

DA BARTOLO

DELIZIA

BOISSONS

APÉRITIFS

CAMPARI SPRITZ	9,00€	APÉROL SPRITZ	9,00€
Campari, prosecco et eau gazeuse		Aperol, prosecco et eau gazeuse	
NEGRONI	9,00€	AMERICANO	9,00€
Gin, bitter campari, vermouth rouge		vermouth rouge, campari, eau gazeuse	
KIR	8,00€	BELLINI	8,50€
Vin blanc sec, crème de cassis		Prosecco, jus de pêche	
GIN TONIC	9,00€	VODKA TONIC	9,00€
Gin Bulldog, Tonica bio		Vodka belvedere, Tonica bio	
WHISKY COCA	9,00€	PROSCECCO	6,50€
Whisky, Coca-cola		Un verre de 12 cl	
MARTINI BIANCO	7,00€	MARTINI ROSSE	7,00€
Un verre de 6 cl		Un verre de 16 cl	
RICARD, PASTIS	6,50€		
Un verre de 4 cl			

BIÈRES PRESSION

	25cl.	50cl.		25cl.	50cl.
AFFLIGEM BLONDE/BLANCHE	4,50€	8,00€	PANACHÉ	4,50€	8,00€
MORETTI	4,00€	8,00€	MONACO	4,50€	8,00€

BOISSONS FROIDES

	50cl.	1l.		
EVIAN	4,50€	6,00€	SODAS	4,50€
SAN PELLEGRINO	4,50€	6,50€	Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina, Sprite, Ice-tea pêche	
			DIABOLO	5,00€
			JUS DE FRUITS	4,50€

SODAS ITALIENS

LIMONATA BIO	6,50€
Faible teneur en sucre. Une saveur fraîche et citronnée qui satisfera même les palais les plus exigeants.	
CEDRATA BIO	7,00€
Un grand classique ! Couleur jaune intense et limpide. Saveur d'agrumes et de cèdre. Fraîche et désaltérante.	
TONICA BIO	6,50€
Contient de la quinine naturelle. Une boisson élégante, un arrière-goût amer, agréable et rafraîchissant.	
BITTER CITRUSY	6,50€
Un mélange de mandarine, d'orange amère, de citron italien, de pamplemousse rose et de poivre asiatique.	
COLA BIO	6,50€
Si proche par le nom mais si éloigné par le goût de cette marque connue dans le monde entier, Cortese propose un cola bio, où les arômes naturels prennent le dessus sur le sucre.	
CORTESINO	6,50€
L'apéritif sans alcool par excellence de l'Aperitivo vénitien. Il se caractérise par un goût unique, amer et pétillant.	

POUR COMMENCER

PLANCHAS

PLANCHA BARTOLO..... 27,00€
Assortiment de petites gourmandises Italiennes. Avec :
Salade caprese (tomates et mozzarella), salade de poulpe, friture de calamars, burrata pugliese et parmigiana di melanzane, accompagnés de focaccia.

PLANCHA DI SALUMI..... 20,00€
Sélection de nos meilleurs charcuteries italiennes, selon arrivages
Jambon cru de Parme 36 mois d'affinage, jambon blanc rôti à la truffe noire de Norcia, saucisson napolitain, mortadelle, spianata Calabrese.
Servi avec de la focaccia.

PLANCHA PARTENOPEA..... 20,00€
Sélection de fritures à la Napolitaine
Duo de arancini de riz: arancino à la sicilienne et arancino aux epinards (Arancino à la sicilienne: au coeur de viande de boeuf mijoté, mozzarella et parmesan - Arancino aux epinards: avec epinards, mozzarella et parmesan), mozzarella in carrozza (mozzarella panée et frite), montanara (boule de pate à pizza avec coulis de tomates et crème de burrata), croquette de pommes de terre.

ANTIPASTI

LA BRUSCHETTA 🌿..... 16,00€
Assortiment de petites gourmandises Italiennes. Avec :
Salade caprese (tomates et mozzarella), salade de poulpe, friture de calamars, burrata pugliese et parmigiana di melanzane, accompagnés de focaccia.

CAPRESE..... 15,00€
Salade de tomates coeur de boeuf, mozzarella di bufala de Campanie AOP, huile vierge extra et basilic.

O' PURPO..... 15,00€
Salade de poulpe avec pommes de terre, aromatisée avec citron et persil.

FRITTURA DI CALAMARI..... 15,00€
Friture de calamars et courgettes.

BURRATA PUGLIESE..... 16,50€
Chiffonnade de jambon blanc rôti à la truffe noire de Norcia, burrata pugliese AOP, roquette, huile d'olive vierge extra.

PARMIGIANA DI MELANZANE 🌿..... 14,00€
Gratin d'aubergines en sauce tomates avec mozzarella fondue, parmesan et basilic

FOCACCIA 🌿..... 9,00€
Etoile de pain à pizza cuit au four à bois avec roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan et huile d'olive vierge extra.
terre.

*Certain ingrédients peuvent être congelés.
...: Plats Végétarien.



PLATS

LES SALADES

INSALATA OSTERIA..... 27,00€
Salade de laitue et iceberg, tomates séchées confites, burrata pugliese, filet de poulet roll au four au romarin, Jambon cru de Parme, avocat, olives vertes de Gaeta, pesto de basilic, croutons de pain et huile d'olive vierge extra.

20,00€

LES PÂTES

LASAGNA CLASSICA..... 16,00€
Lasagnes au ragoût de bolognaise (boeuf haché, sauce tomates, celeri, carottes, oignons, basilic), mozzarella, et copeaux de grana padano. Le tout est gratiné au four à bois.

RIGATONI NONNA ASSUNTA..... 16,50€
Rigatoni avec pomodorini del piennolo, straciatella et pesto de basilic.

PACCHERI ALLA SICILIANA 🌿..... 17,00€
Paccheri (pâtes) aubergines, tomates del piennolo, basilic et mozzarella di bufala fumée.

GNOCCHI GOLOSI..... 17,00€
Gnocchi de pommes de terre, crème de gorgonzola et crumble de speck croustillant.

LINGUINE ECO DEL MARE..... 18,50€
Linguine aux moules, palourdes, ail, persil et huile d'olive extra vierge.

TAGLIOLINI DON GENNARO..... 19,50€
Tagliolini frais aux tomates cerises, boulettes de bœuf, ricotta, copeaux de Grana Padano et basilic.

SPAGHETTI ALLA NERANO 🌿..... 18,50€
Spaghetti avec courgettes marinées, basilic et provolone del monaco AOP.

RAVIOLI AL TARTUFO 🌿..... 23,00€
Ravioli frais farcis à la truffe noire avec fondue de parmesan et straciatella.

MENU ENFANT

PÂTES À LA SAUCE TOMATE 🌿..... 10,00€
Sauce tomate et Grana Padano.

PÂTES AU BEURRE..... 10,00€
Pâtes au beurre ou à l'huile d'olive extra vierge, jambon blanc et Grana Padano.

PIZZA MARGHERITA 🌿..... 10,00€
Sauce tomate pomodori, mozzarella, basilic et huile d'olive extra vierge

PIZZA REGINA..... 10,00€
Sauce tomate pomodori, mozzarella, jambon blanc, champignons, basilic et huile d'olive extra vierge.

PIZZA AUX 4 FROMAGES 🌿..... 10,00€
Crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, Grana Padano A.O.P. (24 mois d'affinage) et huile d'olive extra vierge.



PIZZAS

LES TRADITIONNELLES

MARINARA 🌿.....	10,00€
Sauce tomate pomodori, basilic, ail et origan.	
MARGHERITA 🌿.....	12,50€
Sauce tomate pomodori, mozzarella (fior di latte) et basilic.	
MONTE BIANCO	15,50€
Crème fraîche, mozzarella (fior di latte), jambon blanc, champignons.	
REGINA	16,00€
Sauce tomate pomodori, mozzarella (fior di latte), jambon blanc, champignons et basilic.	
VENTURA 🌿.....	16,00€
Sauce tomate pomodori, mozzarella (fior di latte), tomates cerises, poivrons, aubergines, courgettes, basilic, copeaux de Grana Padano A.O.P.	
MASSESE	16,50€
Sauce tomate pomodori, mozzarella (fior di latte), saucisson piquant, poivrons poêlés, olives noires et basilic	
VERACE 🌿.....	16,00€
Mozzarella di bufala A.O.P., avec filets de tomates pomodori, basilic et origan.	
PARMIGIANA 🌿.....	16,50€
Sauce tomate pomodori, mozzarella (fior di latte), gratin d'aubergines, basilic et copeaux de Grana Padano croustillants.	
CAPRICCIOSA	17,00€
Sauce tomate pomodori, mozzarella (fior di latte), champignons, jambon blanc, artichauts, saucisson napolitain, olives noires et basilic.	
6 FORMAGGI 🌿.....	17,00€
Crème fraîche, mozzarella di bufala, gorgonzola, taleggio, pecorino, copeaux de Grana Padano croustillants et caciocavallo.	
FUMÉE	17,00€
Sauce tomate pomodori, mozzarella di bufala fumée de Campanie, ricotta, speck, Grana Padano, basilic, huile d'olive vierge extra	
PRIMAVERA	16,50€
Pesto de basilic, mozzarella di bufala fumée de Campanie, filets de tomate pomodori, pancetta, copeaux de Grana Padano, huile d'olive vierge extra.	

SUPPLEMENTS :

Œuf.....	1,50€	Tomates cerises, roquette.....	1,50€
Légumes mixtes.....	2,50€	Burrata entière.....	6,00€
Double mozzarella (fior di latte), copeaux de Grana Padano, cèpes....	2,50€		
Charcuterie, mozzarella di bufala, saucisses, boulettes de boeuf, poisson	3,00€		

*Certain ingrédients peuvent être congelés.

🌿 : Plats Végétarien.



PIZZE

LES GOURMANDES

CAPRINO	17,50€
Mozzarella di butala, pancetta (poitrine de porc), bûche de chèvre, miel et amandes grillées au four.	
CHICCHINESE	17,50€
Crème fraîche, mozzarella di bufala, saumon fumé, ciboulette et zeste de citron.	
CORBARELLA	17,50€
Crème fraîche, mozzarella di bufala fumée, pommes de terre au four assaisonnées de romarin, bacon et copeaux de caciocavallo.	
AMICI MIEI	19,00€
Bords farcis à la ricotta, sauce tomate, mozzarella (fior di latte), boulettes de bœuf, copeaux de caciocavallo, gratin d'aubergines, mousse de ricotta et basilic.	
MORTAZZA	19,50€
Pesto de pistache, mozzarella fior di latte, mortadelle, burrata entière.	
TARTUFATA	19,50€
Crème de truffe, saucisse de porc, champignons poêlés, stracciatella, tomates marinées.	

LES CHARCUTIÈRES

OSTERIA	17,50€
Mozzarella di bufala, champignons, jambon cru, roquette, tomates cerises, copeaux de Grana Padano A. O.P.	
BURRATA	17,50€
Chiffonnade de jambon de Parme (36 mois d'affinage), burrata, tomates cerises, roquette, huile d'olive vierge extra.	

LES CALZONES AU FEU DE BOIS OU FRITES

SANT'AGATA	16,00€
Sauce tomate pomodori, ricotta, mozzarella (fior di latte) et jambon blanc.	
SAN PAOLO	16,50€
Crème fraîche, mozzarella (fior di latte), saucisson napolitain, champignons, œuf, pommes de terre au romarin, poivre et copeaux de Grana Padano A. O.P.	

SUPPLEMENTS :

Œuf.....	1,50€	Tomates cerises, roquette.....	1,50€
Légumes mixtes.....	2,50€	Burrata entière.....	6,00€
Double mozzarella (fior di latte), copeaux de Grana Padano, cèpes....	2,50€		
Charcuterie, mozzarella di bufala, saucisses, boulettes de bœuf, poisson	3,00€		

*Certain ingrédients peuvent être congelés.
...: Plats Végétarien.



POUR FINIR

DESSERTS

CANNOLO SICILIANO	7,50€
Biscuit de pâte frite en forme de coquille, remplie d'une farce sucrée et crémeuse à base de ricotta, pépites de chocolat et éclats de pistache.	
TIRAMISU	7,00€
Le best-seller !	
PANNA COTTA	7,00€
Caramel, fruits rouges ou chocolat.	
CAFÉ GOURMAND	10,00€
Assortiment de plusieurs desserts. Demandez au service en salle.	
AFFOGATO AL CAFFÈ	9,00€
2 Boules de glace à la vanille arrosée de café.	
AFFOGATO AL LIMONCELLO	9,00€
2 Boules de glace au citron, arrosée de limoncello.	
GLACE Artisanale Sicilienne	1 BOULE 3,00€ 2 BOULES 5,50€ 3 BOULES 6,50€

BOISSONS CHAUDES

CAFFÈ ESPRESSO	2,20€	LATTE MACCHIATO	3,50€
CAFFÈ ESPRESSO DECAFFEINATO	2,30€	CAPPUCCINO	4,50€
CAFFÈ NOISETTE	2,80€	CAFFÈ SHAKERATO AL BAILEY'S	8,00€
CAFFÈ CORRETTO	4,00€	THÉ	5,00€
DOPPIO ESPRESSO	3,50€	TISANE	5,00€

LES DIGESTIFS

GRAPPA BIANCA CANNONAU	7,50€	RHUM DIPLOMATICO	10,00€
GRAPPA BARRIQUE CANNONAU	8,00€	MARSALA AMANDES	5,00€
GET 27	7,00€	BAILEY'S	6,50€
GET 31	7,00€	AMARETTO DI SARONNO	5,50€
WHISKY JB	6,50€	SAMBUCA	5,00€
WHISKY MCALLAN 12 ANS	14,00€	AMARO DEL CAPO	6,00€
WHISKY OBAN 14 ANS	13,00€	AMARO MONTENEGRO	5,50€
VODKA BELVEDERE	9,00€	LIMONCELLO	6,00€
VODKA GREY GOOSE	9,50€		
COGNAC GAUTIER VSOP	9,00€		

ORIGINE DES VIANDES

INSALATA OSTERIA. Viande de poulet - Née: France - Élevée: France - Abattue : France

PASTA TAGLIOLINI DON GENNARO. Viande de bœuf - Née: France - Élevée: France - Abattue : France

LASAGNA CLASSICA. Viande de bœuf - Née: France - Élevée: France - Abattue : France

PIZZA AMICI MIEI. Viande de bœuf - Née: France - Élevée: France - Abattue : France

PIZZA TARTUFATA. Viande de porc - Née: France - Élevée: France - Abattue : France

**LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE EN CAISSE.
N'HÉSITEZ PAS À LES DEMANDER**

