Les Boissons

APÉRITIFS

Prosecco ou Prosecco rosé	**7€**
Kirr (Royale suppl. 1€)	**7€**
Spritz (Aperol et Prosecco)	**10€**
Spritz 0%	**7€**
Hugo spritz (sirop de fleur de sureau, Prosecco et menthe)	**10€**
Lemon spritz (Limoncello et Prosecco)	**10€**
Mojito 0%	**7€**
Mojito avec rhum blanc	**9€**
Crodino 0%	**4€**
Crodino tonic 0%	**6€**
Campari orange	**9€**
Martini blanc ou rouge	**7€**
Vodka Martini	**9€**
Vodka + soft	**9€**
Whisky + soft	**9€**
Gin tonic	**9€**
Gin Malfy (goût aux choix) + soft	**12€**
Rhum blanc ou brun + soft	**9€**
Porto	**6€**
Verduzzo	**6€**

BIÈRES

Bière italienne non-filtrée (5°)	**5,5€**
Bière italienne filtrée (5°)	**5,5€**
Carlsberg 0%	**4€**

SOFTS

Eau plate 1/2L	**5€**
Eau plate 1L	**8€**
Eau pétillante 1/2L	**5€**
Eau pétillante 1L	**8€**
Coca-Cola	**3€**
Coca-Cola zéro	**3€**
Sprite	**3€**
Fanta orange	**3€**
Jus d'orange	**3€**
Jus de pomme	**3€**
Tonic	**3€**
Thé glacé maison aux fruits	**5€**

VINS AU VERRE

Les rouges :

Primitivo BIO	**7€**
Negroamaro di Puglia	**7€**
Montepulciano d'Abruzzo	**6€**

Les blancs :

Donna Bianca	**6€**
Trebbiano	**6€**

Rosé :

Luna Rosato	**7€**
Cerasuolo	**6€**

NOS BULLES

Prosecco Brut	**36€**
Prosecco Rosé	**38€**

Antipasti

Antipasto "La Giara" idéal pour 2 personnes — **26€**
(Charcuteries italienne, fromages, calamars frits)

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 — **16€**
(boeuf mariné au gros sel et herbes, roquette, copeaux de parmesan)

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 — **19€**
(pâtes farcie, sauce tomate et basilic) (pâtes farcies)

Paccheri 7 pesci — **24€**
(assortiments de 7 fruits de mer, tomates cerises, vin blanc et persil)

Tagliatelle al salmone — **23€**
(saumon frais, crème d'asperges et burrata)

Busiate piccante (chair à saucisse, nduja et peperoncino) — **18€**

Tagliatelle al ragù contadino — **19€**
(sauce tomates avec morceau de viande style bolognaise)

Secondi Piatti

VIANDES

Escalope milanaise de veau — **20€**
(escalope panée accompagnement aux choix)

Supplément sauce au choix : archiduc, poivre vert ou pizzaiola — **3€**

Escalope parmigiana (accompagnement tagliatelle) — **24€**
(escalope panée avec aubergines et gratinée à la mozzarella)

Saltimbocca alla Romana — **24€**
(escalope de veau, jambon cru, beurre, sauge, accompagnée de röstis)

Polpette al sugo — **18€**
(sauce tomate, basilic, ail accompagnement paccheri)

Polpette al forno — **20€**
(paccheri, boulettes de viande, sauce tomate, oignons, petits pois, mozzarella, parmesan et gratinée au four)

Tagliata di manzo — **30€**
(entrecôte black angus, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises accompagnée de légumes et pommes de terre au four)

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 — **28€**
(poulpe sur purée de petit pois, pommes de terre au four et légumes)

Branzino — **26€**
(filet de bar farci aux petits légumes, purée et sauce puttanesca.)

Nos plats peuvent contenir des aliments allergènes.
Veuillez demander conseil si vous avez un doute.

Pizze

Focaccia	*(pâte à pizza, origan et huile d'olive)*	**6€**
Marinara	*(tomate, ail et basilic)*	**8€**
Margherita	*(tomate, mozzarella et basilic)*	**11€**
Bufalina	*(tomate, mozzarella di bufala et basilic)*	**14€**
4 Stagioni	*(tomate, mozzarella, jambon cuit, artichauts et champignons)*	**16€**
Capricciosa	*(tomate, mozzarella, jambon cuit, anchois, artichauts, olives et champignons)*	**17€**
Contadina	*(tomate, mozzarella, champignons, aubergines, courgettes et poivrons)*	**16€**
Prosciutto e funghi	*(tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons)*	**14€**
Calzone classic	*(tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons)*	**15€**
Calzone végétarien	*(tomate, mozzarella, courgettes, aubergines et poivrons)*	**16€**
4 Formaggi	*(mozzarella, taleggio, gorgonzola et copeaux de parmesan)*	**17€**
Burrata et crudo	*(tomate, mozzarella, burrata et jambon cru)*	**18€**
Maratea	*(tomate, mozzarella, thon, salami piquant, roquette et copeaux de parmesan)*	**19€**
Napoletana	*(tomate, mozzarella, anchois et olives)*	**16€**
Scampi	*(tomate, mozzarella, scampis, tomates cerises, ail et persil)*	**18€**
Monferrina	*(tomate, mozzarella, chair à saucisse, oignons, pancetta et copeaux de parmesan)*	**17€**
Diavolaccia	*(tomate, mozzarella, salami piquant, anduja, poivrons, oignons et copeaux de parmesan)*	**16€**
Melanzane	*(tomate, mozzarella, chair à saucisse, aubergines et copeaux de parmesan)*	**17€**
La giara dolomitica	*(mozzarella, champignons des bois, speck, taleggio et noix)*	**19€**
La Tonnata	*(tomate, mozzarella, thon, oignons et poivrons)*	**16€**
La Genovese	*(mozzarella, scampis, pesto de basilic, copeaux de parmesan et pignons)*	**21€**
Beatrice	*(mozzarella, tomates séchées, gorgonzola, roquette, pesto et copeaux de parmesan)*	**18€**
Tronchetto	*(farcie & garnie : aubergines, t. cerises, taleggio, jambon cru, roquette et mozzarella di bufala)*	**22€**
Emiliana	*(mozzarella, taleggio, pistaches, mortadelle, copeaux de parmesan et tomates cerises)*	**19€**
La Tirolese	*(mozzarella, noix, gorgonzola, speck et copeaux de parmesan)*	**19€**
Parmigiana	*(tomate, mozzarella, aubergines, parmesan et basilic)*	**15€**
Tronchetto di Marco	*(mozzarella, jambon cuit, gorgonzola et pancetta)*	**19€**
Pizza Inverno	*(crème à la truffe, mozzarella, champigons des bois, chair à saucisse et pancetta)*	**19€**
Pizza Verace	*(tomate, bufala, jambon cru et tomates cerises)*	**18€**
Pizza Cat	*(tomate, mozzarella, salami piquant, oignons et olives)*	**15€**

Les Vins

SICILIA

Blancs :

Gatto Bianco BIO — **28€**
(Inzolia/Zibibbo. Frais, élégant et délicat)

Verdelicia BIO — **32€**
(Chardonnay. Elégant et fin. Vin frais et d'une belle structure aux arômes d'agrumes)

Donna Bianca (Viognier – catarratto) — **27€**

Etna Blanc — **43€**
(Parfait pour accompagner les poissons et fruits de mer. Brillant et intense)

Rouges :

Nero d'Avola BIO — **30€**
(Bouquet très fruité avec des senteurs de fruits rouges. Riche en acidité)

Gatto Nero BIO — **28€**
(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 — **28€**
(nero d'avola 100%, rosé claire et frais)

FRIULI

Blanc :

Grigio delle venezie — **32€**
(Sec, idéal pour accompagner les produits de la mer)

PIEMONTE

Blanc :

La Bollina Gavi D.O.C.G. — **38€**
(Cortese. Ferme et sec)

Rouge :

La Bollina Brichetta D.O.C. — **46€**
(Barbera. Ferme profond et intense. Mure et prune avec des senteurs de fruits frais)

TOSCANA

Rouges :

Dogajolo I.G.T. — **32€**
(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 :

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

1/2l - 75cl

Blanc : *Trebbiano d'Abruzzo* — **15€ - 23€**

Rouge : *Montepulciano d'Abruzzo* — **15€ - 23€**

Rosé : *Cerasuolo d'Abruzzo* — **15€ - 23€**

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 Terminer

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 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€**

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€**