

— AI —

PINCIO

BAR E CUCINA

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

Beaumarchais

SFIZI DEL MOMENTO 3,5€

FROIDS

BRUSCHETTA STRACCIATELLA
ORIGAN ET CAPRES

BRUSCHETTA PATÉ D'OLIVE NOIRE
TOMATES CONFITES ET ROQUETTE

SPAGHETTI CACIO E PEPE AU TORCHON

BURRATA ET ANCHOIS DU CANTABRIQUE

ARTICHAUTS GRILLÉS SUR PESTO
DE POIVRON ET TOMATES SÉCHÉES

CHAUDS

FRITTATA DI FRIARIELLI

OEUF COCOTTE À LA TRUFFE NOIRE (+1)

GUANCIALE GRILLÉ, SAUGE
ET VINAIGRE BALSAMIQUE

TERRINE DE JAMBON ET SCAMORZA FUMÉ

SFIZIO DU JOUR

ASSORTIMENT DÉGUSTATION 10 PIÈCES
32€

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

PIADINE

«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

'NA PROFUMIERA

Gorgonzola, pesto de noix, roquette

VEGHIAMO

pesto poivron tomates séchées
et artichauts grillés

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
4,5€

LONZA
3,5€

SAUCISSON DE SANGLIER
3,5€

**NOTRE SÉLECTION
DE FROMAGES ITALIENS**

TALEGGIO AU LAIT CRU
3,5€

CHÈVRE OU PECORINO À LA TRUFFE
4,5€

SCAMORZA FUMÉE
3,5€

PECORINO ROMANO AU POIVRE NOIR
3,5€

**PLANCHE CHARCUTERIE,
FROMAGE OU MIXTE**
15€

DESSERTS

CANNOLI SICILIANI
4,5€

CROSTATA À LA CONFITURE D'ABRICOT
6€

CHESSECAKE AU MANGUE
6€

PIADINA SUCRÉ
6€

CAFFÉ COMME À LA MAISON
(POUR 2 PERSONNES)
9€

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

NOS SPRITZ - 7.50€

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

APERERO - 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, Blanc d'oeuf

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

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, Blanc d'oeuf

NOS GIN TONIC - 11€

IL CONTE

Gin Marconi 46, indian tonic Thomas Henry

MALAFEMMENA

Gin Christian Drouin,
tonic fever tree elderflower

DON GIOVANNI

Gin Isle of Harris,
tonic fever tree méditerranée

LA VIE EN ROSE

Gin Cittadelle , tonic fever tree Aromatic

EL CLASICO

Gin La Llave, lemon tonic

LES BIÈRES

PRESSION BLONDE- 3€ / PINTÉ 5.5€
PRESSION AMBRÉE - 4.50€ / PINTÉ 8€
PRESSION IPA - 4.50€ / PINTÉ 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 SAN PELLEGRINO

ACQUA TONICA DI CHINOTTO (+1)

CHAUD

CAFÉ 2€

CAPPUCCINO 4€

THÉ - INFUSION 4,50€

CHOCOLAT CHAUD 4,5€