



ENGLISH VERSION INSIDE...
COME IN !



Via Veneto

QUELQUES IDEES D'APERITIFS

APEROL SPRITZ (12cl)	11
GIN TONIC (12cl)	12
SUNSET (20cl - ans alcool)	10
KIR ITALIEN (12cl)	9
MARTINI (4cl)	6
RICARD (2cl)	5

A PARTAGER

Jambon San Daniele DOP Grande Réserve	14	Crème d'artichaut & focaccia	13
Burrata (150 gr) & focaccia	14	Gorgonzola	9
Involtini chèvre & jambon San Daniele	13	Parmigiano Reggiano DOP 22 mois	9
Stracciatella (150gr) & focaccia	14	Pecorino	10
Focaccia au romarin	6	Grosses olives vertes	7
Minis poivrons farcis Ricotta Salata	9	Mortadelle aux pistaches	11

SALADES

Salade de Poulet Fermier et Copeaux de Parmesan	22
Roquette au parmesan	13
Mesclun de salade	8

PÂTES FRAICHES, FAITES MAISON

<u>Rigatoni Giulietta</u> pecorino, guanciale, poivre	20
<u>Spaghetti Burrata</u> sauce tomate, burrata, basilic	19
<u>Rigatoni al Gorgonzola</u> crème fraîche, gorgonzola, poivre	18
<u>Spaghetti alla Salsiccia</u> sauce tomate, saucisse, basilic, piment	20
<u>Rigatoni alla Norma</u> sauce tomate, aubergine, basilic, pecorino	19
<u>Spaghetti Gamberetti</u> sauce tomate, crevettes, ail, piment, basilic	22

DESSERTS MAISON

<u>TIRAMISU</u> mascarpone, café, Amaretto, chocolat	10
<u>PANNA COTTA</u> vanille, coulis de fruit rouge	10
<u>AFFOGATO</u> glace vanille, espresso	7,50
<u>Coupe PIEMONTE</u> glace chocolat, noisettes caramélisées, sauce chocolat, chantilly	13
<u>Coupe AMARENA</u> glace vanille, cerise amarena, chantilly	14
<u>Coupe SANTA CRISTINA</u> Glace vanille, caramel au beurre salé, noisettes caramélisées, chantilly	13
<u>Coupe GABRIEL</u> Glace vanille, chocolat chaud, noisettes caramélisées	12
<u>Coupe 1 boule au choix</u> Nos glaces et sorbets sont préparés maison et turbinés sur place	5

PIZZA

<u>MARGHERITA</u> sauce tomate, mozzarella Fior di latte, basilic frais	13
<u>REGINA</u> sauce tomate, mozzarella Fior di latte, jambon, champignons	16
<u>ANNA</u> sauce tomate, mozzarella Fior di latte, gorgonzola, spianata piccante	17
<u>CALZONE</u> sauce tomate, mozzarella Fior di latte, jambon, jaune d'œuf	16
<u>SUZANNA</u> crème fraîche, fromage de chèvre, mozzarella Fior di latte, lardons, oignons, roquette	18
<u>DI BUFALA</u> sauce tomate, mozzarella di bufala DOP, roquette	20
<u>VIA VENETO</u> sauce tomate, mozzarella Fior di latte, jambon, œuf, spianata piccante, poivrons	18
<u>QUATTRO FROMAGGI</u> mozzarella Fior di latte, fromage de chèvre, gorgonzola, parmesan	17
<u>PIETRO</u> sauce tomate, mozzarella Fior di latte, jambon, œuf	16
<u>BELLA ROSA</u> stracciatella, mortadelle aux pistaches, romarin, roquette, copeaux de parmesan	20
<u>NAPOLITAINE</u> sauce tomate, mozzarella Fior di latte, anchois, olives, câpres	16
<u>QUATTRO STAGIONI</u> sauce tomate, mozzarella Fior di latte, artichauts, oignons, poivrons, olives, roquette	17
<u>SAN DANIELE</u> sauce tomate, mozzarella Fior di latte, jambon San Daniele, roquette	17
<u>AL TARTUFO</u> crème de truffes, crème fraîche, jambon San Daniele, roquette, copeaux de pecorino à la truffe	23

Supplément crème fraîche	2	Supplément œuf	1
--------------------------	---	----------------	---

QUELQUES SUGGESTIONS DE BOISSONS

MORETTI L'AUTENTICA ou ZERO (33cl)	6,50
Thé Glacé CORTESE BIO pêche (27,5cl)	6,50
Jus de fruits ALAIN MILLAT (33cl)	8
Limonade GASSOSA (27,5cl)	6
COCA COLA, ZERO (33cl)	6
EVIAN, SAN PELLEGRINO (50cl)	5
MONTEPULCIANO DOC (vin rouge)	75cl 12,5cl
SOAVE (vin blanc)	32 7
BARDOLINO (vin rosé)	30 6,50
	32 7



Nos prix en Euro sont nets/Taxe et service compris
Carte des allergènes disponibles sur demande



L'arte di mangiare bene