



la mia lotta

4ème combat

Mon fils à jamais



Brunch !

Tous les dimanches à partir de 12h00

Mozzarella, burrata, légumes grillés, pâtes, viandes et desserts.

Le tout à volonté !

1 verre de prosecco **ou** 1 jus de fruit frais.

1 café **ou** 1 thé.

30€ par personne

13€ pour les enfants jusqu'à 11 ans.

Les moyens de paiement

Carte bleue / Espèces

Tickets restaurants (uniquement le midi)

Nous n'acceptons pas les chèques.

Aperitifs

Jack Daniel's ^{6cl}	9€
Chivas ^{6cl}	9€
Whisky Coca ^{6cl}	9€
Martini blanc ^{6cl}	7€
Martini rouge ^{6cl}	7€
Americano ^{6cl}	7€
Diplomatico ^{6cl}	12€
Don Papa ^{6cl}	14€
Birra Moretti ^{33cl}	6€
Aperol Spritz ^{33cl}	11€

Champagne

Billecart Salmon

Coupe de champagne rosé - 12cl	17€
Coupe de champagne - 12cl	15€
Bouteille Brut Réserve - 75cl	90€
Bouteille Brut Rosé - 75cl	100€
Bouteille Blanc de Blanc Grand Cru - 75cl	100€

Soft

Coca-Cola ^{33cl}	4,5€
Coca-Cola zéro ^{33cl}	4,5€
Sirop <i>Menthe / Grenadine</i>	2,5€
Diabolo ^{33cl} <i>Menthe / Grenadine</i>	3,5€

Eaux 6€ 100cl

Eau Italienne de Lombardie

Eau plate

Eau pétillante

Limonades 4,5€ 27,5cl

Polara chinotto - *Orange amère*

Polara gasossa - *Classique*

Polara limonata - *Citron*

Polara Arancia Rossa - *Orange sanguine*

4,5€
Thé pêche

Vin Rouge

75cl 12cl

Rosso di Montalcino - Toscana AOC

34 7

Bien équilibré et frais en bouche avec une parfaite acidité qui s'associe à ux tanins bien développés.

Salcheto - Nobile di Montepulciano DOCG - Toscana IGT

40 9

La puissance est bien régulée par la fraîcheur tandis que les tanins sont ronds et doux.

Brunello di montalcino - Toscana - DOCG

72

Riche avec note de fruits rouges, équilibré, tanin doux.

Mazèr - DOCG - Lombardie AOC

40 9

Sec, sapide et austère, harmonieux avec un élégant fond d'agrume. Vin de longue durée à l'excellent corps.

Montepulciano d'Abruzzo - DOC Cantina Zaccagnini AOC

30 6

Composante fruitée avec un corps plein et robuste. Bien équilibré.

NO SO2 - Montepulciano d'Abruzzo DOC AOC

30 6

Corps moyen et bien équilibré. Notes fruitées.

Maru Negroamaru - Pouilles - IGT

28 6

Nez intense et harmonieux, saveurs pleine et savoureuse.

Aiace - Pouilles - DOC

30 6

Plein, équilibré et harmonieux.

Piluna - Pouilles - IGT

30 6

Nez ample de fruits rouge, saveurs douce et concentré, légèrement tannique.

Coribante - Pouilles IGT

30 8

Frais et fruité, avec une veine minérale.

Lacryma Christi

39 6

Fraîcheur et souplesse avec un agréable fond de fruits des bois frais et un tanin doux.

Vin Rosé

Cerasuolo d'Abruzzo AOC

30 6

Fin et élégant, frais et équilibré.

Le Due Arbie - IGT - Toscana

32 7

Fin, acidité en bouche et équilibré.

Kreos Negroamaro - IGT - Pouilles

32 7

Saveur pleine et élégante, arômes floraux et fruités.

Vin Blanc

75cl 12cl

Rapitala Grand Cru - Sicile IGT <i>Le goût est doux et lisse, structuré et riche en herbes aromatiques.</i>	39	8
Gavi - DOCG - Piemont AOC <i>Notes de fleur blanches, de poire et agrumes. Saveur sèche nette et élégante.</i>	28	6
Bianco di Ciccio - Abruzzo AOC <i>Bouquet délicat, arôme parfumé. Goût fin et élégant, frais et équilibré.</i>	32	7
Taburno sannio greco - DOP - Campagna <i>Arôme intense de fruits murs accompagné de notes florales.</i>	32	7
Taburno Sannio Fiano - DOP - Campagna <i>Arôme intense d'abricot, d'amandes et de miel.</i>	29	6
Tyrsos - DOC - Sardaigne <i>Frais, sapide, délicat et fin.</i>	29	6

Vin pétillant

Moscato d'asti DOCG - Piemonte AOC <i>Saveur douce et nette avec une agréable pointe acidulée.</i>	28	6
Lambrusco rouge - Emilia Romagna AOC <i>Arômes fruités de griotte, de cerise et des notes épicées.</i>	22	5
Lambrusco rosé - Emilia Romagna AOC <i>Un vin pétillant, légèrement mousseux. Saveur peu acide, légèrement sucré.</i>	22	5
Prosecco - Vénétie AOC <i>Bien équilibré avec une acidité ce qui améliore la fraîcheur aromatique.</i>	25	5

Notre concept de l'aperitivo

Le sens du partage !

L'Aperitivo vous permet à 2, 4, 6 et plus de pouvoir partager nos nombreux produits.

Mozzarella, charcuteries et légumes grillés.. Il y'en a pour tous les goûts !

Et pour les plus petits appétits au sous-sol, vous pourrez déguster tous ces produits avec un bon verre de vin. Ainsi vous pourrez privatiser l'espace pour vos rendez-vous d'affaire et événements.

TOUT SE PARTAGE !

1 produit **10€**

2 produits **18€**

4 produits **34€**

Mozzarella

Mozzarella di bufala AOC - 12€

Mozzarella très crémeuse...

Burrata di bufala AOC - 16€

Mozzarella très très très très crémeuse...

Burrata truffée di bufala AOC - 17€

Mozzarella très très très très crémeuse à la truffe.

Stracciatella di bufala AOC - 14€

Tout le crémeux de la burrata à manger à la petite cuillère.

Antipasti (1 produit = 3 antipasti au choix)

Carpaccio de courgettes

Aubergines confites

Chips de courgettes

Artichauts marinés

Champignons grillés

Champignons confits

Poivrons grillés

Tomates cerises à l'ail

Salumeria

Spianata - Charcuterie Calabraise pimentée

Prosciutto di Parma - Jambon de Parme

Jambon Calabrais - Mariné aux épices

Coppa piquante - Piquant et savoureux

Prosciutto Cotto à la truffe

Jambon à la truffe cuit

Lonzino Stagionato - Faible en gras

Motzetta di Bovino - Filet de boeuf séché

Bresaola - Boeuf séché

My fucking favorite

LASAGNE - 17€

100% pur bœuf, cuite longtemps, très très longtemps ... Accompagnée d'une belle salade.

TAKE ME I'M FAMOUS - 25€

Pâtes à la crème de truffe, Prosciutto Cotto à la Truffe et Stracciatella.

MAMA LOVA - 21€

Sauce arrabiata, aubergines confites, rigatoni, huile d'olive, ail, basilic, stracciatella di bufala et bressaola.

OUECH TONTON - 24€

Spaghetti, thon à l'huile, tomates cerises, ail, basilic, piment.

LES ROCCO BOWLS - 23€

Spaghetti, tomates cerises, ail, basilic, piment, boulettes de veau, agneau et boeuf.

J'AIME PAS LE FROMAGE - 18€

Pâte gorgonzola, parmesan et scarmoza.

MOON - 22€

Pâte gorgonzola, parmesan, scarmoza et prosciutto di Parma.

Tartares coupés au couteau

COUPÉ DÉCALÉ - 21€

Bœuf coupé au couteau, huile d'olive extra vierge, une petite cuillère de mayonnaise au pesto de pistache, oignons frits et petits piments verts. Accompagnement au choix.

HARA KIRI – 21 €

Bœuf coupé au couteau, Huile d'Olive, Gingembre confit, Roquette, Œuf mollet mariné au soja et légèrement pimenté. Accompagnement au choix.

TARTARE DE SAUMON – 22 €

Filet de saumon coupé au couteau, Échalotes, Basilic, roquette, Sriracha Mayo et tomates confites.

*Accompagnement au choix
Viandes et tartares*

Frites maison « molles et brunes comme je les aime ! »

C'est un choix de notre part d'utiliser cette variété de pomme de terre. Elle est toute fraîche et coupée tous les jours par nos soins. Elles sont sucrées et fondantes non pas blanche et fade.

Gratin dauphinois

Haricots verts

Belle salade

Accompagnement supplémentaire +5€

Viandes

JE SUIS PAS PRESSÉ - 22€

Escalope de veau, huile olive et jus citron frais.

Accompagnement : penne.

ESCALOPE BOCCONCINI - 24€

Escalope de veau grillée avec une tranche de porchetta, éventail de tomates et mozzarella di bufala.

Accompagnement : penne.

ESCALOPE PARMIGIANA - 24€

Escalope de veau cuite avec des aubergines confites et fondue de mozzarella di bufala.

Accompagnement : penne.

ESCALOPE AU GORGONZOLA - 24€

Escalope de veau, sauce au gorgonzola.

Accompagnement : penne.

TAGLIATA DE BOEUF MATURÉE - 29€

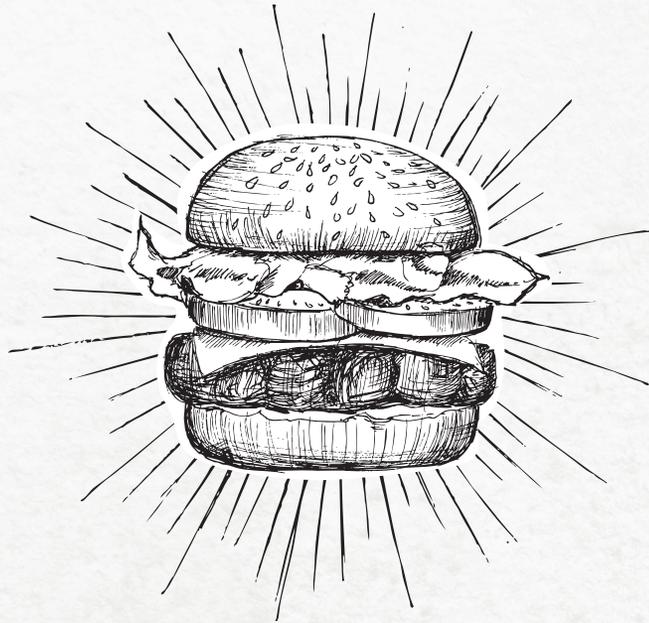
Viande émincée servies avec tomates confites, champignons grillés, ail et roquette

Environ 300g.

LA CÔTE DE BŒUF - 82€

Pour 2 - Environ 1,5kg

Accompagnement au choix.



Burgers - 22€

LE CLASSICO

300g de bœuf, oignons rouges, beaucoup de cheddar, cornichons, salade croquante.

Accompagnement : frites maison.

L'AVOCAT DU DIABLE

300g de bœuf, vieux cheddar, oignons frits, oignons rouges, guacamole piquant mais pas trop, guanciaie grillé. Accompagnement : frites maison.

Salades

PARMIGIANA - 18€

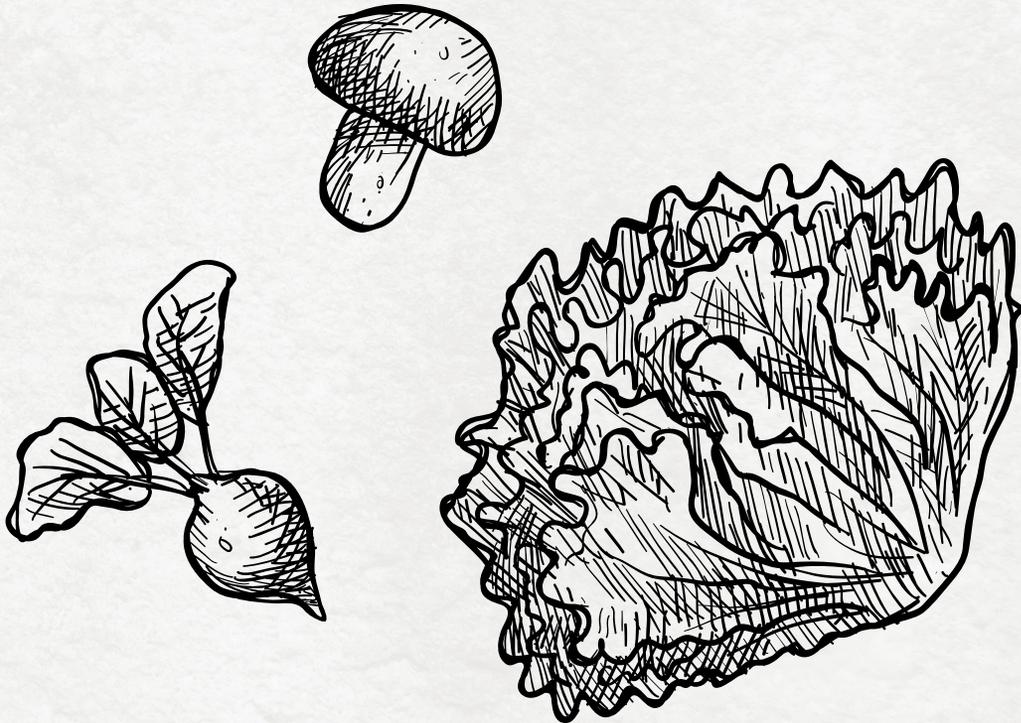
Roquette, parmesan, tomates cerises, jambon de parme et aubergines.

LUNA - 18€

Mesclun, échalote, pignons de pin, tomates cerises, mozzarella gorgonzola, prosciutto di Parma.

SALADE CESAR LA VRAIE - 23€

Salade romaine, escalope de poulet grillée, croûtons, pickles oignons, sauce César, copeaux de parmesan.



Menu enfant 16€

Petit steak haché avec frites

Verre de Coca **ou** Limonade **ou** Sirop **ou** Diabolo

Mini moelleux

Desserts

Tiramisu - 10€

Crème brûlée - 10€ 

Mousse au chocolat noisette - 10€

T'as rien dans le citron - 10€

Petit sablé breton, crème de citron et yuzu, meringue Italienne.

Cookies - 14€

Un gros cookie, gourmand, très gourmand et cacahuètes torréfiées.

Café gourmand - 13,5€

4 Desserts mignardises en fonction du moment.

Thé gourmand - 14,5€

4 Desserts mignardises en fonction du moment.

Digestifs *6cl - 7€*

Armagnac	Limoncello
Get 27	Amaretto
Get 31	Grappa
Bailey's	Cognac
Manzana	

Boissons chaudes

Café	2,60€	Kusmi The	5,20€
Noisette	2,70€	<i>Demandez la boîte à thé</i>	
Cappuccino	4,50€	Café allongé	3,60€
Café Latte	4,50€	Café double	5,20€

