

I piatti

Les assiettes

	Piccola	Grande
Bufalina Mozzarella bufalonne, tomates séchées, roquette, artichauts, et balsamique à la truffe		18€
Puglia Salade, Burrata al tartufo, jambon à la truffe, tomates séchées		18€
Trentina Salade, speck, tome piémontaise, champignons marinés	13€	18€
Antipasti Gran Cucina Salade, courgettes, aubergines, artichauts, champignons, tomates séchées et poivrons grillés	13€	18€
Zola Saucisson, gorgonzola, poivrons marinés et courgettes grillées	13€	18€
Luigi Jambon cru San Daniele, parmesan, tomates séchées, artichauts marinés	13€	18€
Lombarda Mortadelle à la truffe, saucisson, gorgonzola, courgettes grillées	13€	18€
Napoli Capocollo fumé et légèrement relevé, saucisson napolitain, aubergines grillées et mozzarella	13€	18€
Carpaccio bresaola ou carne salada Bresaola ou carne salada (selon arrivage), parmigiano reggiano, roquette et pesto	13,50€	19€
Tartufo Mortadella à la truffe, levonetto à la truffe, pecorino à la truffe, crudités à la truffe	14€	22€

Da condividere in 2

A partager à 2

Tagliere

Tartufato : Planche de saucisson entier aromatisé à la truffe, grain moyen 15,50€

Duo di mozzarella burrata

Burrata à la truffe, burrata du moment, salade, tomates confites, champignons 19,00€

I formaggi

Sélection de fromages, tomates séchées et balsamique truffe blanche 13,50€ 19,00€

Tra amici

Sélection de charcuterie, fromage et antipasti du moment 24,00€

La famiglia (pour 4 personnes)

Sélection de charcuterie, fromage et antipasti du moment 56,00€

Le Focaccie

Les focaccie à découvrir

Toutes nos focaccie sont accompagnées d'antipasti et salade de saison

La focaccia (« fougasse » en français) est un pain de forme plate. Elle est historiquement liée à la pizza, dont le style et la texture sont similaires, elle est constituée d'huile d'olive, et roulée ou pressée à la main en une couche épaisse de pâte et cuite au four.

Focaccia Brunetto

Speck, aubergine grillées

13,00€

Focaccia Leonardo

Jambon truffé, gorgonzola

13,00€

Focaccia Capri

Tomates, mozzarella di buffala

13,00€

Focaccia Valtellina

Bresaola, parmigiano et pesto

13,00€

Focaccia Simone

Mortadella à la truffe, asiago

13,00€

Focaccia Rustica

Jambon cru San Daniele, balsamique à la truffe, mozzarella buffala

13,50€

Focaccia Fai da te

A vous de choisir !

I dolci

Les desserts

Dessert du jour

7,00€

Panna cotta, coulis fruité ou gourmand

7,00€

Mini babas au limoncello

8,00€

Café gourmand assorti de biscuits italiens

8,00€

Coupe de glace

8,00€

Nos produits sont importés d'Italie, et pour des raisons de fraîcheur ils peuvent manquer à la carte

Carta del vino Carte des vins

Verre 14 cl. Bouteille 75 cl.

Lo spumante - le Pétillant

Lambrusco IGT Puianello - Emilia Romagna	4,90€	25€
Couleur rouge et reflets violets, parfum herbacé et goût sec, corsé et légèrement amer.		
Moscato d'Asti DOCG La Trava - Piemonte	5,50€	28€
Couleur paille, bouquet fleuri et délicat, au goût frais et doux.		
Prosecco Montelvini DOC Treviso - Veneto	5,50€	28€
Robe jaune pâle, parfum frais, fruité intense, qui rappelle la fleur d'acacia, la glycine et le pommier sauvage.		
Prosecco Bosco del Merlo DOC millésimé - Veneto	6,00€	32€
Très typé au nez avec des notes de pommes, poires et agrumes sur un fond de fleurs blanches. Sa bouche est délicate, minérale et très persistante.		

Il bianco - le Blanc

Müller Thurgau IGT Trevenezie - 2021 - Veneto	4,50€	26€
Jaune clair. Parfum frais et fruité avec de fortes notes de pomme verte. Gout harmonieux avec des réminiscences de fleurs sauvages.		
Pinot Grigio del Garda - 2021 - Veneto	5,00€	27€
Couleur jaune doré, parfum enveloppant d'abricot, élégant et équilibré		
Falanghina Ducato Sannita - 2021 - Campania 	5,50€	28€
Jaune clair. Parfum frais et fruité avec de fortes notes de pomme verte. Gout harmonieux avec des réminiscences de fleurs sauvages.		
Langhe Arneis DOC La Trava - 2021 - Piemonte	5,50€	28€
Couleur jaune paille, bouquet fleuri et fruité, au goût frais et délicat.		
Ribolla gialla Venezia Giulia IGP -2022 - Veneto	6,00€	32€
Couleur jaune paille foncé. Senteurs douces sont perçues au nez rappelant les fleurs sauvages et la pêche. Composante minérale d'une excellente persistance.		
Luma sicilia Grillo - 2022 - Sicilia	6,50€	33€
Robe de couleur jaune pâle. Nez dégageant des effluves de pêche blanche, poire amandes et fleur d'acacia. Sa bouche harmonieuse précède une finale assez persistante.		
Pinot Bianco Peter ZEMMER DOC - 2022 - Südtirol	7,00€	34€
Notes de coing et de lavande. En fin de bouche, des notes minérales s'y ajoutent.		
Verduzzo passito Soandre Primaggiore DOC - 2022 - Veneto 	7,00€	34€
Couleur dorée intense et brillante. Le nez s'ouvre sur des arômes intenses d'agrumes et de fruits tropicaux mûrs. Sucrosité extrêmement équilibrée.		
Malvasia Sole Conti Zecca - 2020 - Puglia	7,00€	30€
Robe jaune or, le cépage est particulièrement aromatique, le parfum est intense, liquoreux aux notes de fruits confits. 50 cl.		

Il rosso - le Rouge

Verre 14 cl. Bouteille 75 cl.

Primitivo Salento IGT - 2022 - <i>Puglia</i>	4,90€	25€
Robe de couleur rubis plutôt profond. Nez de griotte et d'épices. Fruité, au caractère méridional.		
Valpolicella DOC Carlo Damiani - 2022 - <i>Veneto</i>	5,00€	27€
Reflets grenat, au bouquet souple, rond équilibré, au goût éclatant de cerise.		
Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC - 2019 - <i>Abruzzo</i>	5,50€	30€
Rouge aux reflets violets, bouquet : cerise et cassis. Vieilli 12 mois en barrique et 12 mois en cuve il est structuré en bouche, avec des tanins doux et velouté.		
Grande Amore IGT - 2021 - <i>Puglia</i> ♥	5,50€	30€
Couleur rouge rubis, au parfum intense et complexe, avec des notes de confiture de fruits rouges et des notes boisées. En bouche il est large, chaleureux et structuré.		
Gran Passione IGT - 2021 - <i>Veneto</i>	6,00€	32€
Couleur rouge ambrée. La maturation tardive donne des notes de fruits mûrs (prune et raisin sec). Le vieillissement en fûts de chêne donne des notes d'épices et de vanille.		
Syrah Seduzione - Bosco del Merlo - 2020 - <i>Veneto</i>	6,00€	32€
Goût fruité à la texture veloutée. Notes de cerise noire, de pruneau, de griotte et de mûre. En fin de bouche, épices et chocolat amer s'y ajoutent.		
Nebbiolo DOC La Trava - 2021 - <i>Piemonte</i>	7,00€	34€
Un vin à la robe rouge rubis aux reflets grenat. Le nez est élégant et intense, avec des notes d'épices. En bouche, il est ample, équilibré, avec un léger goût de vanille.		
Barbera d'Asti Mossiere DOCG La Trava - 2021 - <i>Piemonte</i>	7,00€	34€
Robe couleur rouge rubis aux reflets violacés. Au nez, des arômes de myrtille et fruits des bois. Nez légèrement épicé. En bouche c'est un vin élégant et harmonieux.		
360 Ruber Capite IGP - Bosco del Merlo - 2021 - <i>Veneto</i> ♥		35€
Rouge rubis intense. Arômes mûrs de mûres, de framboises et de confiture de cerises. En bouche, un goût élégant, plein et équilibré.		
Valpolicella Ripasso Superiore - Casa Lupo - 2020 - <i>Veneto</i>	7,50€	36€
Robe rouge rubis intense aux reflets grenat. Le nez révèle des arômes de violette, de baies, de prunes et d'épices. Tanins souples et persistants.		
Sasso al Poggio - Tenute Piccini - 2019 - <i>Toscana</i> ♥	8,00€	40€
Rouge grenat, au nez floral. Epices de garrigue, fruits noirs et fruits rouges, pointe de violette, chocolat, vanille, figue, boîte à cigares.		
Brunello di Montalcino DOCG - 2017 - <i>Toscana</i>		65€
Couleur rouge pourpre, son parfum est intense et persistant. Mûre, groseille, cerise. En bouche, il est soutenu par des tanins riches, vieilli au moins 2 ans en fûts de chêne.		
Barolo Mossiere La Trava DOCG - 2017 - <i>Piemonte</i>		65€
«le vin des rois, le roi des vins», élevé en fûts de chêne 3 ans, puis 6 mois en bouteille, de couleur grenat aux reflets oranger, au goût ample et persistant.		
Amarone della Valpolicella Costasera - Masi - 2017 - <i>Veneto</i>		65€
Avec sa couleur rouge rubis profond, il dégage des arômes riches de fruits rouges et secs. En bouche, il est rond, fondant et ample, avec de belles notes de cacao et de café.		

Le bevande Carte des boissons

San Pellegrino	1/2L. 4,00€	1L. 4,90€
Acqua Bolle		1L. 4,90€
Sirup - Grenadine - Fraise - Menthe - Citron - Orgeat		2,80€
Jus de fruits / sodas / Lurisia (eau gazeuse italienne) / Sanbittèr		3,90€
Sodas italiens sans conservateurs ni colorants Cola, Cedrata, Melazen, Aranciata rossa		4,00€
Virgin Spritz - Sanbittèr, sirop, limonade, eau gazeuse		7,00€
Martini «Vibrante» ou «Floreale» & Schweppes (sans alcool)		6,50€

L'aperitivo - L'apéritif

Bièrre traditionnelle italienne	33 cl.	5,00€
Bièrre artisanale Baladin Isaac, L'IPp, NazionAle, SuperBitter	33 cl.	6,50€
Marsala / Martini bianco - rosso - rosato	6 cl.	6,00€
Bellini - Prosecco - Pulpe de pêche		7,00€
Rossini - Prosecco - Pulpe de fraise		7,00€
Americano - Campari - Martini rosso - Eau gazeuse		8,50€
Sbagliato - Prosecco - Campari - Martini rosso		9,50€
Negroni - Gin - Campari - Martini rosso		9,00€

Specialità Spritz

Spritz - Prosecco - Aperol - Eau gazeuse		9,50€
Spritz Moro - Rabarbaro zucca (à base de rhubarbe) - Prosecco - Eau gazeuse		
Spritz Rosso - Campari - Pulpe de fraise - Prosecco - Eau gazeuse		
Spritz Passione - Passoa - Fruit de la passion - Prosecco - Eau gazeuse		
Spritz Ugo - Sirop de sureau - Prosecco - Eau gazeuse - Menthe fraîche		
Spritz Melo - Sirop de grenade - Prosecco - Bitter bianco - Eau gazeuse		
Spritz Carciofo - Prosecco - Cyniar - Eau gazeuse		
Spritz Moscato - Moscato d'Asti - Campari - Eau gazeuse		
Spritz Bitter - Prosecco - Campari - Vodka - Angostura - Eau gazeuse		
Green spritz - Prosecco - P31 - Eau gazeuse		
Spritz Estativo - Prosecco - Martini rosato - Eau gazeuse - Menthe fraîche - Sirop pamplemousse		
Spritz Gennarino - Prosecco - Limoncello - Eau gazeuse		
Spritz di Sardegna - Prosecco - Mirto - Eau gazeuse		
Spritz du moment		

Il digestivo - Le digestif

Chupito (limoncello, grappa, sambuca, ...)	2 cl.	3,00€
Sambuca / Grappa / Limoncello / Amaretto / Strega, ...	4 cl.	6,00€
J&B / Get 27 / Vodka / Gin Bombay / Bacardi (ambré, gold)	4 cl.	7,00€

Il caffè - Le café

Espresso / Deca		2,00€
Doppio espresso		4,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Le bibite artigianali - Les soft artisanaux

4€



Cedrata

Un goût que notre mémoire a oublié depuis longtemps. Le cédrat, ancêtre du citron, était présent dans de nombreuses recettes à l'aube de l'histoire humaine. Juste de l'eau, du sucre brun naturel, du jus de citron et l'infusion de cédrats calabrais de Diamante, qui donne à cette boisson ses arômes, son goût et son pétillant.

Cola

Le Cola Baladin est produit à partir des noix de kola venant de Sierra Leone. A chaque vente, une partie est redistribuée à la fondation Kola Slow Food Presidium, qui œuvre pour la biodiversité en Afrique de l'ouest.

L'utilisation de ces noix et la volonté de ne pas utiliser ni conservateur, ni colorant, lui donne une couleur naturellement rouge.



Melazen

Mela Zen marque le début de l'histoire.

La recette à base de pommes et de gingembre est si fraîche, gouteuse et intrigante qu'elle a intégré la gamme permanente Baladin.

Le birra speciali - Les bières spéciales

6,50€



Isaac

Elle s'inspire des bières d'abbaye. Un mélange épicé, équilibré et non invasif qui complète et complexifie harmonieusement la saveur de cette bière au Malt et Houblon. Une couleur abricot à la mousse blanche, crémeuse. Un nez levuré et d'agrumes. Une bouche épicée avec coriandre et orange.

ACCORD : mascarpone, panna cotta

NazionAle

NazionAle est la première bière brassée avec 100% d'ingrédients italiens, ce qui nous mène vers une bière originale et harmonieuse. Lorsqu'elle est versée dans un verre, elle dévoile une robe jaune-orange et brumeuse avec une fine mousse blanche. Au nez, elle dégage des arômes de fruits, de houblon, de malt, d'herbes (bergamote et coriandre), de levure et d'épices. En bouche, les saveurs sont douces avec une légère amertume accompagnées de notes de fruits, d'épices, de levure et de malt. C'est une bière huileuse à la carbonatation faible pour une finale sèche et grillée.

ACCORD : tarte/gâteaux aux agrumes, poisson.



L'IPA

Une bière ambrée, brillante, à la mousse blanche. Au nez, les effluves acidulés de la mandarine s'unissent aux senteurs du melon et de la mangue. En bouche, on retrouve la marque caractéristique des traditionnelles IPA anglaises, à la différence que la souche de levure sélectionnée et cultivée dans la brasserie apporte une touche typiquement Baladin. Une bière qui se boit toute seule et laisse le palais propre et satisfait, grâce à son amertume équilibrée et à l'harmonie des houblons utilisés.



Super Bitter

La Super Baladin est une bière artisanale ambrée non pasteurisée avant la mise en bouteille, qui bénéficie d'un processus de refermentation en bouteille pour affiner ses qualités gustatives et sa contenance en alcool. Habillée d'une robe trouble et ambrée tirant sur le marron clair, elle se pare d'une couche de mousse très fine peu persistante qui s'explique par la faible effervescence de cette bière dans le verre. La Super Baladin développe au nez des arômes mielleux de malt et de sucre candy, des senteurs fruitées de fruits à chair blanche, d'abricots, d'agrumes et de pommes. Une légère acidité évoquant légèrement le cidre est perceptible. Sur le palais, apparaissent de belles saveurs maltées de caramel et de fruits. Très crémeuse en bouche, douce et bien équilibrée, elle glisse sur le palais et laisse une légère amertume sèche en bouche.

