

COCKTAILS ITALIANI

CLASSICO SPRITZ – 25CL	9€
Apertivo Spritz, Frizzante, Trait d'eau gazeuse	
UGO SPRITZ – 25CL	9€
Liqueur de fleur de sureau, Frizzante, Menthe, Trait d'eau gazeuse	
AMERICANO BELLO – 15CL	8€
Campari, Martini Rouge, Eau gazeuse	
LIMONE SPRITZ – 25CL	9€
Limoncello, Frizzante, Trait d'eau gazeuse	
CAMPARI SPRITZ – 25CL	9€
Campari, Frizzante, Trait d'eau gazeuse	
SICILIANO GIN TONIC – 25CL	10€
Gin isola di Favignana, Tonic, romarin, citron vert	
VERMOUTH MULLASSANO – 10CL	8€
Vermouth blanc Mulassano, Romarin	
VIRGIN SPRITZ – 25cl	8€
Crodino antico, trait d'eau gazeuse... le goût unique de l'incontournable cocktail italien... mais SANS Alcool	



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	

VIRGINS

6€
6.5€
6.5€

DIGESTIVI

Digestifs

LIMONCELLO / SAMBUCA	Liqueur à l'anis /
AMARETTO BIANCO / GRAPPA – 5CL	6€

CAFFÈ



ESPRESSO	2.3€
MACCHIATO	2.5€
Noisette	
CAPPUCCINO	3€
MAROCCHINO	3.5€
Café dans un verre de mousse de lait enrobé Nutella	
LATTE MACCHIATO	3.3€
Espresso dans un grand verre de mousse de lait	



BIRRE

nos Bières

	30cl	50cl
LUCANA	4.5€	7.5€
Bière Pression Blonde des Pouilles		
TERESA IPA	5.50€	9€
Bière Pression IPA du Veneto		
TERESA BIANCA	5.50€	9€
Bière Pression blanche du Veneto		
PANACHÉ	3.50€	6€
Bière Pression blonde, Limonade		
TWIST	4.50€	7.50€
Bière Pression Blonde, Sirop de citron		
MONACO	4.50€	7.50€
Bière Pression blonde, Limonade, Grenadine		
TERESA BIONDA	4.50€	6€
Bière Blonde – Bouteille 33cl		
TERESA ROSSA	6€	
Bière rousse – Bouteille 33cl		

SUCCHI



Les Boissons sans Alcool

COCA / COCA ZÉRO 33CL	4.3€
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	
SUCCO FRESCO 20cl	5€
Jus de fruits extra frais pressé : Pomme ou Orange	
JUS DE FRUITS 25 CL	4.5€
ACE (Orange, Carotte, Pomme), Abricot	
TE PESCA BIO 25CL	4.5€
Thé pêche bio	
LIMONELLA DI CASA 25CL	5€
Citronnade maison avec du citron fraîchement pressé	
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	5€
Vin blanc pétillant 12cl	
KIR FRIZZANTE 13cl	6€
Vin blanc pétillant avec au choix: Pêche, Cassis, Mûre	



VINI FRIZZANTI

nos pétillants

LAMBRUSCO AMABILE – 75CL	20€
Vin Rouge de Lombardie, Doux, aux Arômes de cerises	
PROSECCO DOCG – 75CL	23€
Vin Blanc pétillant de Vénétie, Sec, Délicat et Fruité	
PROSECCO ROSATO – 75CL	23€
Vin Rosé pétillant de Vénétie, Fruité	

La Bouteille 75 cl Le Verre 12 cl



VINI ROSSI

nos Rouges

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		
APPASSIMENTO IGP	25€	5€
Vin Rouge des Pouilles, Fruité et léger		



VINI BIANCHI

nos Blancs

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		



VINI ROSATI

nos Rosés

ROSATO SICILIANO BIO	19.5€	4.5€
Vin Rosé léger aux notes de Grenade et Pamplemousse rose		
ROSE ULISSE	35€	7€
Vin Rosé des Abruzzes, aux notes de Citron vert et Prunes		



PICHETS

nos vins pichet

Pichet (Rouge ou Blanc ou Rosé)	25cl	50cl
	4.5€	9€



LES PIZZE

PIZZE

NOTRE PÂTE A PIZZA EST ÉLABORÉE AVEC LES MEILLEURES FARINES ITALIENNES, ELLE MATURE SUR PLUS DE 48H AVANT D'ÊTRE ÉTALÉE ET ENFOURNÉE

MARGHERITA	11€
Tomate, Mozzarella, Basilicade, Grattugiato	
REGINA	14.5€
Tomate, Mozzarella, Jambon cuit, Olives Leccine, Champignons, Basilicade	
CALABRESE	14€
Tomate, Mozzarella, Spianata (Saucisson piquant calabrais), Nduja, Basilicade	
FORMAGGI	14€
Gorgonzola, Scamorza, Mozzarella, Grattugiato, Basilicade	
TARTUFO	15.5€
Crème de truffe, Mozzarella, Champignons, Basilicade	
TONNO CREMOSO	16€
Tomate, Thon, Olive Leccine, Poivrons, Burrata, Basilicade	
VEGANA CREMOSA	15.5€
Tomate, Poivrons rouges, Champignons, Olives Leccine, Burrata, Basilicade	
SICILIA BEDDA	17€
Pesto de pistache de Sicile, Champignons, Speck (Jambon cru), Burrata, Basilicade	
PORCHETTA	17€
Mozzarella, Porchetta di Ariccia IGP (Cochon grillé aux herbes), Spianata, Œuf, Basilicade	
TARTUFAREGINA	18€
Crème de truffe, Mozzarella, Jambon cuit, Olives, Champignons, Basilicade	
CALZONE	14€
Pizza pliée, Tomate, Mozzarella, Jambon, Œuf, Basilicade	
CREMA DI MARE	15€
Tomate, Olives Leccine, Câpres, Anchoïade corse et Burrata, Basilicade	
SALMONE E AGRUMI	18€
Pesto d'agrumes et crème fraîche, Saumon fumé, Mozzarella Fior di latte, Persil	

LES PÂTES

PASTA

NOS PÂTES SONT FAITES MAISON AVEC LA FARINE DI SEMOLA DI PIACENZA

CREMOSA	15.5€
Pâtes fraîches, Sauce tomate, Grattugiato (fromage râpé), Burrata	
CARBONARA	15€
Pâtes fraîches, Pecorino Romano, jaune d'œuf, Guanciale (lard italien)	
RAGÙ	16.5€
Pâtes fraîches, Ragoût de Bœuf français, céleri, Carottes	
CACIO E PEPE	14€
Pâtes fraîches, Pecorino Romano, poivre noir toasté	
SICILIANA	18.5€
Pâtes fraîches, Pesto de pistache de Sicile, Gambas rôties, tomates cerises	
POLLO TARTUFO	18.5€
Pâtes fraîches, Crème de truffe noire, filet de volaille émincé	
PUTTANESCA	14€
Pâtes fraîches, Tomates cerises, Anchoïade corse, Olives et Câpres	
SALSICCIA	16.5€
Pâtes fraîches, Mijoté de saucisses de cochon, tomate et aromates	

LES ENTRÉES

ANTIPASTI

BURRATA 100gr	8€
Burrata des Pouilles et tomates cerises	
SPECK	6€
Jambon cru fumé du Tyrol	
VERDURE	12€
Assortiment de légumes marinés	
FOCACCIA ROSMA'	4€
Focaccia à l'huile d'olive, Ail et Romarin	
IL MIX MANGIA	25€
Mix charcuteries, Burrata, Légumes marinés, Focaccia	

LES PLATS

PIATTI

OSSO BUCO	19€
Jarret de veau français cuit en basse température, Tomate et herbes aromatiques, Zeste d'oranges et citron, Pâtes fraîches	
PARMIGIANA	16.5€
Mille feuille d'aubergines revenues, Mozzarella, Grattugiato (Fromage râpé), Sauce tomate, Salade	
POLPO Bello	23.5€
Poulpe braisé, Légumes marinés, Crème Agro dolce	
SCALOPPINA Bella	18€
Escalope de Veau français panés, Pâtes fraîches, Sauce tomate	
IL VESPUCCI	16.5€
Panino Type Burger : Steak de bœuf français retravaillé façon « Polpette » (avec œuf, Parmesan, Mie de Pain, lait, ail, Basilic) Scamorza, accompagné de légumes marinés et crème Grattugiato	

LES SALADES

INSALATE

MANGIA	15.5€
Salade, légumes marinées, Burrata	
MANGIA CRUDO	15.5€
Salade, légumes marinées, Speck (Jambon cru du Tyrol)	
MANGIA PESCE	17€
Salade, légumes marinés, Thon à l'huile, Burrata	

LES GLACES

GELATO

ON FAIT NOUS-MÊME NOTRE GLACE!!! LES BASES CREMES AVEC LE LAIT DE LA FERME DE VILTAIN ET LES SORBETS AVEC 100% FRUITS ET SUCRE

PICCOLO	petit format, 1 parfum	2.5€
MEDIO	format moyen, panachage possible	4.5€
IL CORNETTO	Le Cornet	5.5€
LES SUPP' au choix	Topping	0.5€
Chocolat, pistache, fraise éclats de noisettes....		
CREMACAFFÈ		2€
Crème de café glacée		

DESSERTS

DOLCI

TIRAMISÙ	7€
Crème de Mascarpone, boudoirs imbibés au café	
PANNA COTTA	6.5€
Coulis caramel beurre salé, Fraise ou Pistache de Sicile	
CALZONCINO NUTELLA	9€
Calzonet au bon vrai Nutella	
CALZONCINO VERDE	9€
Calzonet à la crème de Pistache de Sicile	
CAFFÈ GOLOSO	8.5€
Café gourmand	

CAFFÈ

ESPRESSO	2.3€
MACCHIATO	Noisette 2.5€
CAPPUCCINO	3€
MAROCCHINO	3.5€
Café dans un verre de mousse de lait enrobé Nutella	
LATTE MACCHIATO	3.3€
Espresso dans un grand verre de mousse de lait	
TE	Thé 3€
CREMACAFFÈ	2€
Crème de café glacée	

CREMA FLEUR DE LAIT

FRAGOLA SORBET FRAISE

NOCCIOLA NOISETTE DU PIEMONT

CIOCCHO CHOCOLAT

PISTACCHIO PISTACHE DE SICILE

Antony

CAFFÈ

ESPRESSO

MACCHIATO Noisette

CAPPUCCINO

MAROCCHINO

TE Thé

Café dans un verre de mousse de lait enrobé Nutella

LATTE MACCHIATO

Espresso dans un grand verre de mousse de lait



2.3€

2.5€

3€

3.5€

3€

3.3€



TOUTE LA SAISON ESTIVALE LES APRES-MIDI MANGIA ANTONY

GELATO



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

MEDIO 1 parfum

2.5€

MEDIO 1 ou 2 parfums

4.5€

IL CORNETTO Le Cornet, 1 ou 2 Parfums

5.5€

les SUPP' au choix Topping Chocolat, pistache, fraise, éclats de noisettes...

0.5€

CREMACAFFÈ Crème glacée au café

2€



CREMA

FLEUR DE LAIT



NOCCIOLA

NOISETTE DU PIEMONT



PISTACCHIO

PISTACHE DE SICILE

FRAGOLA

SORBET FRAISE



CIOCCO

CHOCOLAT



TIRAMISÙ

Crème de mascarpone, Savoïardi
imbibés au café, Cacao

7€

DOLCI

NOS DESSERTS

PANNA COTTA

Coulis au choix :
Fraise ou Pistache

6.5€

CAFFÈ GOLOSO

Café gourmand avec 3 mini desserts :
Panna Cotta, Tiramisù, Glace

8.5€

COCKTAILS ITALIANI

CLASSICO SPRITZ – 25CL 9€

Apertivo Spritz, Frizzante, Trait d'eau gazeuse

UGO SPRITZ – 25CL 9€

Liqueur de fleur de sureau, Frizzante, Menthe, Trait d'eau gazeuse

AMERICANO BELLO – 15CL 8€

Campari, Martini Rouge, Eau gazeuse

LIMONE SPRITZ – 25CL 9€

Limoncello, Frizzante, Trait d'eau gazeuse

CAMPARI SPRITZ – 25CL 9€

Campari, Frizzante, Trait d'eau gazeuse

SICILIANO GIN TONIC – 25CL 10€

Gin isola di Favignana, Tonic, romarin, citron vert

VERMOUTH MULASSANO – 10CL 8€

Vermouth blanc Mulassano, Romarin

VIRGIN SPRITZ – 25cl 8€

Crodino antico, trait d'eau gazeuse... le goût unique de l'incontournable cocktail italien... mais SANS Alcool

MOJITI

MOJITO – 30CL

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



VIRGINS

8€

6€

9€

6.5€

9€

6.5€

COMPOZ'TON

COCKFRUITS

25cl – 6.50€

Fruits du moment :

Pommes, poires, oranges



MELA PERA Mix pomme / poire 6.90€

LEMON Citronnade (pétillante ou non) 6.00€

ESTATE Orange, Fraise 6.90€

ESOTICO Orange, Mangoua 6.90€



BIRRE

no, Bières,

30cl

50cl

LUCANA Bière Pression Blonde des Pouilles 4.5€ 7.5€

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€

SUCCHI

Les Boissons sans Alcool

COCA / COCA ZÉRO 33CL 4.3€

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

SUCCO FRESCO 20cl 5€

Jus de fruits extra frais pressé : Pomme ou Orange



JUS DE FRUITS 25 CL 4.5€

ACE (Orange, Carotte, Pomme), Abricot

TE PESCA BIO 25CL 4.5€

Thé pêche bio

LIMONELLA DI CASA 25CL 5€

Citronnade maison avec du citron fraîchement pressé

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



VINI FRIZZANTI

no, pétillants,

La Bouteille 75 cl Le Verre 12 cl

LAMBRUSCO AMABILE – 75CL 20€

Vin Rouge de Lombardie, Doux, aux Arômes de cerises

PROSECCO DOCG – 75CL 23€

Vin Blanc pétillant de Vénétie, Sec, Délicat et Fruité

PROSECCO ROSATO – 75CL 23€

Vin Rosé pétillant de Vénétie, Fruité



VINI ROSSI

no, Rouge,

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

APPASSIMENTO IGP 25€ 5€

Vin Rouge des Pouilles, Fruité et léger



VINI BIANCHI

no, Blanc,

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



VINI ROSATI

no, Rosés,

ROSATO SICILIANO BIO 19.5€ 4.5€

Vin Rosé léger aux notes de Grenade et Pamplemousse rose

ROSE ULISSE 35€ 7€

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



PICHETS

no, vins, pichet

Pichet (Rouge ou Blanc ou Rosé) 25cl 50cl

Vins légers de Vérone

4.5€ 9€

