

Piccola Mia



RÉPUBLIQUE

SUGGESTIONS DU JOUR

PIZZA ...€

PIATTI ... €

SUGGESTION DU CHEF ... €

DESSERT ... €

VIN DU MOMENT

14cl 25cl 50cl 75cl

... ..

BIÈRE DU MOMENT

25cl 50cl

...

COCKTAIL DU MOMENT alcool 4cl

Happy Hour

... ..

À PARTAGER OU PAS

ARANCINI Boulettes de riz panées et frites, farcies au bœuf et à la mozzarella, coulis de poivron	8,0	<i>New !!</i>
STRACCIATELLA AL PESTO Cœur de burrata, pesto de basilic	11,5	
STRACCIATELLA AL TARTUFO Cœur de burrata, crème à la truffe et truffe fraîche de saison	16,5	<i>Alerte pépite !!</i>
BURRATA Burrata, tomate, basilic	12,5	
ANTIPASTO Burrata, jambon cru San Daniele, légumes marinés	19,5	<i>New !!</i>
TOAST ITALIANO AL TARTUFO Club sandwich, pastrami, truffe fraîche de saison, mayonnaise à la truffe, frites maison	17,5	<i>New !!</i>
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI Assortiment de charcuteries italiennes	17,0	
Assortiment de fromages italiens	15,0	
Assortiment de charcuteries et fromages italiens	22,0	

SALADES

GIOVANNA Stracciatella, grana padano, tomate confite, pignon de pin, balsamique, roquette	15,5	<i>New !!</i>
MAMMA MIA Poulpe, pomme de terre, tomate, olive noire, citron, échalote, persil	23,5	<i>New !!</i>
PICCOLA MIA Filet de thon, anchois, œuf, tomate, poivron, radis, olive, cébette, basilic, roquette	17,5	<i>New !!</i>

PÂTES

PENNE GRATINATE AL FORMAGGIO (MAC AND CHEESE) Penne gratinées au fromage	16,5	<i>New !!</i>
RIGATONI ALLE POLPETTE Boulettes de bœuf, sauce tomate, grana padano, basilic	18,0	<i>Alerte pépite !!</i>
CANNELLONI RICOTTA E SPINACI Ricotta, épinard, sauce tomate, parmesan, basilic	17,5	<i>New !!</i>
PENNE AL PESTO Stracciatella, pesto de basilic	16,5	<i>New !!</i>
RIGATONI AL RAGU BIANCO Ragout de bœuf à la crème de parmesan	18,0	<i>New !!</i>
LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI Palourdes fraîches et sauce persillée à l'ail	24,0	
RIGATONI AL TARTUFO Crème à la truffe, truffe fraîche de saison	24,0	

PLATS

CUCINIELO FOGGIANO « La chakchouka des pouilles » œufs, ricotta, tomate, oignon, persil	16,5	<i>New !!</i>
BURGER ITALIANO Bœuf Charolais, scamorza fumée, sauce relish mia, concombre, tomate, oignon confit, frites maison	18,5	<i>New !!</i>
POLLO ALLA DIAVOLA Poulet, tomate, piment, poivron rouge, courgette, olive, oignon	18,5	<i>New !!</i>
VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE Fines tranches de veau, sauce thon et anchois	18,5	<i>Alerte pépite !!</i>
CARPACCIO DI MANZO Carpaccio de bœuf, grana padano, roquette, oignon pickles, frites maison	18,5	
TARTARE DI TONNO SICILIANA Tartare de thon, agrume, pistache, basilic, roquette	23,5	<i>New !!</i>
CALAMARI FRITTI Calamar frit, sauce Piccola Mia	22,0	
COTOLETTA ALLA MILANESE Escalope de veau à la milanaise, sauce tomate, pomme de terre, légumes	23,5	

PIZZA

MARGHERITA Pecorino romano, mozzarella fior di latte, tomate bio, huile d'olive, basilic Conseil du Chef : ajouter un tour de moulin à poivre	12,5	
DANIEL'S Jambon cru San Daniele, stracciatella, parmesan, mozzarella fior di latte, tomate bio, roquette	18,0	<i>New !!</i>
TARTUFO Copeaux de truffe fraîche de saison, mozzarella fior di latte, noisette IGP du Piémont, crème à la truffe	24,0	
MEATBALLS Boulettes de bœuf, parmesan, mozzarella fior di latte, tomate bio, huile d'olive, basilic frais	18,0	<i>New !!</i>
REGINA Jambon blanc, mozzarella fior di latte, champignon de Paris, tomate bio, persillade	16,0	
ALPINISTA Saucisse au fenouil, scamorza fumée, mozzarella fior di latte, pomme de terre grenaille rôtie, crème fraîche, romarin	17,5	
GIARDINO Légumes de saison, parmesan, mozzarella fior di latte, tomate bio, coulis d'herbes de saison	14,5	<i>New !!</i>
QUATTRO FORMAGGI Parmesan, taleggio, mousse de ricotta au gorgonzola, mozzarella fior di latte, tomate bio, basilic frais	16,0	
TONNATA Filet de thon, mozzarella fior di latte, tomates confites, tomate bio, origan	18,0	
PEPPERONI Saucisse piquante, mozzarella fior di latte, tomate bio, pimenton de la vera	16,5	<i>Alerte pépite !!</i>

Conseil du Chef : demander du miel des abeilles de notre cousin Antoine

Extra (suppléments)
Œuf 2€, burrata 6€, thon 4€, pepperoni 4€, jambon cru San Daniele 4€, pastrami 4€, jambon blanc 4€, champignons 2€, légumes de saison 3€

DOLCI

AFFOGATO Glace vanille, espresso	8,0	
CANNOLO SICILIANO Rouleaux farcis à la crème de ricotta et pistache, sorbet citron	8,0	<i>New !!</i>
TIRAMISU DELLA NONNA Torta al pistacchio Gâteau à la pistache de Sicile, glace vanille	11,0	<i>Alerte pépite !!</i>
MOUSSE AL CIOCCOLATO Mousse au chocolat, caramel au beurre salé	9,0	
PIZZA ALLA NOCCIOLATA Pâte à tartiner bio noisette et cacao, noisette IGP du Piémont	11,0	
MACEDONIA DI FRUTTA Salade de fruits de saison	8,5	
CAFÉ GOURMAND / THÉ GOURMAND Tiramisu, torta al pistacchio, mousse al cioccolato	9,0	<i>New !!</i>

GELATI E SORBETTI

COUPE DE GLACE OU SORBET

1 BOULE 3,5 / 2 BOULES 6,5 / 3 BOULES 8,5

Vanille bourbon de la Réunion, pistache sicilienne, noisette du Piémont, chocolat au lait Perugia, citron de Sicile ou fraise

COUPES DE GLACE ALCOOLISÉES

COLONELLO AL LIMONCELLO 2 boules de glace citron, limoncello 10,0

LA MANDORLA 2 boules de glace vanille, amaretto, crème sucrée 10,0

BAMBINI Jusqu'à 9ans

11,0

BABY MARGHERITA

Pecorino romano, mozzarella fior di latte, tomate bio, huile d'olive, basilic frais

OU

BABY PASTA POLPETTE

Boulettes de bœuf, sauce tomate, grana padano, basilic

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Mousse au chocolat, caramel au beurre salé

Provenance de nos viandes et liste des allergènes disponibles au bar.



Majoration de 1,0€ à partir de minuit

Prix nets en euros taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. Ouvert tous les jours / service continu.

VINI

ITALIANI

VINI BIANCHI

	14cl	25cl	50cl	75cl
VÉNÉTIE				
SOAVE DOC Montecampo	6,0	11,0	22,0	30,0
FRIOUL				
CHARDONNAY DOC Friuli Aquileia. Ca' Bolani	7,0	12,5	25,0	35,0
SICILE				
PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGT Vinistella. La Passione AB	5,0	9,0	18,0	25,0

VINI ROSSI

	14cl	25cl	50cl	75cl
PIÉMONT				
PIEMONTE DOLCETTO DOC Vistamonte	5,0	9,0	18,0	25,0
BAROLO DOCG Marchesi Di Barolo. Tradizione	-	-	-	95,0
VÉNÉTIE				
VALPOLICELLA DOC Montecampo	6,0	11,0	22,0	30,0
TOSCANE				
CHIANTI DOCG Azienda Uggiano. Torrequecie	5,0	9,0	18,0	25,0
CHIANTI CLASSICO DOCG Terre Del Palio	8,0	14,0	28,0	40,0
ABRUZZES				
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Di Bernardino. AB	6,0	11,0	22,0	30,0
Fontevicchia				
POUILLES				
PUGLIA IGT Ca' Vittoria. Appassimento	6,0	11,0	22,0	30,0
PUGLIA IGT Lupo Meraviglia. Due Di Due	6,0	11,0	22,0	30,0
SICILE				
NERO D'AVOLA SICILIA DOC Marchese Montefusco	5,0	9,0	18,0	25,0

VINI ROSATI

PINOT GRIGIO VENEZIA DOC Nina	5,0	9,0	18,0	25,0
-------------------------------	-----	-----	------	------

LES MILLÉSIMES ÉTANT SUSCEPTIBLES DE CHANGER, N'HÉSITEZ PAS À NOUS LES DEMANDER.

BEVANDE FRESCHE

	Btl 50cl	Btl 100cl		Btl 50cl	Btl 100cl
Vittel	5,5	6,5	San Pellegrino	6,0	7,0
Thé glacé maison pêche 40cl	6,5		Redbull 25cl		7,0
Citronnade maison 40cl	6,5		Schwepes 25cl		5,6
Citronnade maison 40cl à la menthe fraîche	6,5		Tonic, Agrum ou Lemon		
			Schwepes Premium 20cl		5,6
			Ginger beer ou Hibiscus		
Limonade artisanale 33cl	5,6		Coca, Coca cherry, Coca zero 33cl		5,6
La Mortuacienne			Sprite 33cl		5,6
Soda Tomarchio 27,5cl	5,6		Orangina 25cl		5,6
Chinotto AB ou			Fanta orange 33cl		5,6
Aranciata Rossa (orange sanguine) AB			Tropico 25cl		5,6

SUCCHI DI FRUTTA

JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS 25cl orange, citron, pamplemousse	6,5
JUS DE FRUITS, BOISSONS AUX FRUITS, NECTARS DE FRUITS 25cl Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Abricot, Mangue, Fruit de la passion, Cranberry	5,6

COCKTAILS

imaginés par l'Alchimiste et Matthias Giroud

Collection UN VOYAGE EN SICILE

ANGELO BIANCO 10cl 15,0 Gin macéré aux deux agrumes. Italicus, Lillet blanc, liqueur de gentiane	ETNA PUNCH 20cl 15,0 Mix rhum maison au piment sicilien, liqueur d'amande, cordial fruit de la passion/basilic, citron vert, jus d'ananas
DIABOLO ROSSO 10cl 15,0 Gin infusé au poivron vert, double vermouth rouge, campari macéré à la figue	PARFUM DE ZINGARO 18cl 16,0 Champagne, Limoncello infusé au Laurier, mix pêche maison spray de géranium
MIO NEGRONI (sans alcool) 15cl 11,0 Distillation de baie de genièvre aux deux agrumes, jus de cabernet sauvignon macéré aux fruits secs, bitter amer à l'écorce d'orange	SYRACUSE MULE 20cl 15,0 Vodka, infusion pomme/thé des montagnes grecques, citron vert, ginger ale
TESTA DI BASILICO 20cl 14,0 Bitter Cinzano, prosecco, eau gazeuse, citron jaune, hydrolat de basilic	BULLES DE TAORMINE (sans alcool) 22cl 12,0 Cordial fleur de sureau jus de pomme/thé des montagnes grecques, chardonnay pétillant
TESTA FLOREALE 20cl 14,0 Bitter Cinzano, prosecco, eau gazeuse, orange, hydrolat de fleur d'orange	VAL DI NOTO (sans alcool) 20cl 11,0 Jus de pêche, cordial, passion/basilic, jus de citron jaune
PICCOLO SPRITZ (sans alcool) 22cl 11,0 Sirop de mandarine, chardonnay pétillant, soda chinotto, hydrolat de feuille de cassis	JARDIN DE MADONIES (sans alcool) 20cl 11,0 Martini floreale, cordial timur paragon, limonade à l'orange sanguine

Prix nets en euros. taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. Ouvert tous les jours / Service continu

FRANÇAIS

VINS BLANCS

	14cl	25cl	50cl	75cl
PAYS D'OC IGP SAUVIGNON Camas	5,0	9,0	18,0	25,0
CÔTES DE GASCOGNE IGP Uby	5,0	9,0	18,0	25,0
PETIT CHABLIS AOC Domaine de Chaude Écuille	8,0	14,0	28,0	40,0
POUILLY-FUÏSSÉ AOC Cave des Grands Crus Blancs. Les Gavouilles	-	-	-	50,0

VINS ROUGES

SAINT-ESTÈPHE AOC Château Rocher Coutelin	9,0	16,0	32,0	45,0
POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget	-	-	-	70,0
PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ AOC Tour Léognan	-	-	-	75,0
CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons AB	5,5	10,0	20,0	27,5
CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain	8,0	14,0	28,0	40,0
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granières de la Nerthe AB	-	-	-	65,0

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty. Côté Presqu'île	8,0	14,0	28,0	40,0
CÔTES DE PROVENCE Cru Classé AOC AB	9,0	16,0	32,0	45,0
Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie				
CÔTES DE PROVENCE Cru Classé AOC AB	-	-	-	70,0
Château Sainte Marguerite. Cuvée Fantastique				

SPUMANTI

	Coupe 11cl	Btl 75cl
LAMBRUSCO DOC Medici Ermete. Quercioli - rosso dolce	5,0	25,0
PROSECCO DOC San Martino - extra dry	8,0	40,0
CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge - brut	13,0	75,0
CHAMPAGNE AOP Taittinger - brut	14,0	80,0
CHAMPAGNE AOP R de Ruinart - brut	-	130,0

APERITIVI VERMOUTH ITALIANI

Del Professore rosso, bianco 5cl	5,5	Cocchi Vermouth Di Torino 5cl	5,5
9Didante Inferno rosso, bianco 5cl	5,5	Storico rosso 5cl	
9Didante Purgatorio bianco 5cl	5,5	Cocchi Americano bianco 5cl	5,5
Carpano Antica Formula rosso 5cl	5,5	Martini rosso, bianco 5cl	5,5

APÉRITIFS CLASSIQUES

Porto rouge, blanc 5cl	5,5	Ricard, Pastis 51, Casanis 2cl	5,5
Muscat 5cl	5,5	Kir vin blanc 14cl	5,5
Cinzano Aperitivo 5cl	5,5	Kir Royal au Champagne 11cl	14,5
Suze 5cl	5,5		

BIÈRES

	25cl	50cl	Happy Hour	25cl	50cl	Happy Hour	
Poretti Italienne	6,0	11,0	7,5	Demory IPA Paris France	6,0	11,0	7,5
Astra Urtyl Allemande	5,5	9,5	5,5	Ducasse Triple Nord France	6,0	11,0	7,5
Grimbergen Belge	6,0	11,0	7,5	Picon bière	6,5	11,5	8,5
1664 blanc Alsace France	6,0	11,0	7,5				

COCKTAILS CLASSIQUES

SPRITZ CLASSIQUE OU LIMONCELLO 20cl, BELLINI, MOJITO 15cl	11,5
VIRGIN BELLINI, VIRGIN MOJITO (sans alcool) 15cl	8,5

BEVANDE CALDE

CAFFÈ FLORIO		Café allongé	2,8
Espresso, Décaféiné	2,8	Café crème	5,0
Espresso Noisette	3,0	Cappuccino	6,5
Double espresso	5,0	Café viennois	6,5
CIOCCOLATE		ALCOLICI	
Chocolat noir Maison à l'ancienne	5,6	Irish coffee alcool 4cl	11,0
Chocolat blanc	5,6	Grog alcool 4cl	10,0
Chocolat viennois	6,5	Vin chaud 15cl	6,5

THÉS ET INFUSIONS MARIAGE FRÈRES

5,5