



MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

Petite Pizza Margherita (1a-7)

Ou

Petite Spaghetti bolognaise (1a-3)

* * *

1 boule de glace au choix (3-7)

* * *

1 boisson au choix

Jus, soft, eau

8.60



SOFT

Lodyss– eau minérale gazeuse	25 cl	2.40
Lodyss – eau minérale naturelle	25 cl	2.40
Lodyss – eau minérale gazeuse	50 cl	3.40
Lodyss – eau minérale naturelle	50 cl	3.40
Coca-Cola, Coca-Cola zéro	20 cl	2.40
Fanta, Sprite	20 cl	2.40
Crodino (jaune)	17.5 cl	5.45
Sanbitter (rouge)	17.5 cl	5.45
Schweppes bitter lemon	20 cl	3.10
Royal Bliss Tonic	20 cl	3.10
Jus de pomme, multivitamines	20 cl	2.80
Rivella rouge	33 cl	2.60
Jus d'orange Fairtrade	20 cl	2.80
Fuze tea	20 cl	3.10



APERITIVI ⁽¹²⁾

Martini - Blanc ou Rouge	6 cl	4.20€
Ricard	4 cl	4.40€
Porto - Rouge ou Blanc	6 cl	4.70€
Amer Bière		4.80€
Cocktail sans alcool		4.10€
Coupe Spumante brut Riserva		4.80€
Cynar Soda		5.40€
Campari Soda ou Orange	4 cl	5.60€
Coupe Spumante al limone		5.40€
Apérol Spritz		6.70€
Bière Simon ⁽¹⁻¹²⁾	33 cl	3.20€
Bière sans alcool (Clausthaler) ⁽¹⁾	33 cl	2.80€
Moscato d'Asti ⁽¹²⁾		4.10€



Antipasti – Insalata

Salade di salmone fumé (4-3-7-10)	22.50€
Salade de saison, saumon fumé, tomates cerises, tartare de tomates, concombres, pomme granny, crème acidulé, vinaigrette.	
Salade Caesar San Marco (1a-3-7-10)	19.80€
Salade de saison, filet de poulet pané, tomates cerises, croutons, œuf dur, vinaigrette Caesar.	
Salade de chèvre chaude au miel (1a-3-7-10)	19.80€
Salade de saison, pain, chèvre, tomates cerises, olives, miel, vinaigrette.	
Carpaccio de bœuf (1a-3-7)	20.50€
Carpaccio de bœuf, tomates fraîches et confites, olives, artichauts, roquette, vinaigrette de pesto et copeaux de parmesan.	
Assiette de jambon Italien (1a-3-7)	21.50€
Jambon Italien typo Parma, olives Kalamata, gressini, copeaux grana, tomates séchées, crescìa.	
(v)-Salade Bowl (1a-3-7)	18.50€
Salade de pâtes au pesto, artichauts, concombre, pomme granny, roquette, Tomates cerises, tomates séchées.	



PASTA

	Petite	Grande
Ⓥ- Orecchiette aux brocolis et tomates (1a-3-9)	12.80€	16.80€
Ⓥ- Penne arrabiata (1a-3-7-9) Sauce napolitaine maison, piment rouge.	12.00€	16.00€
Ⓥ- Ravioli farcis ricotta épinard (1a-3-7) -Crème de parmesan.	13.50€	17.50€
Spaghetti carbonara ou bolognaise (1a-3-7)	12.00€	16.00€
Cannelloni alla romagnola (1a-3-7-9) Cannelloni farcie a la viande, gratiné, grana padano	13.50€	17.50€
Lasagna San Marco (1a-3-7) Traditionnelle à la viande.	-	18.00€
Tortellini panna e prosciutto (1a-3-7-9) Tortellini à la viande, sauce crème jambon.	13.50€	17.50€
Spaghetti al Gamberi (1a-2-3) Spaghetti,scampi, ail, basilic, piment	15.90€	21.60€
Tris di pasta (1a-3-7-9) (tortellini panna, ravioli farcis ricotta/épinard sauce tomate, spaghetti bolognaise)	-	19.50€

Pizza

	Petite	Grande
Margherita (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, origan.</i>	9.20€	10.80€
Napoletana (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres.</i>	9.80€	11.50€
4 formaggi (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, bel paese, taleggio, gorgonzola.</i>	11.10€	12.90€
Rustica (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, salami doux, œuf, basilic.</i>	11.10€	12.90€
Prosciutto e funghi (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons.</i>	10.40€	12.20€
Capricciosa (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, olives.</i>	10.40€	12.20€
Hawai (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, ananas.</i>	10.40€	12.20€
Calzone (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons.</i>	10.40€	12.20€
Vulcano (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, salami piquant.</i>	11.10€	12.90€
Diavola (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, salami piquant.</i>	11.10€	12.90€

Pizza

	Petite	Grande
Diabolissima (1a-3-7) <i>Tomate, mozzarella, salami piquant, ail, piments frais, parmesan, roquette.</i>	11.50€	13.50€
San Marco (1a-2-4-7) <i>Tomate, mozzarella, scampi, saumon fumé, poireaux, tomates.</i>	14.80€	16.70€
Pastore (1a-2-4-7) <i>Tomate, mozzarella, chèvre, tomates fraîches, roquette.</i>	11.20€	13.10€
Tonno Cipolla (1a-4-7) <i>Tomate, mozzarella, thon, oignons.</i>	11.10€	12.90€
Marinara (1a-2) <i>Tomate, fruits de mer, persillade.</i>	12.40€	14.30€
Al Crudo di Parma (1a-3-7) <i>Tomate, mozzarella, Jambon typo Parma, roquette, parmesan.</i>	12.70€	14.60€
4 Stagioni (1a-7) <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts, salami.</i>	11.10€	12.90€
Pollo (1a-3-7) <i>Crème, mozzarella, poulet, champignons, gorgonzola.</i>	11.50€	13.50€
Tarte Flambée (1a-3-7) <i>Crème, mozzarella, lardons, oignons.</i>	11.10€	12.90€



PESCE – POISSONS

Cordon bleu de saumon (1a-3-4-7-9) 23.00€
Velouté basilic, bouquet de légumes.

Filet de cabillaud en croûte d'herbes 22.00€
Sauce napolitaine, bouquet de légumes. (1a-3-4-7-9)

Garnitures aux choix :

-Pâtes, riz, purée maison, pommes de terre rôties. (1a-3-7)

CARNE – VIANDES

Italian burger Burrata(1a-3-7) 19.50€
Steak haché, Burrata, jambon typo Parma, pesto, tartare de tomates, pain burger.

Escalope de veau saltimbocca (1a-3-7) 22.50€
Spaghetti napolitaine

Entrecôte de Bœuf grillée (1a-3-7) 29.00€
Sauce : Poivre vert, Gorgonzola, Beurre Maitre d'hôtel.

Garnitures aux choix :

Pâtes, riz, purée maison, pommes de terre rôties. (1a-3-7)



DOLCI - DESSERTS

Tiramisu (1a-3-7-12)	5.00€
Café glacé (1a-3-7)	6.30€
Coupe Amarena (1a-3-7)	6.40€
Coupe Fragola (selon saison) (1a-3-7)	6.40€
Coupe Dame blanche (1a-3-6-7)	6.00€
Coupe Sicilienne (1a-3-7)	6.40€
Coupe Banana split (1a-3-6-7)	6.40€
Glace maison au choix (3-7) la boule :	1.80€

Pâtisseries maison au choix en vitrine
de 2.40 à 4.50€



CARTE DES VINS

VINS BLANCS ITALIENS⁽¹²⁾

Castello Monaci simera <i>Chardonnay salento IGT 2022</i>	20.10€
Baronne Ricasoli Albia <i>IGT 2020</i>	22.60€

VINS ROSÉS ITALIENS⁽¹²⁾

Castello Monaci Salento <i>Kreos Negroamaro rosato</i>	19.60€
Baronne Ricasoli Albia <i>Rosé Toscana IGT 2021</i>	22.60€

VINS ROUGES ITALIENS⁽¹²⁾

Castello Monaci Piluna <i>Primitivo salento IGT 2020</i>	20.60€
Banfi Chianti superiore <i>DOCG 2019</i>	26.60€
Tenute Rubino Negroamaro <i>IGT 2019</i>	26.60€



CARTE DES VINS

VINS DE LA MOSELLE LUXEMBOURGEOISE(12)

Pinot Gris

Bech-Kleinmacher Naumberg Grand Premier Cru	Pichet de 25 cl	7.90€
Les Domaines de Vinsmoselle	Bouteille de 75 cl	22.60€

Riesling

Greiveldange Hütte - Sélection Vieilles Vignes	Pichet de 25 cl	7.90€
Les Domaines de Vinsmoselle	Bouteille de 75 cl	22.60€

VINS OUVERTS ITALIENS(12)

MOSCATO D'ASTI

Abbazia

Pichet de 25 cl	6.90€
Pichet de 50 cl	10.40€
Bouteille	18.80€

BLANC

Bianco Tavernello - Trebbiano

Pichet de 25 cl	5.60€
Pichet de 50 cl	10.60€

ROSÉ

Rosato Tavernello - puglia

Pichet de 25 cl	5.60€
Pichet de 50 cl	10.60€

ROUGE

Chianti Melini Marca Blu

Pichet de 25 cl	5.60€
Pichet de 50 cl	10.60€

LAMBRUSCO

Grasparossa di Castelvetro, Riunite

Pichet de 25 cl	6.10€
Pichet de 50 cl	11.70€
Bouteille	17.90€



BOISSONS CHAUDES

Thé	2.30€
Espresso, café, décaféiné *	2.40€
Cappuccino *, chocolat	2.80€
Double Espresso *	4.20€
Irish Coffee *	7.10€

** En savourant le café Bruno **Bio – Fairtrade**, vous encouragez le commerce équitable et l'agriculture biologique.
Torréfaction artisanale maison depuis 1930.*

DIGESTIVI – DIGESTIFS⁽¹²⁾

Averna		5.20€
Limoncello		5.20€
Amaretto	4 cl	5.20€
Calvados	4 cl	5.50€
Cognac V.S.O.P.	4 cl	5.80€
Grappa Santi Infinito ou Nino Negri	4 cl	6.20€
Sambucca	4 cl	6.20€