

# COCKTAILS ITALIANI

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



# MOJITI



<b>MOJITO – 30CL</b>	<b>8€</b>
Rhum blanc, Sucre Roux, Menthe, Citron vert, Eau gazeuse	
<b>MOJITO MANGO – 30CL</b>	<b>9€</b>
Rhum blanc, Sucre Roux, Menthe, Citron vert, Eau gazeuse, Purée de Mangue	
<b>MOJITO FRAGOLA – 30CL</b>	<b>9€</b>
Rhum blanc, Sucre Roux, Basilic, Citron vert, Eau gazeuse, Purée de Fraises	

## VIRGINS

<b>6€</b>
<b>6.5€</b>
<b>6.5€</b>

# DIGESTIVI

## Digestifs

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

# CAFFÈ



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



# BIRRE

## nos Bières

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

# SUCCHI



## Les Boissons sans Alcool

<b>COCA / COCA ZÉRO 33CL</b>	<b>4.3€</b>
Coca, Coca Zéro	
<b>LIMONATA / ARANCIA ROSSA 25CL</b>	<b>4.5€</b>
Boissons gazeuses à l'eau de l'ETNA, Citron de Syracuse ou Orange sanguine de Sicile	
<b>SUCCO FRESCO 20cl</b>	<b>5€</b>
Jus de fruits extra frais pressé : Pomme ou Orange	
<b>JUS DE FRUITS 25 CL</b>	<b>4.5€</b>
ACE (Orange, Carotte, Pomme), Abricot	
<b>TE PESCA BIO 25CL</b>	<b>4.5€</b>
Thé pêche bio	
<b>LIMONELLA DI CASA 25CL</b>	<b>5€</b>
Citronnade maison avec du citron fraîchement pressé	
<b>ACQUA GASSATA/NATURALE 75 CL</b>	<b>4€</b>
Eau pétillante / Eau plate	



# APERITIVI

## Apéros

<b>WHISKY 4cl</b>	<b>5€</b>
<b>WHISKY Coca 20cl</b>	<b>8€</b>
<b>RICARD 4cl</b>	<b>5€</b>
<b>CAMPARI 12cl</b>	<b>6€</b>
<b>FRIZZANTE 12cl</b>	<b>5€</b>
Vin blanc pétillant 12cl	
<b>KIR FRIZZANTE 13cl</b>	<b>6€</b>
Vin blanc pétillant avec au choix: Pêche, Cassis, Mûre	



# VINI FRIZZANTI

## nos pétillants

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



# VINI ROSSI

## nos Rouges

<b>BARDOLINO CLASSICO</b>	<b>20€</b>	<b>4€</b>
Vin Rouge de la région de Vénétie, léger		
<b>NERO D'AVOLA BIO</b>	<b>25€</b>	<b>5€</b>
Vin Rouge de Sicile, de Caractère, notes de Fruits rouges et de Violettes		
<b>CHIANTI BIO</b>	<b>28€</b>	<b>6€</b>
Vin Rouge de Toscane, Souple et velouté, aux notes de violettes		
<b>BARBERA D'ASTI</b>	<b>25€</b>	<b>5€</b>
Vin Rouge du Piémont, Sec et Fruité		
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO</b>	<b>29€</b>	<b>6€</b>
Vin rouge des Abruzzes, rond et corsé aux notes de Vanille et Fruits secs		
<b>PRIMITIVO IGP BIO</b>	<b>25€</b>	<b>5€</b>
Vin Rouge des Pouilles, Fruité, aux notes de Fruits rouges		
<b>APPASSIMENTO IGP</b>	<b>25€</b>	<b>5€</b>
Vin Rouge des Pouilles, Fruité et léger		



# VINI BIANCHI

## nos Blancs

<b>PINOT GRIGIO</b>	<b>19€</b>	<b>4€</b>
Vin Blanc de la Vénétie, Léger et Fruité		
<b>GRILLO BIO</b>	<b>25€</b>	<b>5€</b>
Vin Blanc de Sicile, Parfumé aux notes de Mangue et Fleurs Blanches		

# VINI ROSATI

## nos Rosés

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



# PICHETS

## nos vins pichet

<b>Pichet (Rouge ou Blanc ou Rosé)</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
	<b>4.5€</b>	<b>9€</b>





## 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

Tomate, Mozzarella, Basilicade, Grattugiato

11€

### REGINA

Tomate, Mozzarella, Jambon cuit, Olives Leccine, Champignons, Basilicade

14.5€

### CALABRESE

Tomate, Mozzarella, Spianata (Saucisson piquant calabrais), Nduja, Basilicade

14€

### FORMAGGI

Gorgonzola, Scamorza, Mozzarella, Grattugiato, Basilicade

14€

### TARTUFO

Crème de truffe, Mozzarella, Champignons, Basilicade

15.5€

### TONNO CREMOSO

Tomate, Thon, Olive Leccine, Poivrons, Burrata, Basilicade

16€

### VEGANA CREMOSA

Tomate, Poivrons rouges, Champignons, Olives Leccine, Burrata, Basilicade

15.5€

### SICILIA BEDDA

Pesto de pistache de Sicile, Champignons, Speck (Jambon cru), Burrata, Basilicade

17€

### PORCHETTA

Mozzarella, Porchetta di Ariccina IGP (Cochon grillé aux herbes), Spianata, Œuf, Basilicade

17€

### TARTUFAREGINA

Crème de truffe, Mozzarella, Jambon cuit, Olives, Champignons, Basilicade

18€

### CAIZONE

Pizza pliée, Tomate, Mozzarella, Jambon, Œuf, Basilicade

14€

### CREMA DI MARE

Tomate, Olives Leccine, Câpres, Anchoïade corse et Burrata, Basilicade

15€

### SALMONE E AGRUMI

Pesto d'agrumes et crème fraîche, Saumon fumé, Mozzarella Fior di latte, Persil

18€

## LES PÂTES

# PASTA

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

### CREMOSA

Pâtes fraîches, Sauce tomate, Grattugiato (fromage râpé), Burrata

15.5€

### CARBONARA

Pâtes fraîches, Pecorino Romano, jaune d'œuf, Guanciale (lard italien)

15€

### RAGÙ

Pâtes fraîches, Ragoût de Bœuf français, céleri, Carottes

16.5€

### CACIO E PEPE

Pâtes fraîches, Pecorino Romano, poivre noir toasté

14€

### SICILIANA

Pâtes fraîches, Pesto de pistache de Sicile, Gambas rôties, tomates cerises

18.5€

### POLLO TARTUFO

Pâtes fraîches, Crème de truffe noire, filet de volaille émincé

18.5€

### PUTTANESCA

Pâtes fraîches, Tomates cerises, Anchoïade corse, Olives et Câpres

14€

### SALSICCIA

Pâtes fraîches, Mijoté de saucisses de cochon, tomate et aromates

16.5€

## LES ENTRÉES

# ANTIPASTI

### BURRATA 100gr

Burrata des Pouilles et tomates cerises

8€

### SPECK

Jambon cru fumé du Tyrol

6€

### VERDURE

Assortiment de légumes marinés

12€

### FOCACCIA ROSMA'

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

4€

### II MIX MANGIA

Mix charcuteries, Burrata, Légumes marinés, Focaccia

25€

## LES PLATS

# PIATTI

### OSSO BUCO

Jarret de veau français cuit en basse température, Tomate et herbes aromatiques, Zeste d'oranges et citron, Pâtes fraîches

19€

### PARMIGIANA

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

16.5€

### POLPO Bello

Poulpe braisé, Légumes marinés, Crème Agro dolce

23.5€

### SCALOPPINA Bella

Escalope de Veau français panés, Pâtes fraîches, Sauce tomate

18€

### II VESPUCCI

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

16.5€

## 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 FAIBLE EN SUCRE

### 1 Boule

3.5€

### 2 Boules

5.5€

### 3 Boules

7.5€

### IL CORNETTO

Le Cornet, 2 parfums

6€

### LES SUPP' au choix

0.5€

Topping Chocolat, pistache, fraise, Eclats de noisettes, de pistache

## LES COUPES

### DONNA BIANCA

Deux boules Fior di latte, Chantilly, Coulis Chocolat

8€

### NOCCIOLINA

2 boules de Noisettes du piémont, Chantilly, Eclats de noisettes, topping noisette

8.5€

### LIMONCELLA

2 boules citron, Limoncello

9€

### PISTACCHIOSA

2 boules Pistache, Chantilly, Crème de Pistache

8.5€

## LES SALADES

# INSALATE

### MANGIA

Salade, légumes marinées, Burrata

15.5€

### MANGIA CRUDO

Salade, légumes marinées, Speck (Jambon cru du Tyrol)

15.5€

### MANGIA PESCE

Salade, légumes marinés, Thon à l'huile., Burrata

17€

## DESSERTS

# DOLCI

### TIRAMISÙ

Crème de Mascarpone, boudoirs imbibés au café

7€

### PANNA COTTA

Coulis caramel beurre salé, Fraise, Mangue, Pistache de Sicile

6.5€

### CAIZONCINO NUTELLA

Calzonet au bon vrai Nutella

9€

### CAIZONCINO VERDE

Calzonet à la crème de Pistache de Sicile

9€

### CAFFÈ GOLOSO

Café gourmand

8.5€

### CIOCCOLATO

CHOCOLAT



### CREMA

FLEUR DE LAIT



### NOCCIOLA

NOISETTE DU PIEMONTE



### PISTACCHIO

PISTACHE DE SICILE

### MANGO

MANGUE

### FRAGOLA

SORBET FRAISE



### LIMONE

SORBET CITRON DE SICILE



### MELONE

SORBET MELON



### MANDARINO

MANDARINE





## DIGESTIVI

Digestifs

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

## CAFFÈ

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



# TOUTE LA SAISON ESTIVALE LES APRES-MIDI MANGIA

VELIZY



## GELATO



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

1 BOULE 3.5€

NOCCIOLA  
PIEMONTE IGP  
Noisette du Piémont IGP



2 BOULES 5.5€

PISTACCHIO  
DI SICILIA  
Pistache de Sicile



VANIGLIA  
Vanille



3 BOULES 7.5€

CREMA  
Fleur de lait



IL CORNETTO 6€

AMARENA  
Fleur de lait/  
Cerises Amarena



CIOCCHO  
Chocolat



MANDARINO  
Sorbet Mandarine



FRAGOLA  
Sorbet Fraise



MELONE  
Sorbet Melon



LIMONE  
Sorbet citron  
de Syracuse



STRACCIA  
Fleur de lait et pépites de  
chocolat

MANGO  
Sorbet Mangué



## NOS COUPES

DONNA BIANCA

Deux boules Fior di latte,  
Chantilly, Coulis Chocolat

8€

FRESCA

Une boule Citron, Une boule  
Mandarine, Chantilly, Coulis  
fraise

8€

PISTACCHIOSA

Une boule Pistache, une boule  
Fior di latte, Chantilly, Coulis et  
Eclats de Pistache

8.5€

AFFOGATINA

Glace Fior di latte  
un café ristretto renversé

6€

LIMONCELL'

Deux Boules Citron,  
Limoncello

9€

NOCCIOLINA

Deux boules Noisette, Chantilly,  
Coulis de noisette, Noisettes  
grillées

8.5€

## • FRAPPÉ •

MIX LAIT ET GLACE TURBINÉS

FRAPPÉ FRAGO

Mix lait entier, Glace Fraise,  
Coulis fraise, Chantilly

6.90€

FRAPPÉ CAFFÈ

Mix lait entier, Glace Vanille, Caffè  
espresso, Chantilly

6.90€

FRAPPÉ MANGO

Mix lait entier, Glace Vanille, Coulis  
Mangué, Chantilly

6.90€

TIRAMISÙ

Crème de mascarpone, Savoiaardi  
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'indispensable 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€

# 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, Mangue 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€

