



*La carte été
va vous régaler !*



ENGLISH MENU

COCKTAILS

Merci le barman!

SIGNATURES

LE VOLFONI 18cl	9.5
Vodka Eristoff, liqueur de mandarine, boisson au cranberry, purée de framboise ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾ , menthe fraîche	
SARONNO 17cl	9.5
Rhum Bacardi Carta Oro, Amaretto Walcher  , purée de fruits de la passion ⁽²⁾ , nectar d'ananas, boisson de mangue, jus de citron vert ⁽³⁾	
NEGRONI 8cl	8.9
Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso, Martini Riserva Bitter	
PIÑA PARADISO 16cl	8.9
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco ⁽²⁾ , nectar d'ananas, jus de citron vert ⁽³⁾ , framboise, noix de coco rapée, tranche d'ananas séchée	
PISTACCHIO LOVER 16cl	8.9
Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de pistache, jus de pomme ⁽⁴⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾ , poudre de pistache	
FRESCO LIMONE 16cl	8.9
Prosecco DOC Riccadonna, boisson pétillante au pamplemousse, sorbet citron, sirop de rhubarbe	
MOJITO AMOROSO 16cl	9.5
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de kalamansi (agrumes), sirop de sucre de canne, sucre cassonade, citron vert, Perrier	
CAÏPIRINHA COLADA 12cl	9.5
Cachaça Sagatiba, purée de coco ⁽²⁾ , jus de pomme ⁽⁴⁾ , citron vert	
ITALIANO MULE 14cl	9.5
Gin Bombay Citron Pressé, Limoncello Walcher  , ginger beer, sirop de miel, jus de citron vert ⁽³⁾ , clou de girofle	
TIRAMISÙ ORGASM 14cl	9.5
Baileys Irish Cream (liqueur de whisky), Amaretto Walcher  , crème fouettée, expresso, biscuit savoiardi (cuillère)	

RETROUVEZ TOUS NOS CLASSIQUES
(Mojito, Moscow mule, Gin tonic, Margarita...)
SUR DEMANDE⁽⁵⁾

À PARTIR DE
8.9€

SANS ALCOOL

CRODINO SPRITZ 19.5cl	6.9
Crodino (apéritif amer italien), Perrier, tranche d'orange	
EXOTICO 18cl	6.9
Nectar d'ananas, boisson à la mangue ⁽⁵⁾ , purée de fruits de la passion ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	
FRUTTA ROSSA 18cl	6.9
Boisson à la fraise, jus de pomme ⁽⁴⁾ , purée de framboise ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	
VIRGIN SPRITZ 16cl	6.9
Martini Vibrante (sans alcool), tonic, tranche d'orange, menthe fraîche	
VIRGIN FRESCO LIMONE 16cl	6.9
Boisson pétillante au pamplemousse, jus de citron vert ⁽³⁾ , sirop de rhubarbe, sorbet citron	
VIRGIN PISTACCHIO LOVER 18cl	6.9
Tonic, jus de pomme ⁽⁴⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾ , sirop de pistache, poudre de pistache	
DÉTOX⁽⁵⁾ VOLFO 32cl	7.5
Boisson à la fraise, jus de pomme ⁽⁴⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾ , miel, framboises, gingembre, menthe fraîche	

ESTIVAUX

AVEC ALCOOL



SUMMER COOLER 18cl	8.9
Vodka Eristoff, Moscato d'Asti DOCG Ricossa, fraise, sirop de sucre de canne, jus de citron vert ⁽³⁾ , concombre, Perrier	

SANS ALCOOL

VIRGIN SUMMER COOLER 18cl	6.9
Fraise, tonic, sirop de sucre de canne, jus de pomme ⁽⁴⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾ , concombre, Perrier	

⁽²⁾ Préparation concentrée à base de purée de fruits. ⁽³⁾ Boisson concentrée de citron vert à diluer.
⁽⁴⁾ À base de jus concentré. ⁽⁵⁾ Contient des anti-oxydants (ici présents dans le gingembre)  : BIO
⁽⁶⁾ La liste des cocktails classiques (14 cl) est disponible en restaurant.

SPRITZ

Break



APEROL ou CAMPARI SPRITZ 14cl	8.2
Aperol ou Campari, Prosecco DOC Riccadonna, Perrier, tranche d'orange	
AGRUMI SPRITZ 14cl	8.9
Sarti Rosa (apéritif d'orange sanguine), Moscato d'Asti DOCG Ricossa, framboises, baies roses, Perrier, tranche d'orange	
SPRITZ DE LA MAMMA 14cl	8.9
Aperol infusé à l'ananas et à la noix de coco, Moscato d'Asti DOCG Ricossa, Perrier, tranche d'ananas séchée, noix de coco râpée	
BELLINI SPRITZ 14cl	8.9
Purée de pêche ⁽²⁾ , Prosecco DOC Riccadonna, rondelle de citron jaune	
LIMONCELLO SPRITZ 14cl	8.9
Limoncello Walcher  , Prosecco DOC Riccadonna, Perrier, rondelle de citron jaune	
HUGO SPRITZ 14cl	10.5
Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Prosecco DOC Riccadonna, Perrier, rondelle de citron jaune	

COCKTAIL À PARTAGER

AVEC ALCOOL

APEROL SPRITZ 75cl	34.9
Aperol, Prosecco DOC Riccadonna, Perrier, tranche d'orange	

SANS ALCOOL

EXOTICO 75cl	17.9
Nectar d'ananas, boisson de mangue, purée de fruits de la passion ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	



BIÈRES

Attention à la morusse !

À LA PRESSION

	25 cl	50 cl
PORETTI 4 (BIÈRE ITALIENNE)	4.5	8.5
GRIMBERGEN BLONDE	5.5	9.5
1664 BLANC	5.3	9.3
CYNAR BIRRA	5.7	9.7



BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLE

BLONDE ALE	33cl	8
-------------------	------	---

INDIA PALE ALE (IPA)	33cl	8
RED ALE		8

APÉRITIFS

Aperitivo

AMERICANO 16cl.....	6.9	APEROL BITTER 4cl.....	5
Campari, Martini Rosso, Perrier		MARTINI RISERVA BITTER 4cl.....	
MARTINI 6cl.....	5	VERMOUTH BIANCO / ROSSO 6cl.....	
Rosso, Bianco, Fiero, Rosato, Dry		Martini Riserva Speciale Ambrato / Rubino	
CAMPARI 4cl.....	5	CYNAR AMARO 6cl.....	6.5
COUPE DE PROSECCO 14 cl.....	6.9	APÉRITIF ANISÉ 2cl.....	3.5

⁽¹⁾ La meilleure heure. ⁽²⁾ Préparation concentrée à base de purée de fruits.

⁽³⁾ Boisson concentrée à base de citron vert à diluer. ⁽⁴⁾ À base de jus concentré. Break = Vacances. Aperitivo = Apéritif

SOLO OU À PARTAGER

On fait moit-moit ?

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 6.9

Une au choix parmi : Jambon de Parme, saucisson à la truffe d'été*, jambon blanc aux herbes, jambon blanc à la truffe d'été* ou speck

GASPACHO STRACCIATELLA 7.5

& POMODORO Nuovo
Stracciatella, velouté frais de tomate, concombre et tomate cerise, pesto

CALAMARS À LA ROMAINE 7.8

Sauce tartare by Volfoni

MONTANARE STRACCIATELLA 7.5

3 petites pizzettas frites, Stracciatella, jambon blanc aux herbes, tomates cerise séchées, roquette

BURRATINA ou STRACCIATELLA 8.5

Focaccia

BILLES DE MOZZARELLA PANÉES 8.9

Sauce tomate

CROQUETTES PASTA 8.9

AL TARTUFO Nuovo

Croquettes de gratin de pâtes frites, sauce crémeuse aux champignons et à la truffe d'été*

PLANCHE DELLA MAMMA Nuovo ... 17.8

Stracciatella, billes de Mozzarella panées, saucisson à la truffe d'été*, speck, galettes sardes

PLANCHE VOLFONI GIGANTE 23.9

Stracciatella, calamars à la romaine, jambon de Parme, speck, jambon blanc aux herbes, croquettes pasta al tartufo, galettes sardes



À partager

SALADES

Les plus fraîches de la carte !



Bomba Burratina

MOZZARELLA & SPECK 15.9

Billes de Mozzarella panées, speck, courgettes marinées et grillées, tomates cerise, pousses d'épinards, vinaigrette balsamique

CÉSAR BY VOLFONI 16.9

Poulet mariné au pesto et pané, gnocchis frites, Parmesan, salade romaine, tomates cerise séchées, sauce César

🌿 BOMBA BURRATINA 16.5

Burratina au pesto enveloppée façon Calzone, légumes marinés et grillés, Parmesan, roquette, mesclun, vinaigrette balsamique

🌿 POLPOLINO Nuovo 17.9

Poulpe poêlé, pommes de terres grenaille, céleri, tomates cerise, mesclun, olives noires, roquette, vinaigrette citronnée

NOS SUPPLÉMENTS

BURRATINA : 5€

STRACCIATELLA : 4€

CHARCUTERIES : 3€

Jambon blanc à la truffe d'été*, speck, jambon de Parme, jambon blanc aux herbes, guanciale, pepperoni, chips de pancetta, bacon végétal **LAVIE**

* Tuber aestivum Vittad. 🌿 Ces plats sont les plus respectueux de l'environnement de notre carte. Chacun produit moins de 1,2 kg CO₂e par portion (alignés avec les objectifs des accords de Paris pour 2030). Évaluation basée sur les données d'AGRIBALYSE.

PÂTES

Pasta la vista

MAFALDINE PESTO & STRACCIATELLA 13.5

Stracciatella, Parmesan, pesto, tomates cerise séchées

SPAGHETTI ALLA CARBONARA TRADITIONNELLE 14.5

Guanciale (charcuterie italienne), Pecorino, jaune d'œuf

🌿 Disponible en version veggie **LAVIE**

MAFALDINE AL TARTUFO 14.9

Sauce crémeuse aux champignons et à la truffe d'été*, Parmesan

Supplément jambon blanc à la truffe d'été* +3

TROFIE COURGETTES & PANCETTA **Nuovo** 13.9

Chips de pancetta, Ricotta di bufala, sauce crémeuse au Parmesan et à la courgette, oignons rouges au vinaigre balsamique

TROFIE BURRATINA **Nuovo** 15.9

Burratina, légumes marinés et grillés, roquette, sauce tomate et poivrons tricolores

SPAGHETTI POLPETTE 16.5

Boulettes de bœuf cuisinées, sauce tomate, Parmesan

SPAGHETTI ALFREDO 17.5

Poulet mariné au pesto et pané, Parmesan, sauce crémeuse au Parmesan

🌿 SPAGHETTI ALLE VONGOLE 15.9

Palourdes**, persillade, vin blanc, sauce tomate



MAFALDINE



SPAGHETTI



TROFIE



Spaghetti alle vongole / Risotto di polpo / Trofie courgettes & pancetta

PLATS

Les recettes secrètes de la Mamma !

CARPACCIO DE BŒUF 18.9

Parmesan, roquette, vinaigrette citronnée, pesto, pommes de terre grenaille

TAGLIATA DE BŒUF 20.9

Pièce de bœuf émincée, pesto, pommes de terre grenaille

ESCALOPE MILANAISE 19.9

Escalope de veau panée, spaghetti à la sauce tomate, Parmesan

SAUMON PESTO & COURGETTES 19.5

Pavé de saumon mariné au pesto, pommes de terre grenaille, lamelles de courgettes marinées et croquantes, crumble Parmesan pesto, tomates cerise séchées, sauce crémeuse au Parmesan et à la courgette

🌿 RISOTTO DI POLPO **Nuovo** 21.2

Poulpe poêlé, risotto à la sauce crémeuse au Parmesan

Nuovo = Nouveau. Pasta la vista = À très vite les pâtes. ** Vénus (mollusque) origine Vietnam.

PIZZETTAS & SALADES

Petites en taille, grandes en saveurs !

PICCOLA PARMIGIANA *Nuovo* 13.9

Aubergines frites, Mozzarella, Parmesan, pesto, roquette, sauce tomate

BURRATINA SUR PIZZETTA 14.5

Burratina, tomates cerise, lamelles de courgettes marinées et croquantes, fenouil, vinaigrette citronnée

PICCOLA PARMA 15.9

Jambon de Parme, Mozzarella, roquette, tomates cerise séchées, Parmesan, sauce tomate

TOUTES NOS PIZZETTAS SONT ACCOMPAGNÉES DE SALADES COMPOSÉES :
LÉGUMES MARINÉS ET GRILLÉS, MESCLUN, VINAIGRETTE BALSAMIQUE.



Piccola Parma / Burratina sur pizzetta

LA VIE
FROM PLANTS WITH LOVE

*Bacon végétal,
découvrez en plus
par ici*



CARTE DE NOS PRODUITS ITALIENS



PIZZAS

Legalize Margherita!

MARGHERITA 10.5	PARMA 15.9
Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	Jambon de Parme, Mozzarella, roquette, tomates cerise séchées, Parmesan, sauce tomate
PEPPERONI 13.5	<i>Supplément Burratina</i> +5
Pepperoni (saucisson légèrement piquant), Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	QUATTRO FORMAGGI 15.5
REGINA 13.9	<i>(option base crème fraîche)</i>
Jambon blanc aux herbes, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	Gorgonzola, Ricotta di bufala, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate
PARMIGIANA <i>Nuovo</i> 13.9	SOLEIL <i>Nuovo</i> 16.9
Aubergines frites, Mozzarella, Parmesan, pesto, roquette, sauce tomate	Burratina, légumes marinés et grillés, Mozzarella, Parmesan, roquette, sauce tomate et poivrons tricolores
CALZONE 14.9	<i>Pizza gagnante du Volfoni d'Arras</i>
Jambon blanc aux herbes, œuf, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	AL TARTUFO 18.5
CHÈVRE AU MIEL 14.9	Burratina fourrée à la sauce aux champignons et à la truffe d'été*, champignons, Parmesan, Mozzarella, roquette, base crémeuse aux champignons et à la truffe d'été*
Fromage de chèvre, Mozzarella, Parmesan, miel, roquette, base crème fraîche	<i>Supplément jambon blanc à la truffe d'été* +3</i>
CITRON & STRACCIATELLA <i>Nuovo</i> ... 14.9	SALMONE 18.5
Stracciatella, lamelles de courgettes marinée et croquantes, citron confit, Mozzarella, zestes de citron vert, Parmesan, amandes effilées, base crème fraîche citron	Saumon fumé, Mozzarella, tomates cerise séchées, Parmesan, fenouil, base crème fraîche à l'aneth

COMME À NAPLES ET AFIN DE PRÉSERVER LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS, TOUTES NOS CHARCUTERIES ET FROMAGES (TYPE STRACCIATELLA, BURRATINA) SONT AJOUTÉS APRÈS CUISSON.



Soleil / Parmigiana / Citron & Stracciatella

NOS SUPPLÉMENTS

BURRATINA : 5€

STRACCIATELLA : 4€

CHARCUTERIES : 3€

Jambon blanc à la truffe d'été*, speck, jambon de Parme, jambon blanc aux herbes, guanciale, pepperoni, chips de pancetta, bacon végétal **LAVIE**

MENU BAMBINO⁽¹⁾

jusqu'à 12 ans

PIZZA BAMBINO (15CM)

Margherita ou Regina

ou

PÂTES

à la bolognaise ou

à la sauce crémeuse au Parmesan

(avec ou sans jambon blanc aux herbes)

GLACE À L'ITALIENNE ou BEIGNETS NOCCIOLATA

VITTEL FRUITÉ FRAISE & FRAMBOISE 33 cl OU SIROP À L'EAU 18 cl OU OASIS 25 cl



10

* Tuber aestivum Vittad. **Nuovo** = Nouveau. Ces plats sont les plus respectueux de l'environnement de notre carte. Chacun produit moins de 1,2 kg CO₂e par portion (alignés avec les objectifs des accords de Paris pour 2030). Évaluation basée sur les données d'AGRIBALYSE. Legalize = Légaliser

DESSERTS

Un peu de douceur...

LE TIRAMISÙ TRADITIONNEL 8.5

COCKTAIL TIRAMISÙ 9.5

ORGASM (avec alcool)

Baileys Irish Cream (liqueur de whisky), Amaretto, crème fouettée, expresso, biscuit savoirdi (cuillère)

Boire ou manger, les 2 ?



BEIGNETS NOCCIOLATA 5.9

Beignets de pâte à pizza, Nocciolata coulant, noisettes

PANNA COTTA CHOCOLAT **Nuovo** 6.5

BLANC & FRAMBOISE

Framboises, coulis fraise, crumble amandes

COOKIE PISTACCHIO **Nuovo** 7.9

& CHOCOLAT BLANC

Cookie pistache aux pépites de chocolat blanc, crème de pistache, glace vanille

TARTE CITRON DESTRUCTURÉE 7.9

Cannoli, crémeux citron, meringue italienne, zestes de citron vert

FRUTTI VOLFONI **Nuovo** 7.9

Crémeux Mascarpone vanille, crumble amandes, glace vanille, fruits rouges

MOELLEUX CHOCOLAT GIANDUJA .. 8.5

Noisettes, glace vanille

AFFOGATO 5

Expresso à verser sur glace vanille

CAFÉ & BEIGNETS 6.5

NOCCIOLATA

Beignets de pâte à pizza, Nocciolata coulant, noisettes, expresso

CAFÉ GOURMAND 7.9

Café + 3 mignardises



Cookie pistachio & chocolat blanc / Frutti Volfoni / Tarte citron destructurée / Tiramisu

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à l'intérieur du restaurant, en libre accès près du bar. Gelato = Glace

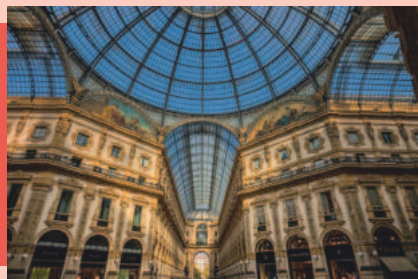
Le saviez-vous ?

LA GALERIE VICTOR EMMANUEL II, C'EST LE « SALON DE MILAN » !

Ouverte en 1877, elle relie la cathédrale de Milan à la Scala et est célèbre pour son architecture élégante en verre et fer.

Au cœur de la galerie, tourner trois fois sur soi-même en écrasant le talon sur le toro (le taureau) en mosaïque promettrait chance et prospérité !

Des milliers de visiteurs s'essaient à ce rituel chaque année.



GLACES À L'ITALIENNE

PARFUMS.....5.5

Vanille

TOPPINGS AU CHOIX +1

Nocciolata, noisettes, éclats de pistaches, nappage pistache, nappage chocolat noisette gaufrette, amandes effilées, cerises Amarena, éclats d'Amaretti

SUN'DAY BY VOLFONI7.2

Glace à l'italienne vanille, sauce caramel, noisettes

COUPE FRUITS ROUGES7.5

Glace à l'italienne vanille, compotée de fruits rouges, fruits rouges



Coupe Fruits rouges / Sun'day by Volfoni

LES CAFÉS

EXPRESSO, RISTRETTO, DÉCAFÉINÉ.....2.2

DOUBLE EXPRESSO4.4

CAPPUCCINO3.9

CAFÉ CRÈME3.9

CAFÉ MACCHIATO.....3.9

CAFÉ FRAPPÉ3.9

ICED LATTE3.9

AFFOGATO.....5

Expresso à verser sur glace vanille

CHOCOLAT CHAUD ONCTUEUX....4

THÉS OU INFUSIONS.....3.5

Earl Grey, Darjeeling, thé vert jasmin, thé vert menthe, verveine, tilleul



VINS & PROSECCOS



Les Italiens ont du talent !

VINS DE LA CASA

BLANC - Bianco

SICILIA DOC GRILLO CASA GIANCONDI - Sicile

14 cl 25 cl 50 cl

4.5 7.5 14.5

ROSÉ - Rosato

SICILIA DOC NERO D'AVOLA CASA GIANCONDI - Sicile

4.5 7.5 14.5

ROUGE - Rosso

SICILIA DOC NERO D'AVOLA CASA GIANCONDI - Sicile

4.5 7.5 14.5

BLANC - Bianco

VENEZIA DOC TERRE DI VERONA - Vénétie
PINOT GRIGIO

14 cl 25 cl 50 cl 75 cl

5.2 9.9 15.9 24

SOAVE CLASSICO DOC - ZONIN 1821 - Vénétie

6.5 12.5 24.5 31.5

FRIULI DOC AQUILEIA CHARDONNAY

6.5 12.5 24.5 31.9

BOLANI - Frioul - Vénétie Julienne

SARDENIA IGT - SARAGAT VERMENTINO ISOLA DEI NURAGHI - Sardaigne

6.9 13.5 26.5 34

ROSÉ - Rosato

VERONESE IGT CANTINA VALPANTENA - Vénétie

14 cl 25 cl 50 cl 75 cl

5.2 9.9 15.9 22

BARDOLINO CHIARETTO DOC - ZONIN 1821 - Vénétie

6.2 11.9 23.3 29.9

FRIULI DOC PINOT GRIGIO RAMATO

6.2 11.9 23.3 29.9

GIOVANNI PUIATTI - Frioul - Vénétie Julienne

ROUGE - Rosso

CHIANTI DOCG AZIENDA UGGIANO TORREQUERCIE - Toscane

14 cl 25 cl 50 cl 75 cl

5.4 10.3 20.1 25

PIEMONTE DOC BARBERA VISTAMONTE - Piémont

5.5 10.5 20.5 25.9

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

5.4 10.4 20.3 25

DOC RONCHI - Abruzzes

BARDOLINO CLASSICO DOC - ZONIN 1821 - Vénétie

6.7 12.9 25.3 31

PUGLIA IGT DIVERSO ROSSO - Pouilles

6.2 11.9 23.3 25.5

BARBERA D'ASTI DOCG CONTI BUNEIS - Piémont

7.5 14.5 28.5 35.9

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

7.9 15.3 30.5 38.9

ZONIN 1821 - Vénétie

PROSECCO, LAMBRUSCO & MOSCATO

14 cl 75 cl

PROSECCO DOC RICCADONNA EXTRA DRY

6.9 32

PROSECCO DOC RICCADONNA ROSÉ

35

MOSCATO D'ASTI DOCG RICOSSA ANTICA CASA

6.9 29

LAMBRUSCO REGGIANO DOC MEDICI ERMETE ROSSO DOLCE

5.5 24.9

DOC = Dénomination d'Origine Contrôlée, DOCG = Dénomination d'Origine Contrôlée Garantie
IGT = Indication Géographique Typique



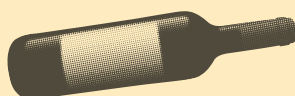
: BIO. Prix TTC en Euros service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.

Photos non contractuelles. RCS : SAS VDF 528 881 907 R.C.S. Nanterre. Capital de 10.000€, siège social situé à Levallois-Perret.

ORIGINES DES VINS



**NOTRE SOMMELIER VOUS
CONSEILLE PAR ICI !**



SOFT & EAUX

ICE TEA DELLA CASA 16cl..... 4.7
Thé noir, boisson au cranberry, jus de pomme⁽⁴⁾, sirop de pêche, jus de citron vert⁽³⁾

LIMONADE SICILIENNE 27.5cl..... 4.7
Limonata (citron), Aranciata Rossa (orange sanguine), Natural

NECTARS ET JUS DE FRUITS 20cl... 4.7
Nectar de pêche, nectar d'abricot, jus de tomate, jus de pomme, jus d'ananas⁽⁴⁾, jus d'orange⁽⁴⁾

COCA-COLA 33cl..... 4.2

COCA-COLA SANS SUCRES 33cl

PERRIER 33cl..... 4.5

SPRITE 25cl, **OASIS TROPICAL** 25cl... 4.5
ORANGINA 25cl

FUZE TEA PÊCHE /..... 4.2
THÉ VERT MENTHE CITRON 25cl

SCHWEPES 25cl..... 4.5
Indian tonic, Agrumes

..... 25cl 50cl 1L
VITTEL..... 3.5..... 4.2 .. 5.7

S.PELLEGRINO..... 4.2 .. 5.7

PERRIER FINES BULLES..... 4.2 .. 5.7

DIGESTIFS ITALIENS

AMARETTO WALCHER ■ 4cl..... 6

AMARETTO ROASTED ADRIATICO 4cl... 8

AMARETTO BIANCO ADRIATICO 4cl..... 8

LIMONCELLO WALCHER ■ 4cl..... 5.5

LIMONCELLO DES POUILLES..... 7.5
MAMMA MIA ! 4cl

GRAPPA DI CHARDONNAY 4cl..... 5.5

GRAPPA BIANCA NARDINI 4cl..... 8.7

SPIRITUEUX

VODKAS..... 4cl

ERISTOFF / SKYY..... 6

GREY GOOSE ORIGINAL..... 9.5

RHUMS & CACHAÇA..... 4cl

BACARDI CARTA ORO..... 6.7

APPLETON ESTATE SIGNATURE..... 7

SANTA TERESA 1796..... 12.5

CACHAÇA SAGATIBA..... 6

WHISKIES..... 4cl

BOURBON WILD TURKEY..... 7.9

BUSHMILLS..... 6.2

GINS..... 4cl

BOMBAY SAPPHIRE..... 6.7

BOMBAY CITRON PRESSÉ..... 7

TEQUILA..... 4cl

CAZADORES BLANCO..... 8.2

■ : BIO. ⁽³⁾ Boisson concentrée de citron vert à diluer. ⁽⁴⁾ À base de jus concentré.

*Virre d'amour
et de pizzas*

