

de 14^H30 à minuit

CICCHETTI

CARCIOFI, BURRATA E BOTTARGA ^{G-FREE} 9€
petits artichauts, burrata et poutargue

FUNGHI DI BOSCO E LARDO DI COLONNATA ^{G-FREE} 8€
poêlée de champignons et lard de colonnata

FOCACCIA FARCITA, BURRATA, POMODORI SECCHI E BASILICO ^V 7€
focaccia farcie, burrata, tomates séchées et basilic

CARPACCIO DI MANZO, PARMIGIANO E TARTUFO ^{G-FREE} 9€
carpaccio de bœuf, parmigiano reggiano et truffe noire

UOVO MIMOSA AL TONNO, CAPPERI E BOTTARGA ^{G-FREE} 7€
œufs mimosa au thon, poutargue et câpres

BURRATA 100GR, TARTUFO E PANE AI CEREALI ^{V/G-FREE} 20€
burrata, truffe noire et pain aux céréales sans gluten

SALUMI E FORMAGGI

BLACK ANGUS ^{G-FREE} 11€

CINTA SENESE ^{G-FREE} 12€

PARMIGIANO REGGIANO ^{G-FREE} 9€

PECORINO FIORE SARDO ^{G-FREE} 9€

MOZZARELLA DI BUFALA 125GR ^{G-FREE} 12€

DOLCI

MADELEINE / FINANCIER / TORRONE SICILIANO ^V 3€

CAKE DU MOMENT ^V 9€

TIRAMISU ^V 12€

NOS PAINS

FOCACCIA ^V 2€

PAIN AUX CÉRÉALES SANS GLUTEN ^{V/G-FREE} 3€

PAIN AUX FIGUES ^V 3€

prix nets, service compris

[V] VEGETARIEN / VEGETARIAN - [G-FREE] SANS-GLUTEN / GLUTEN-FREE

APERITIVI

AMERICANO

14€

AMERIQ (*q bitter, q vermut rosso, soda, zeste de citron*)

TIFOZI (*campari, punt & mes, orangina, rondelle d'orange*)

NERONE (*cynar, q vermut rosso, chinotto, zeste d'orange*)

GIUDIA (*cynar, rabarbaro nardini, tonic water, zeste de citron*)

C'EST PAS DE L'EAU (*q bitter bianco, q vermut bianco, tonic water, romarin*)

SPRITZ

13€

Q BITTER (*q bitter, prosecco, soda*)

APEROL (*aperol, prosecco, soda, rondelle d'orange*)

Q BIANCO (*q vermut bianco, prosecco, menthe*)

CYNAR (*cynar, prosecco, tonic water, concombres*)

BIANCO D'ORIENTE (*q bianco, yuzu, eau de rose, fleur de lotus, prosecco, soda*)

IL CLASSICO

15€

BELLINI (*prosecco, purée de pêche blanche*)

VINI

BIANCO

POSCA BIANCA PERPETUO *orsi san vitto (nv)* ✦ 8€ / 39€

BENAVIDAS IGT *vignale di cecilia, piemonte (2017)* ✦ 9€ / 45€

DERRIÈRE LES FAGOTS VDF *domaine fond cpyrès (2017)* ✦ 11€ / 55€

LAZARO IGT *masiero, veneto (2017)* ✦ 12€ / 62€

ROSATO

MAQUE IGT *porta del vento, sicilia (2018)* ✦ 9€ / 45€

CHÂTEAU LÉOUBE AOC *côtes-de-provence (2017)* 10€ / 46€

ROSSO

"COSI È" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC *speranza, abruzzo (2018)* 8€ / 40€

RENOSU IGT *dettori, sardegna (2017)* 9€ / 45€

UMBERTA BARBERA D'ASTI DOCG *iuli, piemonte (2018) magnum* 10€ / 48€

LE TRAME IGT *le boncie, toscana (2016)* ✦ 16€ / 90€

14cl – 75cl

BOLLICINE & CHAMPAGNE

VORIA IGP *porta del vento, sicilia nv* ✦ 9€ / 40€

NERA BRUT MILLÉSIMÉ DOCG *de faveri, veneto* 10€ / 48€

BLANC DE NOIRS *fleury nv* 14€ / 84€

14cl – 75cl

nv "no vintage" / ✦ vin vivant

SIDRO & BIRRE

CIDRE EXTRA BRUT SMALL BATCH *maison sassy (33cl)* 8€

L'AUTENTICA *birra moretti (33cl)* 6€

LA PARISIENNE LIBÉRÉE / LA ROUSSE / LE TITI PARISIEN *la brasserie parisienne (33cl)* 7€

COTTA 21 *mastri birrai umbri (30cl)* 10€

SODAS

PERRIER (33cl) 6€

HOT GINGER BEER *luscombe (27cl)* 7€

SPUMA NERA / COLA (33cl) / CEDRATA (25cl) *baladin* 6€

COCA-COLA / COCA-COLA LIGHT / COCA-COLA ZERO (33cl) 6€

ROSE LEMONADE / MANDARIN & SEVILLE ORANGE JIGGER *fentimans (25cl)* 7€

GAZZOSA / DRY BITTER TONIC / SUPERIOR ITALIAN / WILD BOTANICAL TONIC WATER *imperdibile (20cl)* 6€

ICED DRINKS

[lait & sucre à votre discrétion]

THÉ GLACÉ MAISON *philip's blend, collection t. (earl grey à base de darjeeling, assam, ceylan & bergamote)* 7€

INFUSION GLACÉE MAISON *n°6 dé-tox, l'infuseur (pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté & cassis)* 7€

CAFÉ FRAPPÉ *gringo, il nostro caffè* 7€

CITRONNADE

citron, gingembre, miel & curcuma 8€

JUS D E T O X

[jus préparés chaque matin avec produits frais & bonne humeur]

10€

carotte, pomme, orange, gingembre & citron

concombre, céleri, pomme & citron

kiwi, pomme, & gingembre

NATIONAL

CAFÉ

[supplément boisson végétale 1.5€]

CAFÉ *gringo, il nostro caffè* 4€

DÉCAFÉINÉ *naturellement décaféiné à l'eau* 4€

CAPPUCCINO 5.5€

CHOCOLAT CHAUD 5€

LATTE 5.5€

LATTE [CHAI, MATCHA, GOLDEN] 8€

AFFOGATO AL CAFFÈ *boule de glace fior di latte et espresso* 8€

THÉS

THÉS *collection t.* 5.5€

ginseng citron (sencha, racines de ginseng, citron)

ballade à marrakech (thé vert de chine, feuilles de menthe)

mistral gagnant (thé blanc bai mu dan, pamplemousse, framboise et fleur)

philip's blend (earl grey à base de darjeeling, assam, ceylan et bergamote)

irish breakfast (mélange de thés corsés à la mode irlandaise)

sencha op fuji (sencha végétal ☼ légèrement iodé)

INFUSIONS

INFUSIONS *l'infuseur* 5.5€

n°1 ligne (citronnelle, chicorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse)

n°2 calme (fleur d'oranger, verveine, fenouil, bleuet, lavande)

n°3 digestif (romarin, sauge, thym, menthe, anis, réglisse, basilic)

n°4 tonique (menthe, citron, gingembre, ginseng, maté, cannelle)

n°5 délice (verveine, marjolaine, coquelicot, vigne rouge, framboise)

n°6 dé-tox (pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté, cassis)

INFUSIONE DI ROSMARINO *infusion de romarin frais* 5.5€

INFUSIONE DI TIMO *infusion de thym frais* 5.5€

CANARINO *infusion d'écorces de citron* 5.5€

TEA TIME

(de 15^H à 18^H)

eau détox, boisson chaude au choix ☼ assortiment de gâteaux et pâtisseries 15€