



Bevande



APERITIFS

Spritz maison (orange, mangue, passion et prosecco)	10 €
Prosecco ou Prosecco rosé	7 €
Kirr (Royal +1€)	7 €
Negroni (Gin, Campari et Martini rouge)	10 €
Spritz (Aperol et Prosecco)	10 €
Spritz 0%	8 €
Hugo spritz (Fleur de sureau, Prosecco et menthe)	10 €
Lemon spritz (Limoncello et Prosecco)	10 €
Mojito	10 €
Mojito 0%	8 €
Crodino 0%	4 €
Crodino tonic 0%	7 €
Campari orange	9 €
Martini blanc ou rouge	6 €
Vodka Martini	9 €
Vodka (+ soft 3€)	6 €
Whisky (+ soft 3€)	6 €
Gin tonic	9 €
Gin Malfy aux choix (+ soft 3€)	9 €
Rhum blanc ou brun (+ soft 3€)	6 €
Porto	6 €

BIERES

Bière italienne	5 €
Carlsberg 0%	4 €

SOFTS

Eau plate 1/2L	5 €
Eau pétillante 1/2L	5 €
Eaux plate 1L	8 €
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 €
Ice-tea original	3 €
Ice-tea pêche	3 €

VINS AU VERRE

Les rouges:	
Primitivo	7 €
Negroamaro	7 €
Montepulciano	6 €
Les blancs:	
Pinot grigio	7 €
Trebbiano	6 €
Les rosés:	
Cerasuolo	6 €
Primitivo rosé	7 €

NOS BULLES

Prosecco Sec	36 €
Prosecco Rosé	38 €

Vini



SICILIA

Blancs:

Gatto Bianco BIO	28 €
(Inzolia/Zibibbo, frais, élégant et délicat)	
Donna Bianca (Viognier)	27 €
Etna Blanc	43 €

(Brillant et intense
parfait pour les produits de la mer)

Rouges:

Nero d'avola	30 €
Senteur de fruits rouges. Riche en acidité)	
Gatto nero BIO	28 €
(Bouquet fruité aux fruits des bois)	

Etna Rouge **43 €**
(Senteurs des sous-bois,
parfait pour viande et salaisons)

PUGLIA

Rouges:

Primitivo	32 €
(Pourpre et intense, se marie avec les pâtes et plats en sauce)	
Negroamaro di Puglia	28 €

(Vin qui a du corps et persiste
tout en harmonie)

VIN DE LA PATRONNE	1/2L	75CL
	15 €	23 €

Blanc: Trebbiano d'Abruzzo

Rouge: Montepulciano d'Abruzzo

Rosé: Cerasuolo d'Abruzzo

PIEMONTE

Blanc:

Gavi D.O.C.G.	38 €
(Cortese, ferme et sec)	

Rouge:

Barbera d'Asti D.O.C.	46 €
(Barbera, profond et intense. Mûre et prune aux senteurs de fruits frais)	

TOSCANA

Rouge:

Chianti	32 €
(Sangiovese/Cabernet)	

FRIULI

Blanc:

Grigio delle Venezie	32 €
(Sec, idéal pour les produits de la mer)	

Rosé:

Pinot grigio rosato blush	28 €
(Délicat, claire et sec)	

Blanc:

Chardonnay Vicenza D.O.C.	28 €
(100% chardonnay, frais et minéral)	



Antipasti



Antipasto italien (charcuteries et fromages italiens)	16 €
Calamari fritti (anneaux de calamars pannés et frits sauce tartare)	16 €
Burrata (coulis de poivrons, poivrons rôti, olives et oignons caramélisé)	15 €
Polpo e patate (crème de pommes de terre, pommes de terre rôti, olives taggiasche, tomates cerises et huile verte)	18 €
Carpaccio a modo nostro (bœuf de wagyu traîté par notre chef au gros sel et aux herbes, ce qui donne à cette viande une saveur particulière et puissante)	18 €

Paste



Spaghetti Carbonara (guanciale, jaune d'œuf et pecorino)	20 €
Paccheri parmigiano (crème de parmesan, chair à saucisse et copeaux de parmesan)	22 €
Linguine alle vongole (vongoles, ail, persil, tomates cerises et vin blanc)	24 €
Ravioli ricotta e spinaci (ravioles ricotta épinards, sauce tomate)	19 €
Orecchiette piccante (crème de pommes de terre à l'anduja et chaire à saucisse)	20 €
Ravioli di capesante e frutti di mare (ravioles aux Saint-Jacques, fond de poisson maison et mélange de fruits de mer)	26 €
Linguine frutti di mare (fruits de mer, fond de poisson maison et persil)	24 €
Ravioli melanzane (ravioles farcie aux aubergines et sauce tomates à la norma)	22 €
Polpette al forno (boulettes de viande faites maison, sauce tomates, oignons, petits pois, paccheri et gratiné à la mozzarella)	20 €

Carne



Orecchio di elefante 24 €

"La vraie Milanaise"

(côte de veau pannée, dorée lentement au beurre clarifié, frites et salade mixte)

Vitello parmigiana 26 €

(escalope de veau pannée, sauce tomate, aubergines, gratinée et croquettes)

Scaloppina tirolese 24 €

(escalope de veau farcie spek et taleggio,
accompagné de pommes de terre et légumes)

Tagliata di manzo 30 €

(entrecôte black angus surmontée de roquette, copeaux de parmesan,
tomates cerises accompagnée de pommes de terre)

Entrecôte black angus poêlée sauce gorgonzola 30 €

(accompagnée de pommes de terre et légumes)

Pesce



Frittura italiana 26 €

(calamars et scampis frits, frites, sauce tartare et légumes frits)

Polpo alla griglia 28 €

(poulpe sur crème de poivrons, poêlée de poivrons et olives accompagné de pommes de terre)

Branzino 26 €

(filet de bar grillé, salade mixte et pommes de terre)

Nos plats peuvent contenir des aliments allergènes.

Veuillez demander conseil si vous avez des doutes.

Pizze



Bianca neve	mozzarella et ail	9 €
Focaccia	pâte à pizza, origan et huile d'olive	6 €
Marinara	tomate, ail et basilic	8 €
Margherita	tomate, mozzarella et basilic	12 €
Bufalina	tomate, mozzarella di bufala et basilic	14 €
4 Stagioni	tomate, mozza, jambon cuit, olives, artichauts et champignons	16 €
Capricciosa	tomate, mozza, jambon cuit, anchois, artichauts, olives et champignons	17 €
Contadina	tomate, mozza, champignons, aubergines, courgettes et poivrons	16 €
Prosciutto e funghi	tomate, mozza, jambon cuit et champignons	15 €
Calzone Classico	tomate, mozza, jambon cuit et champignons	15 €
Calzone végé	tomate, mozza, courgettes, aubergines et poivrons	16 €
4 Formaggi	mozza, taleggio, gorgonzola et copeaux de parmesan	17 €
Burrata e crudo	tomate, mozza, burrata et jambon cru	18 €
Maratea	tomate, mozza, thon, salami piquant, roquette et copeaux de parmesan	19 €
Napoletana	tomate, mozza, anchois et olives	16 €
Scampi	tomate, mozza, scampis, tomates cerises, ail et persil	18 €
Monferrina	tomate, mozza, chair à saucisse, oignons, pancetta et parmesan	18 €
Diavolaccia	tomate, mozza, salami piquant, anduja, poivrons, oignons et parmesan	18 €
Melanzane	tomate, mozza, chair à saucisse, aubergines et parmesan	17 €
La giara dolomitica	mozza, champignons des bois, speck, taleggio et noix	19 €
La Tonnata	tomate, mozza, thon, oignons et poivrons	16 €
La Genovese	mozza, scampis, pesto, parmesan et pignons	21 €
Beatrice	mozza, tomates cerises, gorgonzola, roquette, pesto et parmesan	18 €
Tronchetto	farcie d'aubergines, t. cerises, taleggio, jambon cru, roquette et bufala	22 €
Tronchetto di Marco	farcie de mozza, jambon cuit, gorgonzola et pancetta	19 €
Emiliana	mozza, taleggio, pistaches, mortadelle, parmesan et tomates cerises	19 €
La Tirolese	mozza, noix, gorgonzola, speck et parmesan	19 €
Parmigiana	tomate, mozza, aubergines, parmesan et basilic	15 €
Frutti di mare	tomate, mozza, fruits de mer, ail et persil	22 €
Pizza verace	tomate, bufala, jambon cru et tomates cerises	18 €
Pizza Cat	tomate, mozza, salami piquant, oignons et olives	15 €
Pizza del pizzaiolo	inspiration du pizzaiolo	19 €

Menù bambini (-12 ans)

Boulettes sauce tomates avec frites
Ou pizza au choix
Ou Pâtes jambon-crème

15€



Glace vanille **ou** mousse au chocolat
 avec ses bonbons

In fine

DESSERT



Tiramisù	8 €
Crème brûlée	8 €
Mousse au chocolat	7 €
Affogato café (glace vanille avec un expresso)	8 €
Affogato "La giara" (avec digestif)	10 €
Moelleux chocolat (glace vanille et sauce anglaise)	10 €
Nocciolatto (glace saveur noisette, chantilly nutella et éclats de noisettes caramelisées)	10 €
Dame blanche (chocolat chaud et crème fraîche maison)	10 €
Sabayon (max 20h30 les dimanches)	10 €

LES CHAUDS



Café / Déca	3,00 €
Expresso	3,00 €
Lait Russe	3,50 €
Capuccino	3,50 €
Thé/Infusion	3,00 €
Italian coffee	9,00 €
Irish coffee	9,00 €
Café corretto (avec digestif)	8,00 €

LES DIGESTIFS

Limoncello	7 €
Amaretto	7 €
Grappa blanche	7 €
Grappa ambrée	8 €
Amaro del Capo	7 €
Averna	7 €
Sambuca	7 €
Ginepro BIO	8 €
Liqueur de melon	7 €
Vecchia Romagna	7 €

Condividiamo? *

* On partage?



Idéal pour accompagner votre apéro

Antipasto "La giara" (Charcuteries italiennes, fromages et calamars frits)	30€/2personnes
Antipasto di mare (plusieurs préparations de produits de la mer)	34€/2personnes
Misto di frittura (mix de légumes et viandes frites)	26€/2personnes

Menu trois services

Le menu vous est proposé à 45€ par personne

Faites votre choix entre poisson ou viande

Les menus sont composés d'une entrée, un plat et un dessert

Il est inspiré par notre chef en fonction des produits et des saisons.

Pour plus d'info sur celui qui vous sera proposé ce jour,
n'hésitez pas à demander des informations au personnel de salle
ou alors faites-nous confiance et laissez-vous surprendre!