

COCKTAILS ITALIANI

CLASSICO APEROL SPRITZ – 25CL 9€

Aperol, Frizzante, Trait d'eau gazeuse

UGO SPRITZ – 25CL 9€

Sirop fleur de sureau, Frizzante, Trait d'eau gazeuse

ITALICUS SPRITZ – 25CL 10€

Italicus (liqueur de Bergamote), Tonic, Frizzante

AMERICANO BELLO – 15CL 8€

Campari, Bitter Rosso, Eau gazeuse

LIMONE SPRITZ – 25CL 9€

Limoncello, Frizzante, Trait d'eau gazeuse

CAMPARI SPRITZ – 25CL 9€

Campari, Frizzante, Trait d'eau gazeuse

SBAGLIATO ROSATO – 25CL 10€

Ramazzotti Rosato, Bitter Bianco, Tonic, Orange

SPRITZ ROSATO – 25CL 10€

Ramazzotti Rosato, Frizzante

NEGRONI BIANCO OU ROSSO – 15CL 9€

Bitter Bianco, ou Rosso, Gin, Campari, Zeste de Citron

MARASCHINO SPRITZ – 25CL 10,5€

Maraschino (liqueur de cerise), Frizzante, Cerises Marasche, Romarin

SICILIANO GIN TONIC – 25CL 10€

Gin infusé dans oranges sanguines de Sicile, Tonic

MOJITI



MOJITO – 30CL 8€

Rhum blanc, Sucre Roux, Menthe, Citron vert, Eau gazeuse

MOJITO MANGO – 30CL 9€

Rhum blanc, Sucre Roux, Menthe, Citron vert, Eau gazeuse, Purée de Mangue

MOJITO FRAGOLA – 30CL 9€

Rhum blanc, Sucre Roux, Basilic, Citron vert, Eau gazeuse, Purée de Fraises

I FRESCHISSIMI

LO SGROPPINO – 20CL

Glace citron shakée, Frizzante, Vodka

IL MANGO STAR – 20CL

Glace Mangue shakée, Frizzante, Rhum

MELONE PAZZO – 20CL

Glace Melon shakée, Frizzante, Vodka

IL BAR MANGIA



BIRRE

NOS BIÈRES

LUCANA Bière Pression Blonde des Pouilles 30CL 4€ 50CL 7€

TERESA IPA Bière Pression IPA du Veneto 5,50€ 9€

TERESA BIANCA Bière Pression blanche du Veneto 5,50€ 9€

PANACHÉ Bière Pression blonde, Limonade 3,50€ 6€

TWIST Bière Pression Blonde, Sirop de citron 4,50€ 7,50€

MONACO Bière Pression blonde, Limonade, Grenadine 4,50€ 7,50€

TERESA BIONDA Bière Blonde – Bouteille 33cl 4,50€

TERESA ROSSA Bière rousse – Bouteille 33cl 6€

SOFTS

LES BOISSONS SANS ALCOOL

COCA / COCA ZÉRO 33CL 4€

Coca, Coca Zéro

LIMONATA / ARANCIA ROSSA 25CL 4,5€

Boissons gazeuses à l'eau de l'ETNA, Citron de Syracuse ou Orange sanguine de Sicile

SPREMUTA D' ARANCIA 20CL 5,5€

Jus d'orange pressé minute

JUS DE FRUITS 25 CL 4,5€

ACE (Orange, Carotte, Pomme), Pomme, Abricot

TE PESCA BIO 25CL 4,5€

Thé pêche bio

ACQUA GASSATA / NATURALE 75 CL 4€

Eau pétillante / Eau plate

APERITIVI

APÉROS

WHISKY 4CL 5€

WHISKY COCA 20CL 8€

RICARD 4CL 5€

CAMPARI 12CL 6€

FRIZZANTE 12CL Vin blanc pétillant 12cl 5€

KIR FRIZZANTE 13CL 6€

Vin blanc pétillant avec au choix: Pêche, Cassis, Mûre

LUXARDO ANTICO 12CL Vin cuit, infusé aux cerises Marasche 7€

VINI FRIZZANTI NOS PÉTILLANTS

LAMBRUSCO AMABILE – 75CL 20€

Vin Rouge de Lombardie, Doux, aux Arômes de cerises

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG – 75CL 23€

Vin Blanc pétillant de Vénétie, Sec, Délicat et Fruité

PROSECCO ROSATO – 75CL 23€

Vin Rosé pétillant de Vénétie, Fruité

VINI ROSSI NOS ROUGES 100% ITALIANI

BARDOLINO CLASSICO 20€ 4€

Vin Rouge de la région de Vénétie, léger

NERO D'AVOLA BIO 25€ 5€

Vin Rouge de Sicile, de Caractère, notes de Fruits rouges et de Violettes

CHIANTI BIO 28€ 6€

Vin Rouge de Toscane, Souple et velouté, aux notes de violettes

BARBERA D'ASTI 25€ 5€

Vin Rouge du Piémont, Sec et Fruité

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 29€ 6€

Vin rouge des Abruzzes, rond et corsé aux notes de Vanille et Fruits secs

PRIMITIVO IGP BIO 25€ 5€

Vin Rouge des Pouilles, Fruité, aux notes de Fruits rouges

VINI BIANCHI NOS BLANCS 100% ITALIANI

PINOT GRIGIO 19€ 4€

Vin Blanc de la Vénétie, Léger et Fruité

GRILLO BIO 25€ 5€

Vin Blanc de Sicile, Parfumé aux notes de Mangue et Fleurs Blanches

FALANGHINA IGP 28€ 6€

Vin Blanc de Basilicate, Doux et Fruité aux notes d'Agrumes

VINI ROSATI NOS ROSÉS 100% ITALIANI

ROSATO SICILIANO BIO 19€ 4€

Vin Rosé léger aux notes de Grenade et Pamplemousse rose

ROSÉ ULISSE 35€ 7€

Vin Rosé des Abruzzes, aux notes de Citron vert et Prunes

PICHETS NOS VINS PICHET 100% ITALIANI

PICHET (ROUGE OU BLANC OU ROSÉ) 25CL : 4€ 50CL : 8€

Vins légers de Vérone

MANGIA

LA CUCINA

ANTIPASTI NOSTRI

SEULS OU A PARTAGER ☺

ANTIPASTI ' MANGIA (2-3PERS) 25€

Mix de charcuteries, Mozzarella Fior di latte 100gr, Scamorza fumée, Légumes marinés, Focaccia à l'ail

STRACCIATELLA BELLA 9€

100gr de Cœur crémeux de burrata, Tomates cerises

FOCACCIA ROSMARINO 3,5€

Focaccia à l'huile d'olive, Ail et Romarin

LE NOSTRE OLIVE 4€

Petites Olives Leccine à l'huile d'olive

LE VERDURE MARINATE 12€

Assortiment de légumes marinés à l'huile d'olive, Focaccia à l'ail, crème balsamique

BRESAOLA BOVINA 7€

Boeuf séché, Grattugiato type Grana Padano

SPECK AFFUMICATO 6€

Jambon cru fumé du Tyrol

POMODORINI E MOZZARELLA 6,5€

Mozzarella Fior di latte 100gr et tomate cerises marinées

LE BELLE INSALATE

LES SALADES ☺

L ' INSALATA ' MANGIA ' 15,5€

Salade Mesclun, Assortiment de légumes marinés, Stracciatella de Burrata

L ' INSALATA MOZZ ' E SPECK 16,5€

Salade Mesclun, Assortiment de légumes marinés, Mozzarella fior di latte, Speck Jambon cru fumé du Tyrol

LA PASTA

LES PÂTES FRAÎCHES

POMODORO CREMOSO 15,5€

Pâtes fraîches, Sauce tomate mijotée 5h, Stracciatella de burrata, Grattugiato (Fromage râpé)

LA PARMIGIANA 16,5€

Mille feuille d'aubergines revenues, Mozzarella, Grattugiato (Fromage râpé), sauce tomate mijotée, Salade

AL RAGÙ DI MAIALE 16,5€

Pâtes Fraîches, Saucisses fraîches au couteau de Cochon mijotée 5h, Tomate fiammante, herbes aromatiques, Grattugiato (Fromage râpé)

RAGÙ DI CINGHIALE 17€

Pâtes fraîches au ragout de sanglier français cuit basse température, tomate et herbes aromatiques

AL TARTUFO E FUNGHI 17€

Pâtes fraîches, Crème de truffe, Mascarpone, Champignons poêlés, Grattugiato (fromage râpé)

AL RAGÙ DI VITELLO 17,5€

Pâtes fraîches, Mijoté de nuit de veau français Marsala, tomate et herbes aromatiques, Grattugiato (fromage râpé)

ALLA SICILIANA 18,5€

Pâtes Fraîches, Pesto de pistaches de Sicile, Crème et Gambas rôties

PORRO E SALMONE 18,5€

Pâtes fraîches, fondue de poireaux et Mascarpone, Pavé de Saumon au four

+ LES PLATS DE LA SEMAINE ☺

LA PIZZA

CALABRESE – 14€

Tomate, Mozzarella Fior di latte, Spianata (saucisson calabrais), N'duja (Soubressade Calabraise)

MARGHERITA – 10€

Tomate, Mozzarella Fior di latte, Basilic

PORCHETTA PICCANTE – 17€

Mozzarella Fior di latte, Porchetta d'ArICCIA IGP (Cochon grillé aux herbes), Spianata (saucisson piquant), Œuf

SPECKINA – 16,5€

Tomate, Mozzarella Fior di latte, Roquette, Speck, Tomates confites, Grattugiato

LA BOCCA – 16,5€

Pizza pliée, Tomates confites, Roquette, Bresaola (Boeuf Séché), Stracciatella de burrata, Pesto de basilic

TARTUFA REGINA – 18€

Crème de truffe, Mozzarella Fior di latte, Jambon cuit, Champignons, Olives leccine

PARIGINA – 16,5€

Mozzarella, Brie de Meaux, Speck (Jambon cru), Noix, Miel

SALMON ' E MASCARPONE – 18,5€

Mozzarella, Saumon fumé, Julienne de Courgettes, Mascarpone et Tomates cerises marinés

REGINA – 14,5€

Tomate, Mozzarella Fior di latte, Jambon cuit, Champignons de Paris, Olives Leccine

IL CALZONE – 14€

Tomate, Mozzarella Fior di latte, Jambon cuit, Œuf

GENOVESE – 14€

Tomate, Stracciatella de Burrata Tomates confites, Poivrons, Pesto basilic

TONNO – 15,5€

Tomate, Thon à l'huile d'olive, Mozzarella fior di latte, Olives leccine et Poivrons rouges

ANATRELLA – 16,5€

Effiloché de canard confit, Mozzarella fior di latte, Brisures de marrons, Lamelles de Pommes de terre romarin, Confiture de figue

TARTUFO – 15,5€

Crème de truffe, Mozzarella Fior di latte, Champignons, Lamelles de Pommes de terre au romarin

SOLO FORMAGGI – 14€

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Scamorza fumée, Grattugiato

VEGETARIANA – 15€

Crème de Butternut, Champignons, Olives leccine, Poivrons rouges, Julienne de Courgettes

NOS SUPPLÉMENTS

Mozzarella Fior di latte	2,5€	Sauce tomate	1€
Stracciatella de Burrata	4,5€	Porchetta di ArICCIA	3,5€
Canard Confit	4€	Œuf	1€
Saumon fumé	4,5€	Légumes au choix :	2€
Jambon ou Spianata ou Nduja	2,5€	poivrons, champignons, olives, lamelles de	
Gorgonzola ou Scamorza	2,5€	pommes de terre	
Thon	3,5€	Speck	3€
Crème de truffe	3,5€	Bresaola	3,5€

MANGIA

CAFÉ, VINS, DIGESTIFS

DIGESTIVI

LES DIGESTIFS

AMARETTO 4CL	Liqueur à base d'amande	6€
LIMONCELLO 4CL	Liqueur à base de Citron	5€
ITALICUS 4CL	Liqueur à base de Bergamote	7€
FRANGELICO 4CL	Liqueur à base de Noisette	6€
GRAPPA 4CL	Eau de vie de Marc de raisin	5€
SAMBUCA 4CL	Liqueur d'anis et grains de Café	6€
SANGUE MORLACCO 4CL	Liqueur de vin de cerises Marasche	6€

CAFFETTERIA

CAFFÈ 100% ITALIANO

CAFFÈ ESPRESSO	Café expresso	2,3€
CAFFÈ DOPPIO	Café double	4,3€
CAFFÈ MAROCCHINO		3,5€
Espresso dans un verre de mousse de lait enrobé de chocolat coulant		
CAFFÈ SHAKERATO	Espresso froid frappé, sucre de Canne	3,5€
CAPPUCCINO		3€
CAFFÈ LUNGO	Café long	2,3€
CAFFÈ MACCHIATO	Espresso avec une pointe de mousse de lait	2,5€
LATTE MACCHIATO	Espresso dans un grand verre de mousse de lait	3,3€
CAFFÈ SHAK' BAILEYS	Espresso froid frappé au Baileys	6,5€

GELATO



NOUS FABRIQUONS NOTRE GLACE AVEC LE LAIT DE LA FERME DE VILTAIN AVEC POUR PRINCIPAL INGRÉDIENT, LA PASSION ☺

1 BOULE 3,5€	2 BOULES 5,5€	3 BOULES 7,5€
NOCCIOLA PIEMONTE IGP Noisette du Piémont IGP	PISTACCHIO DI SICILIA Pistache de Sicile	FIOR DI LATTE Fleur de lait
		LIMONE Sorbet citron de Syracuse
		MANDARINO Sorbet Mandarine
		MANGO Sorbet Mangue

NOS COUPES

DONNA BIANCA Deux boules Fior di latte, Chantilly, Coulis Chocolat	FRESCA Une boule Citron, Une boule Mandarine, Chantilly, Coulis fraise	PISTACCHIOSA Une boule Pistache, une boule Fior di latte, Chantilly, Coulis et Eclats de Pistache	AFFOGATINA Glace Mascarpone un café ristretto renversé	LIMONCELLA Deux Boules Citron, Limoncello	NOCCIOLINA Deux boules Noisette, Chantilly, Coulis de noisette, Noisettes grillées
8€	8€	8,5€	6€	9€	8,5€

GELATO « SOFT »

NOTRE GLACE « A L'ITALIENNE » INSTANTANÉMENT TURBINÉE

TIRAMISÙ GELATO Glace mascarpone et chocolat fraîchement turbinée, brisures d'amaretti	CIOCCOLATISSIMO Glace fraîchement turbinée au chocolat, coulis chocolat et brisure d'amaretti	MANGIA' RPONE' FRAGOLA Glace Mascarpone, fraises fraîches et son coulis	MANGIA' RPONE' AMARARENA Glace Mascarpone fraîchement turbinée et ses cerises Amarena
7€	7€	8€	8€

DOLCI

NOS DESSERTS

TIRAMISÙ Crème de mascarpone, Savoiaardi imbibés au café, Cacao	PANNA COTTA Coulis au choix : Fraise ou Pistache	CALZONE NUTELLA Pizza farcie au bon vrai Nutella	CAFFE GOLOSO Café gourmand avec 3 mini desserts : Panna Cotta, Tiramisù, Glace	TARTIZZA MELA (À PARTAGER) Pizza aux pommes caramélisées, Miel et Mascarpone
7€	6,5€	9€	8,5€	12€