%, rosé claire et frais) FRIULI VINS DE LA PATRONNE 1/21 - 75cl Blanc: Blanc: Trebbiano d'Abruzzo 15€ - 23€ Grigio delle venezie Sec, idéal pour accompagner les produits Rosé : 30€ Rosé : 30€ Rosé : 30€ Pogajolo Rosato (assemblage estival et frais) et platis nouges) PUGLIA Rouges: (Pourpre et intense, se marie avec les pates et plats en sauce) VINS DE LA PATRONNE 1/21 - 75cl Blanc: Trebbiano d'Abruzzo 15€ - 23€ Rouge: Montepulciano d'Abruzzo 15€ - 23€ Gec, idéal pour accompagner les produits	et fruits de mer. Brillant et intense)		Rouges:		
Intense et jeune au parfum de fruit) Rosé : 30€ Sosé : 30€ Gatto Nero BIO	Rouges:		Dogajolo I.G.T.	32	2€
Intense et jeune au parfum de fruit) Rosé : 30€ Gatto Nero BIO	Nero d'Avola BIO	30€	(Sangiovese/Cabernet. Vineux et fruité.		
Gatto Nero BIO			Intense et jeune au parfum de fruit)		
(Nero d'Avola avec un bouquet fruité aux fruits des bois) Etna DOC 43€ (Viandes rouges et salaisons. Senteurs des fruits de sous-bois) Rosés: Fior di nero (nero d'avola 100%, rosé claire et frais) FRIULI FRIULI VINS DE LA PATRONNE Grigio delle venezie Grigio delle venezie (Sec, idéal pour accompagner les produits et frais de fruits rouges) Rouges: Rouges: (Pourpre et intense, se marie avec les pates et plats en sauce) Negroamaro di Puglia 28€ (Vin qui a du corps et persiste tout en harmonie) VINS DE LA PATRONNE 1/21 - 75cl Blanc: Trebbiano d'Abruzzo 15€ - 23€ Rouge: Montepulciano d'Abruzzo 15€ - 23€ Rosé: Cerasuolo d'Abruzzo 15€ - 23€			Rosé:	30	0€
(Nero d'Avola avec un bouquet fruité aux fruits des bois) Etna DOC	Gatto Nero BIO	28€	Dogajolo Rosato (assemblage estival		
PUGLIAEtna DOC (Viandes rouges et salaisons. Senteurs des fruits de sous-bois)Rouges: Primitivo BIO (Pourpre et intense, se marie avec les pates et plats en sauce)Rosés: Fior di nero (nero d'avola 100%, rosé claire et frais)28€ (Vin qui a du corps et persiste tout en harmonie)FRIULI Blanc: Grigio delle venezie (Sec, idéal pour accompagner les produitsVINS DE LA PATRONNE (Vin qui a du corps et persiste tout en harmonie)			et frais de fruits rouges)		
Etna DOC (Viandes rouges et salaisons. Senteurs des fruits de sous-bois) Rosés: Fior di nero (nero d'avola 100%, rosé claire et frais) FRIULI FRIULI VINS DE LA PATRONNE Grigio delle venezie Grigio delle venezie (Sec, idéal pour accompagner les produits Rouges: Primitivo BIO 32€ (Pourpre et intense, se marie avec les pates et plats en sauce) Negroamaro di Puglia 28€ (Vin qui a du corps et persiste tout en harmonie) VINS DE LA PATRONNE 1/21 - 75cl Blanc: Trebbiano d'Abruzzo 15€ - 23€ Rouge: Montepulciano d'Abruzzo 15€ - 23€	aux fruits des bois)				
(Viandes rouges et salaisons.Rouges:Senteurs des fruits de sous-bois)Primitivo BIO $32 \in$ Rosés:(Pourpre et intense, se marie avec les pates et plats en sauce)Fior di neroNegroamaro di Puglia $28 \in$ (Vin qui a du corps et persiste tout en harmonie)FRIULIVINS DE LA PATRONNE $1/2I - 75cI$ Blanc:Blanc: Trebbiano d'Abruzzo $15 \in -23 \in$ Grigio delle venezie $32 \in$ Rouge: Montepulciano d'Abruzzo $15 \in -23 \in$ (Sec, idéal pour accompagner les produits $Rosé: Cerasuolo d'Abruzzo$ $15 \in -23 \in$	Ftna DOC	43€	PUGLIA		
Rosés : (Pourpre et intense, se marie avec les pates et plats en sauce) Fior di nero (nero d'avola 100%, rosé claire et frais) FRIULI FRIULI VINS DE LA PATRONNE $1/2l - 75cl$ Blanc : $Blanc$: $Trebbiano d'Abruzzo$ 15€ - 23€ (Sec, idéal pour accompagner les produits Rosé : Cerasuolo d'Abruzzo 15€ - 23€		45 C	Rouges:		
Fior di nero (nero d'avola 100%, rosé claire et frais) PRIULI WINS DE LA PATRONNE $1/2l - 75cl$ Blanc: Grigio delle venezie Grego delle venezie (Sec, idéal pour accompagner les produits $15 \in -23 \in -2$	Senteurs des fruits de sous-bois)		Primitivo BIO	32	2€
Fior di nero (nero d'avola 100%, rosé claire et frais) PRIULI VINS DE LA PATRONNE $1/2l - 75cl$ Blanc: Grigio delle venezie (Sec, idéal pour accompagner les produits $15 \in -23 \in$	Rosés :		(Pourpre et intense, se marie avec les p	oates	
Interest of a vola 100%, rosé claire et frais) Negroamaro di Puglia — 28€ (Vin qui a du corps et persiste tout en harmonie) FRIULI VINS DE LA PATRONNE $1/2l - 75cl$ Blanc : Blanc : Trebbiano d'Abruzzo — 15€ - 23€ Grigio delle venezie 32€ Rouge : Montepulciano d'Abruzzo — 15€ - 23€ (Sec, idéal pour accompagner les produits Rosé : Cerasuolo d'Abruzzo — 15€ - 23€		28€	et plats en sauce)		
FRIULI VINS DE LA PATRONNE $1/2l - 75cl$ Blanc: Grigio delle venezie Gree, idéal pour accompagner les produits $1/2l - 75cl$ Rosé: Cerasuolo d'Abruzzo $15 \in -23 \in -2$		200	Negroamaro di Puglia —	28	8€
Blanc: Grigio delle venezie (Sec, idéal pour accompagner les produits Blanc: Trebbiano d'Abruzzo 15€ - 23€ Rouge: Montepulciano d'Abruzzo 15€ - 23€ Rosé: Cerasuolo d'Abruzzo 15€ - 23€				narmonie)	
Blanc: Grigio delle venezie (Sec, idéal pour accompagner les produits Blanc: Trebbiano d'Abruzzo 15€ - 23€ Rouge: Montepulciano d'Abruzzo 15€ - 23€ Rosé: Cerasuolo d'Abruzzo 15€ - 23€	FRIIII I		VINIS DE LA DATDONINE		
Grigio delle venezie (Sec, idéal pour accompagner les produits Rosé : Cerasuolo d'Abruzzo — 15€ - 23€ Rosé : Cerasuolo d'Abruzzo — 15€ - 23€	FRIGLI		VIIVS DE LA PATROINIE	1/21 - 75	icl
(Sec, idéal pour accompagner les produits Rosé : Cerasuolo d'Abruzzo — 15€ - 23€	Blanc:		Blanc: Trebbiano d'Abruzzo	- 15€ - 23	3€
NOSE. CETUSUOTO U ADTUZZO	Grigio delle venezie	32€	Rouge: Montepulciano d'Abruzzo —	- 15€ - 23	3€
	(Sec, idéal pour accompagner les produits de la mer)		Rosé: Cerasuolo d'Abruzzo	- 15€ - 23	3€

Menu Enfant

Boulettes sauce tomates, pâtes ou frites
Ou Escalope milanaise de veau et frites
Ou Pâtes jambon crème
Ou Pizza aux choix

Glace vanille et ses bonbons
Ou Mousse au chocolat et ses bonbons

15€

Pour Verminer

LES DESSERTS

Tiramisù classic 7€ Dame blanche 10€ (crème fraiche et chocolat chaud maison) Mousse au chocolat noir — 5€ Affogato caffé 7€ Affogato "La Giara" 9€ Crème brulée 6€ Moelleux chocolat 10€ (glace vanille et sa sauce anglaise) Carpaccio d'ananas rôti 10€ et sa glace saveur mangue

LES CHAUDS

Café, Espresso, Déca, Café lungo	3€
Capuccino à la mousse de lait	3,5€
Thé ————————————————————————————————————	3€
Café corretto avec digestif au choix	5€
Italian Coffee / Irish Coffee	9€

LES DIGESTIFS

Limoncello	7€
Sambuca	7€
Amaro del Capo	7€
Averna	6€
Amaretto	7€
Grappa amarone blanc	8€
Grappa amarone barriche	9€
Grappa Cru Italiae	9€
Grappa moscato	12€
Ginepro BIO	10€