



ROSSO BIANCO

VIVERE GUSTARE AMARE

LES COCKTAILS



Classiques

SPRITZ

Aperol, Campari, Saint Germain ou melon 9,00€

MOJITO

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau pétillante 9,00€

CUBA LIBRE

Rhum, cola, citron vert 9,00€

PUNCH PLANTEUR

Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine 9,00€

PINA COLADA

Rhum, jus d'ananas, crème de coco 9,00€

SEX ON THE BEACH

Vodka, jus d'orange, jus de cranberry, liqueur de pêche 9,00€

PROMENCELLO

Limoncello, Prosecco, eau pétillante, zeste de citron 9,00€

LA VIE D'ADÈLE

Vodka, curaçao bleu, jus de citron, sirop sucré 9,00€

GIN TONIC

Gin, tonic, quartier de citron vert 9,00€

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, jus de citron vert 9,00€

Mocktails

VIRGIN SPRITZ

Soda orange, eau pétillante, sirop de fleur de sureau 6,00€

VIRGIN MARTINI

Jus d'ananas, jus de cranberry, citron vert 6,00€

MAI TAI

Jus d'ananas, jus d'orange, sirop d'orgeat, grenadine 6,00€

VIRGIN PINA COLADA

Jus d'ananas, crème de coco 6,00€

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, citron vert, sucre, eau pétillante 6,00€

LES SOFTS

COCA-COLA | COCA ZÉRO |
SCHWEPPES TONIC | FANTA | SPRITE |
FUZETEA (33CL) 4,00€

JUS DE FRUITS (ORANGE, POMME,
ANANAS, MULTIFRUIT, TOMATES) 4,00€

SIROP À L'EAU (MELON, VIOLETTE,
GRENADINE, MENTHE, CITRON) 4,00€

SUPPLÉMENT SIROP 0,50€

ST-AMAND (PLATE OU PÉTILLANTE)
50cl : 3,50€ - 100cl : 5,00€

LES BIÈRES

MOULIN D'ASCQ BLONDE - PRESSION
25 cl : 4,00€ - 33 cl : 5,40€ - 50 cl : 7,50€

TRIPEL LEFORT - PRESSION
25 cl : 4,50€ - 33 cl : 5,50€ - 50 cl : 8,00€

AMBRÉE - BOUTEILLE (33 CL) 5,00€

BLANCHE - BOUTEILLE (33 CL) 5,00€

IPA - BOUTEILLE (33 CL) 5,00€

TRIPLE - BOUTEILLE (33 CL) 5,00€

BIÈRE SANS ALCOOL À 0.01 (33 CL) 4,00€

MONACO (33 CL) 5,00€

DIGESTIFS



LIMONCELLO 6,50€
AMARETTO | GRAPPA
GET 27 | GET 31 | GET 58 7,00€
ITALIAN | IRISH | JAMAICAN 9,00€
RUSSIAN COFFEE

WHISKY

JAPONAIS - NIKKA FROM
THE BARREL 51,4% 8,00€
MAIN FIELDS - BIO-DOUBLE 7,50€
DISTILLATION 40%
MONKEY SHOULDER 40% 7,50€

RHUM

DIPLOMATICO | RHUM BUMBU 9,00€
RHUM ARRANGÉ 6,50€
RHUM BACARDI | CARTA ORO 7,00€

APÉRITIFS

MARTINI ROUGE - BLANC, 5,00€
PORTO (6 CL) | RICARD (4 CL)
VODKA | GIN (4 CL) 6,50€
KIR (10 CL) MÛRE - FRAMBOISE - CASSIS 5,00€
VODKA ORANGE | WHISKY COCA |
NEGRONI 8,50€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ | DÉCAFÉINÉ | ALLONGÉ - MALONGO 2,20€
CAFÉ CRÈME - MALONGO 2,60€
THÉ | INFUSION (CARTE SUR
DEMANDE) 4,00€
CAPPUCCINO | CAFÉ VIENNOIS |
CHOCOLAT | CHOCOLAT VIENNOIS 4,00€



LES DESSERTS



CH'TIRAMISU SPECULOOS 7,00€
TIRAMISU CAFÉ 7,00€
PANNA COTTA - FRUITS ROUGES OU MIEL 7,00€
CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES 7,00€
PIZZA CHOCOLAT 11,00€
CŒUR COULANT ET SA BOULE DE GLACE 8,50€
BRIOCHE PERDUE ET SA BOULE DE GLACE 7,00€
CAFÉ, THE, CHOCOLAT GOURMAND 8,50€
(3 MINIS ASSORTIMENTS DE DESSERTS)
IRISH | JAMAICAN | ITALIAN | RUSSIAN COFFEE GOURMAND 13,50€
GLACES ARTISANALES ET LOCALES (VANILLE, FIOR DI LATTE,
NOISETTE, PISTACHE, YAOURT, CAFÉ, CITRON, FRUIT DES BOIS,
CHOCOLAT) 1 boule : 3,50€ - 2 boules : 6,50€ - 3 boules : 9,50€
COUPE AFFOGATO (1 BOULE VANILLE, UN CAFÉ RENVERSÉ) 5,00€
COUPE COLONEL (1 BOULE SORBET CITRON, 3 CL DE VODKA) 8,00€

LES PIZZAS

Rosso

MARGHERITA 11,00€
Mozzarella, basilic et olives.

SOFIA 13,90€
Mozzarella, jambon blanc, champignons et origan.

MONICA 13,50€
Aubergines, courgettes, poivrons, tomates et pesto.

ROCO 13,90€
Mozzarella, Chorizo, œuf et oignons.

SALCISSIA 15,50€
Mozzarella, saucisse au fenouil, tomates et basilic.

TOSCA 15,50€
Mozzarella, thon, poivrons, oignons, tomates et olives.

ROSSA 16,50€
Mozza di Bufala, Bœuf séché, tomates, pesto, Parmesan et salade de saison.

MARIO 17,50€
Mozzarella, Burrata, Jambon cru, tomates, salade de saison et pesto.

VITTORIA 14,00€
Aubergines, courgettes, tomates, pesto, salade de saison.

PISSALADIÈRE 14,50€
Mozzarella, anchois, oignons, herbes de Provence, olives, tomates.

CALZONE ROSSA 16,00€
Mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf.

Bianco

FLORA 13,50€
Pulpe de citron, romarin, fleur de sel et huile d'olive.

MARCO 14,50€
Coppa, Gorgonzola, tomates.

FELICE 15,50€
Maroilles, chèvre, Gorgonzola.

BELINDA 15,50€
Coppa, chèvre, tomates, pignons de pin et pesto.

BARBARA 16,00€
Saumon, courgettes, pesto et citron.

GIUDELLETA 16,50€
Bœuf séché, Mozza di Bufala, aubergines, tomates, salade de saison, pesto, Parmesan.

BIANCA 16,50€
Mozzarella di Bufala, Jambon cru, tomates, salade de saison, Parmesan, huile d'olive.

CALZONE MAROILLES 16,00€
Mozzarella, jambon blanc, oignons, maroilles, œuf.



Ingrédient supplémentaire :

Légumes, fromages et oeufs 1,80€
Charcuteries 3,00€
Burrata 4,50€

MENU BAMBINO 10,00€

- Boisson (Sirop au choix)
- PIZZA RIGOLATE (jambon blanc, sauce tomate, mozzarella, basilic, olives) ou penne au jambon fromage
- Mini dessert OU 1 boule de glace



LES PLATS

LASAGNES BOLOGNAISE 15,50€

RISOTTO CHORIZO, COURGETTES, CHAMPIGNONS 17,00€

ESCALOPE MILANAISE ET SES PENNES A LA NAPOLITAINE 19,00€

RAVIOLES TOMATES RICOTTA MOZZARELLA 17,00€

PÂTES AU CHEVRE ET PESTO 14,00€

PÂTES A L'ITALIENNE 17,00€

AUBERGINES PARMESANE 14,50€

PÂTES VEGETARIENNES 15,00€



SUGGESTION DU CHEF

DEMANDEZ CONSEIL AU
PERSONNEL

BUON APPETITO

ANTI PASTI

BURRATA ET SES TOASTS A L'AIL 10,50€

PETITE ASSIETTE 12,00€
Charcuteries, fromages, légumes grillés.

GRANDE ASSIETTE 18,00€
Charcuteries, fromages, légumes grillés.

TAPAS 12,00€
Mozzarella stick, crevettes Tempura, bouchées de fromage.



LES SALADES

PETITE SALADE VERTE 2,50€

ROSITA 16,00€
Salade verte, saumon, tomates, légumes grillés, oignons rouges.

CAPO 17,00€
Salades, toasts de chèvre chaud au miel, Bœuf séché, légumes grillés, oignons rouges.

DIVINA 17,00€
Salades de saison, Jambon cru, Burrata, tomates séchées, oignons rouges.

CARPACCIO DE BŒUF SÉCHÉ 17,00€
Salade de saison, légumes grillés, Parmesan et pain Ciabatta.

SALADE ITALIENNE 16,50€
Salade de saison, jambon cru, mozzarella di bufala, olives, tomates cerise, poivrons, concombres, vinaigre balsamique, huile d'olive.