

CAFÉ

CAFÉ - CAFFÈ BORBONE NAPOLI

Le café est servi uniquement de 9h à 16h.

Paielement par carte uniquement pour les montants supérieurs à 5€.

Nous travaillons exclusivement avec Caffè Borbone, torréfié à Naples selon la tradition napolitaine. Assemblage d'Arabica d'Amérique Centrale et du Sud avec une touche de Robusta asiatique. Crème dense, arôme intense et longueur persistante.

ESPRESSO / RISTRETTO - 3

extraction courte, texture crémeuse, notes de cacao.

LUNGO - 3,5

plus allongé, rond et délicat.

MACCHIATO - 3,5

espresso marqué adouci d'une fine mousse de lait chaud.

DOPPIO - 5,8

double extraction, intensité affirmée.

CAPPUCCINO - 6

espresso, lait vapeur et mousse aérienne. Plus intense qu'un latte.

FLAT WHITE - 6,8

deux doses d'espresso, micro-mousse fine, texture velours.

ICED ESPRESSO - 5,5

espresso secoué avec glace, rafraîchissant.

ICED LATTE - 6

espresso froid avec lait crémeux.

ICED CAPPUCCINO - 7

espresso froid, lait mousseux et crème onctueuse.

Supplément lait végétal +0,5



POUR ACCOMPAGNER VOTRE CAFÉ

Servi uniquement de 9h à 11h

VIENNOISERIES (G,L,O) - 2,5

CROISSANT (G,L,O) - 3

YAOURT AU MIEL ET AUX NOIX (L) - 6

PAIN AVEC BEURRE ET CONFITURE (G,L) - 6



Culinaria

L'Italie contemporaine au cœur de Paris

BOISSONS



BOISSONS FRAÎCHES (SOFT)

JUS D'ORANGE – 8,5

pur jus, frais et équilibré.

THÉ GLACÉ POLARA – 7

maison historique du sud de l'Italie, légèrement sucré et rafraîchissant.

LIMONADE POLARA – 7

soda citron italien traditionnel.

SPUMA NERA POLARA – 7

boisson pétillante au café, douce et légèrement caramélisée.

JUS DE POMME 20 CL – 6,5

100 % pommes du Trentin, limpide.

COCA-COLA / ZERO – 6

GINGER BEER – 6

SAN PELLEGRINO 33 CL – 5

EAU SANTA LUCIA 50 CL – 6
verre, pureté minérale italienne.

EAU SANTA LUCIA 1 L – 8

verre, pureté minérale italienne.

SIROP DE GRENADINE – 4,5

CENTRIFUGÉS FRAIS – 35 CL

POMME, ÉPINARDS & CONCOMBRE – 10

riche en fer et minéraux.

CAROTTE & GINGEMBRE – 10

tonique, stimulant naturel.

FENOUIL, CÉLERI & POMME – 11

détoxifiant, frais et digestif.

BOISSONS SANS ALCOOL

BIÈRE SANS ALCOOL – 8

SPRITZ SANS ALCOOL – 10

GIN TONIC SANS ALCOOL – 10

PROSECCO SANS ALCOOL – 8



Culinaria

L'Italie contemporaine au cœur de Paris

COCKTAILS

Remarque importante: toute commande d'alcool doit obligatoirement être accompagnée d'un plat. Nous ne servons pas d'alcool seul.

SPRITZ

Nos Spritz ne sont pas dilués avec de l'eau gazeuse pour préserver leur intensité.

SPRITZ CLASSICO – 12

Prosecco DOCG & Aperol. Frais, léger et légèrement amer, le classique italien incontournable.

SPRITZ CAMPARI – 13

Prosecco DOCG & Campari.
Plus intense, notes herbacées.

AMALFI SUNRISE – 14

Prosecco DOCG, Limoncello, soda, zest de citron. Frais et parfumé, notes d'agrumes, parfait pour éveiller les papilles.

GIN TONIC

BEEFEATER – 12

London Dry classique, net et précis.

TANQUERAY – 13

agrumes subtils, rafraîchissant et équilibré.

PORTOFINO – 15

botaniques méditerranéennes, citron et romarin.

MARE – 16

romarin, olive et herbes aromatiques, parfum unique.

CLASSICS

VODKA TONIC – 14

Vodka Pila, italienne, pure et cristalline, texture lisse et finale nette. Servie avec tonic frais et tranche de citron.

NEGRONI – 14

Gin Tanqueray, Campari, Vermouth rouge.
Puissant, équilibré et sophistiqué.

CUBAN SOUL – 15

Rum Eminente, Coca-Cola, jus de citron vert. Boisé et légèrement caramélisé, un classique revisité et raffiné.

MEZCAL MULE – 15

Bruxo Joven, ginger beer, jus de citron vert. Intense, fumé et vibrant, surprenant à chaque gorgée.

TROPICAL MOJITO – 14

Rum blanc, menthe fraîche, sucre, jus de citron vert, fruit de la passion et aromatique, twist moderne du mojito classique.

OLD VELVET FASHIONED – 16

Whisky Monkey Shoulder, sucre, bitter, zest d'orange, vanille. Rond et riche, notes de vanille et épices douces, longue finale élégante.

Culinaria

L'Italie contemporaine au cœur de Paris



VINS

VINS AU VERRE - 12 CL

BLANCS

PINOT GRIGIO VENETO 2023 - 8

12 %, 100 % Pinot Grigio - Vénétie. Couleur claire, fleurs blanches et poire. Frais et élégant.

TERRAZZA D'ITALIA 2023 - 8

11,5 %, Garganega & Trebbiano - Vénétie. Floral et agrumes, léger et minéral.

ROUGES

BARDOLINO CLASSICO 2024 - 8

12 %, Corvina & Rondinella - Vénétie. Rouge clair, fruits rouges, léger et fruité.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2022 - 8

13 %, 100 % Montepulciano - Abruzzes. Rouge profond, fruits noirs et épices.

ROSÉS

ROSÉ TREVENEZIE 2024 - 8

12 %, Corvina & Pinot Nero - Trevenezie. Couleur claire, fraises et pétales de rose.

PROSECCO

PROSECCO CASA BRUTI - 9

11%, extra dry - Vénétie. Bulles fines et élégant.

VINS À LA BOUTEILLE - FICHE TECHNIQUE COMPLÈTE

BLANCS

PINOT GRIGIO VENETO 2023 - 34

12 %, 100 % Pinot Grigio - Vénétie. Couleur claire, fleurs blanches, poire. Frais et élégant, parfait apéritif et poissons.

TERRAZZA D'ITALIA 2023 - 34

11,5 %, Garganega & Trebbiano - Vénétie. Floral, agrumes, léger et minéral.

PECORINO BIO ABRUZZO 2023 - 38

13 %, 100 % Pecorino - Abruzzes. Jaune clair, pomme, fleurs, structuré et persistant.

QUOTIDIANO TOSCANA 2023 - 38

12,5 %, Falanghina & Grechetto - Toscane. Blanc lumineux, agrumes, idéal salade et fromages.

ROUGES

BARDOLINO CLASSICO 2024 - 32

12 %, Corvina & Rondinella - Vénétie. Rouge clair, fruits rouges, léger et fruité.

VIPRA UMBRIA 2022 - 38

13,5 %, Merlot, Sangiovese, Montepulciano - Ombrie. Rouge rubis, mûres, cerise noire, épices légères.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2022 - 35

13 %, 100 % Montepulciano - Abruzzes. Rouge profond, fruits noirs, épices douces.

NERO D'AVOLA MONTE PIETROSO 2023 - 36

13 %, Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Merlot - Sicile. Rouge intense, fruits noirs, notes fumées.

BORGOBRUNO TOSCANA 2021 - 40

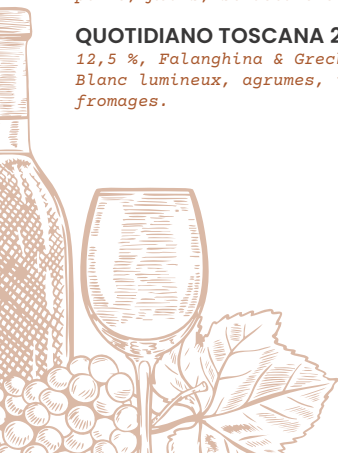
13,5 %, 100 % Sangiovese - Toscane. Rouge structuré, cerises mûres, touches boisées.

ROSSO DI MONTALCINO 2020 - 76

14 %, 100 % Sangiovese - Toscane. Rouge profond, fruits rouges et épices, longue finale.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2020 - 120

14,5 %, 100 % Sangiovese - Toscane. Bouquet complexe de fruits rouges, cuir et épices.



VINS ET BIÈRES

ROSÉS

ROSÉ TREVEZIE 2024 – 34

12 %, Corvina & Pinot Nero - Trevezeie.
Couleur claire, fraises et pétales de rose.

ROSATO LA COLLINA DEI FILARI 2024 – 34

11,5 %, Merlot & Raboso - Trevezeie.
Rose tendre, fruits rouges croquants.

MILARE TRUENTUM 2023 – 42

13 %, Montepulciano - Abruzzes. Couleur
Cerasuolo, cerise, grenade et épices.

VINS PÉTILLANTS

SPUMANTE BURTI EXTRA DRY – 34

11 %, Vénétie. Bulles fines, floral, notes
pomme verte.

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG – 37

11 %, Glera - Vénétie. Bulles fines, fruité
et élégant.

LAMBRUSCO CAVICCHIOLI – 33

8 %, 100 % Lambrusco - Émilie-Romagne.
Rouge pétillant, fruité et léger.

FRANCIACORTA MILLÉSIMÉ 2014 – 95

12,5 %, Chardonnay - Lombardie. Élevage
prolongé, arômes bois, vanille et noisette.



BIÈRES

BIÈRE MORETTI BRASSÉE
SOUS PRESSION 25 CL – 5,5

BIÈRE MORETTI BRASSÉE
SOUS PRESSION 50 CL – 9,5

BOUTEILLE DE MORETTI 33 CL – 6,5

VERMOUTH - 5 CL

MARTINI BIANCO – 8

15 %, Piémont, Italie. Blanc aromatique,
herbes et fleurs, servir pur ou sur glace.

MARTINI ROSSO – 8

15 %, Piémont, Italie. Rouge doux-amer, épices
et caramel, parfait sur glace ou cocktails.

Culinaria

L'Italie contemporaine au cœur de Paris

LA CUISINE

La cuisine est en service continu le week-end.
En semaine: ouverte de 11:45 à 14:30 et de 18:45 à 22.

POUR COMMENCER, À PARTAGER...OU PAS

🍷 OLIVES DE CERIGNOLA – 6,5

Olives charnues des Pouilles, parfaites pour accompagner un verre de vin.

FOCACCIA CHAUDE, HUILE SICILIENNE & FLEUR DE SEL – 8

Pâte levée lentement, croustillante, fait main avec huile d'olive et origan. (G)

PARMIGIANO REGGIANO 24 MOIS & MIEL DE MONTAGNE – 12

Affinage long, texture cristalline et goût intense, sublimé par un miel délicat. (L)

MORTADELLA AU PISTACHE & FOCACCIA – 14

Tranchée fine, parfum subtil de pistache et poivre noir fraîchement moulu. (G,F)

BURRATA DES POUILLES, TOMATES CONFITES & PESTO FRAIS – 17

Cœur crémeux, douceur lactée et fraîcheur méditerranéenne. (L,F)

GORGONZOLA CRÉMEUX, MIEL & FOCACCIA CHAUDE – 14

Fromage persillé italien, fondant et puissant, équilibré par une touche sucrée. (G,L)

PROSCIUTTO CRUDO AFFINÉ & BURRATA FRAÎCHE – 22

Jambon affiné délicatement salé, associé à la rondeur d'une burrata au cœur coulant. (L)

ROSSO MEDITERRANEO – 15

Tomates tranchées, feta émiettée, miel, pistaches et menthe fraîche. (L)

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET DE FROMAGES

(POUR DEUX PERSONNES) – 28

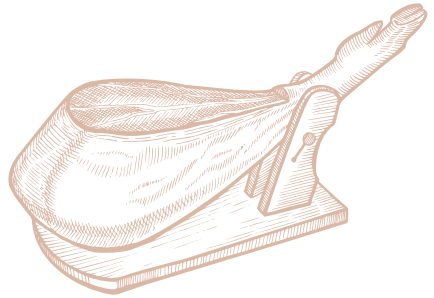
Speck, mortadelle, spianata, pecorino, gorgonzola. (L,F)

RUCOLINA – 5,5

Roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive. (L)

🍷 PINZIMONIO – 17

Carottes, fenouil, tomates cerises, concombre, huile d'olive extra vierge, vinaigre balsamique. Accompagné de pain. (G)



CARPACCI

CARNE SALATA, ROQUETTE & RÉDUCTION BALSAMIQUE – 22

Fines tranches de bœuf affiné, roquette fraîche, tomates cerises, olives taggiasche, amandes effilées et réduction douce de vinaigre balsamique. (F)

BRESAOLA, ROQUETTE & CRÈME LÉGÈRE À LA TRUFFE – 22

Bœuf séché italien, tomates cerises, parfum délicat de truffe, grenés de courge et parmesan affiné. (L)

VITELLO TONNATO – 23

Viande de veau bouillie, finement tranchée et nappée d'une sauce à base de thon. (O)

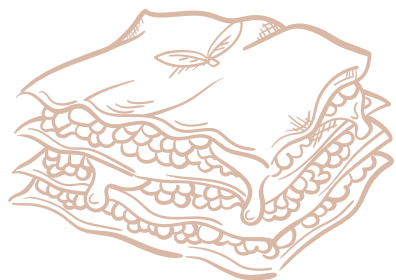
CARPACCIO DE THON AUX NOTES FRAÎCHES ET PARFUMÉES – 23

Carpaccio de thon frais, fenouil croquant, citron et menthe, sur roquette, zestes de citron de Sorrente, huile d'olive et pistaches. (P/M,F)

Culinaria

L'Italie contemporaine au cœur de Paris

LA CUISINE



PLATS CHAUDS

LASAGNE TRADITIONNELLE PASTA VERDE AUX ÉPINARDS – 23

Pâtes fraîches aux épinards, ragù mijoté lentement, béchamel maison et parmesan gratiné. (G,L,O)

PARMIGIANA D'AUBERGINES GRATINÉE – 23

Aubergines fondantes, sauce tomate San Marzano, parmesan affiné 24 mois et basilic frais. (L)

PASTA DU CHEF

Selon l'inspiration du jour et les produits de saison. (G)

SALADES

INSALATA CULINARIA – 21

Roquette fraîche, burrata crémeuse, tomates cerises, pistaches croquantes et vinaigrette aux agrumes. (L,F)

BRESAOLA & FENOUIL – 22

Bresaola fine, fenouil croquant, roquette fraîche, copeaux de parmesan et citron. (L)

POULPE MÉDITERRANÉEN – 23

Poulpe tendre, roquette, olives taggiasche, tomates fraîches et huile d'olive vierge. (P/M)

CARCIOFI – 22

Burrata, artichauts à la romaine, courgettes grillées, roquette, huile à la truffe. (L)

SALADE D'ÉTÉ – 21,5

Burrata, melon, roquette, tomates cerises, vinaigre balsamique. (L)



Culinaria

L'Italie contemporaine au cœur de Paris

PIZZA

Toutes nos pizzas contiennent du gluten car nous utilisons notre pâte au levain artisanal pour vous offrir un meilleur goût.

PIZZAS SIGNATURE

MAMBELLI – 22

Tomates cerises, *crescenza Nonno Nanni*, jambon cru de Parme, parmesan Reggiano, roquette. (L)

LELA – 22

Tomate San Marzano, straciatella crémeuse, lardons, radicchio. (L)

PIZZA À LA TRUFFE NOIRE – 24

Base crème à la truffe noire, mozzarella fondante, champignons sautés, roquette fraîche et parmesan 24 mois. (L)

LA SICILIENNE – 21,5

Tomate San Marzano, anchois, câpres, straciatella fraîche déposée après cuisson. (L, P/M)

LA ROCHAMBEAU – 24

Mozzarella, straciatella crémeuse, bresaola ou mortadella, pistache de Sicile, pesto de pistache et zeste de citron. (L,F)

VALTELLINA – 22

Tomates San Marzano, gorgonzola, speck de montagne, poivre, parmesan. (L)

PIZZAS CLASSIQUES

MARGHERITA AGEROLA – 16,5

Tomate San Marzano, mozzarella d'Agerola plus ferme et savoureuse, basilic frais et huile d'olive extra vierge. (L)

MARGHERITA FUMÉ – 19,5

Tomate San Marzano, mozzarella d'Agerola plus ferme et savoureuse, scamorza fumé, poivre. (L)

NAPOLI – 19,5

Tomate San Marzano, mozzarella, câpres, anchois, origan, olives. (L,P/M)

FUOCO – 19,5

Tomate San Marzano, mozzarella, salame piquant et 'nduja calabraise au caractère affirmé. (L)

REGINA RIVISITATA – 19,5

Tomate San Marzano, mozzarella d'Agerola, jambon premium, champignons et parmesan 24 mois. (L)

BOSCAIOLA – 21

Tomate San Marzano, mozzarella, champignons sautés, saucisse italienne émiettée et scamorza. (L)

BUFALA – 19

Tomate San Marzano, mozzarella fondante en cuisson et mozzarella di bufala fraîche déposée après cuisson pour préserver toute sa texture crémeuse et son goût délicat. (L)

🍷 MEDITERRANEA – 21

Tomate San Marzano, aubergines rôties, courgettes grillées, tomates cerises confites et roquette fraîche.

Tous les suppléments: 2

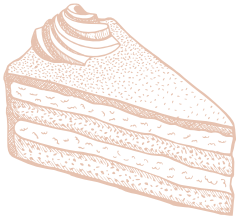
Jambon cru / bresaola / burrata: 5



Culinaria

L'Italie contemporaine au cœur de Paris

DESSERTS ET DIGESTIFS



TIRAMISÙ TRADITIONNEL – 10

Mascarpone onctueux, café intense et cacao amer. (G,L,O)

BABÀ AU RHUM – 10

Pâte moelleuse imbibée de rhum, servi avec chantilly légère. (G,L,O)

LES TROIS CHOCOLATS – 11

Trois textures harmonieuses : mousse aérienne, crème fondante et ganache intense, avec un cœur croustillant de chocolat pour surprendre en bouche. (L,O,F)

GLACES ARTISANALES

STRACCIATELLA OU AMARENA – 12

Servies en une portion généreuse équivalente à deux boules et demie, pour prolonger le plaisir avec élégance. (L)

GÂTEAU DU MOMENT – 9

DIGESTIFS - 5 CL

GRAPPA BIANCA MASTRI DISTILLATORI – 9

40 %, Piémont, claire, aromatique, finale nette.

GRAPPA BARRICATA MASTRI DISTILLATORI – 10

41 %, Piémont, vieilli en fût, notes boisées et vanille.

LIMONCELLO DI SORRENTO – 7

30 %, citron de Sorrento, sucré, parfum intense de zeste.

AMARETTO LUXARDO – 7

28 %, Italie, doux, parfum d'amandes et vanille.

AMARO – 9

30 %, herbes et épices, amer équilibré, digestif traditionnel.

VODKA PILA – 9

40 %, italienne, pure et cristalline, texture lisse.

WHISKY MONKEY SHOULDER – 10

40 %, Écosse, notes vanille et épices douces.

RUM EMINENTE RESERVA – 11

40 %, Cuba, boisé et légèrement caramélisé.

MEZCAL BRUXO JOVEN – 12

42 %, Mexique, fumé et végétal, finale longue et complexe.

LÉGENDE ALLERGÈNES

Si vous souffrez d'allergies, veuillez en informer notre personnel afin que nous puissions prendre toutes les mesures nécessaires et vous permettre de profiter pleinement de votre repas chez nous.

(G) Gluten - (L) Lait - (O) Œuf - (P/M) Poisson ou Mollusques - (F) Fruits à coque

Les alternatives végétaliennes sont clairement indiquées dans le menu :



Culinaria

L'Italie contemporaine au cœur de Paris