

AI  
PINCIO  
BAR E CUCINA

## SFIZI DEL MOMENTO 3,5€

### FROIDS

BRUSCHETTA STRACCIATELLA  
ORIGAN ET CAPRES

BRUSCHETTA PATÉ D'OLIVE NOIRE  
TOMATES CONFITES ET ROQUETTE

PANZANELLA

BURRATA ET ANCHOIS DU CANTABRIQUE

ARTICHAUTS GRILLÉS SUR PESTO DE POIVRON  
ET TOMATES SÈCHÉES

### CHAUDS

FRITTATA DI FRIARIELLI

OEUF COCOTTE A LA TRUFFE NOIRE (+1)

GUANCIALE GRILLÉ, SAUGE  
ET VINAIGRE BALSAMIQUE

TERRINE DE JAMBON ET SCAMORZA FUMÉ

SFIZIO DU JOUR

ASSORTIMENT DÉGUSTATION 10 PIÈCES  
32€

Nôtre pain est artisanal et fait avec des farines bio de blé et seigle  
avec du levain naturel

## STREET FOOD ITALIEN

### PIADINA SERVIE AVEC SA SALADE

#### CLASSIC.

jambon, mozzarella, roquette  
8,9€

#### VÉGÉTARIEN

légumes grillés, mozzarella  
8,9€

### GOURMET 11,9€

#### A PATRI

friarielli, mozzarella, stracciatella, tomates confites

#### LA DIVINA PECORINA

ciauscolo DOP, pecorino poivre noir,  
houmous de courge maison, salade

#### CINGHIALE CHIC

scamorza fumé, saucisson de sanglier, truffe d'été

#### IL SIGNOR CULATELLO

gorgonzola, culatello DOP,  
figue pimentée du Cilento, roquette

#### LA STRACCIONA

stracciatella, paté d'olives,  
artichauts grillés, finocchiona DOP

#### LA MORTE SUA

burrata, mortadella DOP, pesto de pistache maison

## **CHARCUTERIE FINE DE L'OMBRIE**

« ANCIENNE BOUCHERIE SCIANCA »

**FINOCCHIONA**  
3,5€

**CULATELLO DOP 12 MOIS**  
3,5€

**LONZA**  
3,5€

**SAUCISSON DE SANGLIER**  
3,5€

### **NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS**

**TALEGGIO AU LAIT CRU**  
3,5€

**CHÈVRE À LA TRUFFE**  
4,5€

**SCAMORZA FUMÉE**  
3,5€

**PECORINO ROMANO AU POIVRE NOIR**  
3,5€

**PLANCHE CHARCUTERIE,  
FROMAGE OU MIXTE**  
14€

## **DESSERTS**

**CANNOLI SICILIANI**  
4,5€

**CROSTATA A LA CONFITURE D'ABRICOT**  
6€

**CHESSECAKE AU MANGUE**  
6€

**BRIOCHE ET SA GLACE**  
5€

**CAFFÈ COMME À LA MAISON (POUR 2 PERSONNES)**  
9€

**PLANCHE DE FROMAGE ET FIGUES CONFITES**  
7€

## **NOS SPRITZ - 7€**

### **BLANC**

Prosecco, eau gazeuse, citron

### **HUGO**

Prosecco, Fleur de sureau, Menthe, Eau gazeuse

### **SELECT**

Select, Prosecco, Eau gazeuse

### **APEROL**

Aperol, Prosecco, Eau gazeuse

### **CAMPARI**

Campari, Prosecco, Eau gazeuse

### **CYNAR**

Cynar, Prosecco, Eau gazeuse

### **PICON**

Picon, Prosecco, Eau gazeuse

### **SUZE**

Suze, Prosecco, Eau gazeuse

## **APERRO - 9€**

### **BLOODY MARY**

Vodka, Jus de tomate et notre assaisonnement

### **NEGRONI**

Gin, Campari, Vermouth rouge

### **AMERICANO (ROYAL+2€)**

Vermouth rouge, Campari, Soda, ou Champagne (Royal)

### **MANHATTAN**

Canadian whisky, Vermouth rouge, Angostura

### **MIMOSA**

Champagne, Orange pressée

## **AFTER DINNER - 9€**

### **OLD FASHIONED**

Bourbon ou Canadian, Sucre de canne, Angostura

### **FRENCH CONNECTION**

Cognac, Amaretto di Saronno

### **ESPRESSO**

Vodka, Liqueur de café, Espresso +2€

### **AMARETTO SOUR**

Amaretto di saronno, Citron vert, Sucre, Angostura

## **COCKTAILS - 9€**

### **LES GRANDS CLASSIQUES**

#### **MOJITO ET SES DÉCLINAISONS**

Rhum, Menthe, Citron vert, Sucre de canne, Angostura

#### **CAIPI**

Cachaça , Citron, Sucre de canne

#### **MOSCOW MULE**

Vodka, sucre, Citron vert,  
Gingembre, Concombre, Angostura

#### **RHUM COOLER**

Rhum blanc et ambré, Orange,  
Citron vert, Ginger ale, Angostura

#### **GIN TONIC DEL RE (+2€)**

Gin Marconi 46, Lurisia tonic

#### **MARGARITA**

Tequila, Cointreau, Citron vert, Sel

#### **LONG ISLAND**

Rhum, Gin, Vodka, Cointreau, Citron, Coca

#### **PINA COLADA**

Rhum, Ananas, Coco

#### **PISCO SOUR**

Pisco, Citron vert, Sucre

## **LES BIÈRES**

**PRESSION BLONDE - 3€ / PINTE 5.5€**

**PRESSION AMBRÉE - 4.50€ / PINTE 8€**

**PRESSION IPA - 4.50€ / PINTE 8€**

## **SÉLECTION DE BIÈRES EN BOUTEILLE 5€**

### **DIGESTIFS 6€-11€**

**RHUM, WHISKY, GIN, VODKA, GRAPPA,  
LIMONCELLO, CALVADOS, COGNAC, ARMAGNAC**

## **SANS ALCOOL - 6€**

### **VIRGIN MOJITO**

Menthe, Citron vert, Limonade artisanale

### **VIRGIN CAIPI**

Citron vert, Sirop de rhum, Soda

### **VIRGIN MULE**

Ginger beer, Gingembre, Citron vert, Concombre

### **VIRGIN COOLER**

Orange, Citron vert, Ginger ale, Sucre de canne

### **VIRGIN COLADA**

Ananas, Coco, Crème

## **JUS DE FRUITS ET LÉGUMES BIO ET DE SAISON 6€**

**SOFT 4€**

**GINGER BEER**

**GINGER ALE**

**TONIC WATER**

**EAU PÉTILLANTE CASTELLO**

**ACQUA TONICA DI CHINOTTO (+1)**

**CHAUD**

**CAFÉ 2€**

**CAPPUCCINO 4€**

**THÉ - INFUSSION 4,50€**

*"Boire sans soif et faire l'amour en tout temps,  
il n'y a que ça qui nous distingue des autres bêtes."*  
**Beaumarchais**