

Piccola Mia

RÉPUBLIQUE



SUGGESTIONS DU JOUR

PIZZA DEL GIORNO ...€

PIATTI DEL GIORNO €

SUGGERIMENTO DELLO CHEF
.... €

DOLCE DEL GIORNO .. €

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, farcies au bœuf, coulis de poivron

8,0

BURRATA

Burrata, tomate, pesto de basilic

12,5

STRACCIATELLA AU PESTO

Cœur de burrata, pesto de basilic

11,5

STRACCIATELLA À LA TRUFFE

Cœur de burrata, crème à la truffe, truffe fraîche de saison

16,5

CAVIAR D'AUBERGINE À LA SICILIENNE

Zeste d'orange, balsamique, parmesan

9,5

POLPETTE AL SUGO

Boulettes de bœuf, sauce tomate, grana padano, basilic

13,0

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Assortiment de charcuteries italiennes, légumes marinés

18,0

Assortiment de fromages italiens, légumes marinés

18,0

Assortiment de charcuteries, fromages italiens, légumes marinés

18,0

SALADES

GIOVANNA

Stracciatella, grana padano, tomate confite, pignon de pin, balsamique, roquette

16,5

BELLISSIMA

Burrata, jambon cru San Daniele, légumes marinés, roquette

18,5

PICCOLA MIA

Thon, anchois, œuf, tomate, poivron, radis, olive, cébette, basilic, roquette

17,5

PÂTES

PENNE AL FORMAGGIO (MAC AND CHEESE)

Penne au fromage

16,5

FUSILLI À LA BOLOGNAISE

Bœuf, sauce tomate, grana padano, basilic

17,5

CANNELLONI RICOTTA ET ÉPINARD

Ricotta, épinard, sauce tomate, parmesan, basilic

17,5

PENNE AL PESTO

Stracciatella, pesto de basilic

16,5

FUSILLI AUX CALAMARS

Courgette, citron, menthe

22,0

RIGATONI À LA TRUFFE

Crème à la truffe noire, truffe fraîche de saison

24,0

PLATS

BURGER ITALIANO

Bœuf Charolais, scamorza fumée, sauce relish mia, concombre, tomate, oignon confit, frites maison

18,5

POULET À LA ROMAINE

Tomate, poivron rouge, courgette, pomme de terre, piment, olive, oignon

18,5

VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE

Fines tranches de veau, sauce thon et anchois, frites maison

18,5

CLUB SANDWICH ITALIANO À LA TRUFFE

Pastrami de bœuf, truffe fraîche de saison, mayonnaise à la truffe, frites maison

18,5

CARPACCIO DE BOEUF

Grana padano, roquette, oignon pickles, frites maison

18,5

CALAMARS FRITS

Sauce Piccola Mia

22,0

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE

Sauce tomate, pomme de terre, légumes

23,5

PIZZA

MARGHERITA

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

12,5

Conseil du Chef : ajouter un tour de moulin à poivre

DANIEL'S

Jambon cru San Daniele, stracciatella, parmesan, mozzarella fior di latte,

18,0

tomate, roquette

TARTUFO

Truffe fraîche de saison, stracciatella, mozzarella fior di latte,

24,0

crème à la truffe, noisette IGP du Piémont

DIAVOLA

Spianata piquante, scamorza fumée, mozzarella fior di latte, tomate

16,5

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

MEATBALLS

Boulettes de bœuf, parmesan, mozzarella fior di latte, tomate, huile d'olive,

18,0

basilic frais

REGINA

Jambon blanc aux herbes, mozzarella fior di latte, champignon de Paris,

16,5

tomate, persillade

GIARDINO

Légumes de saison, parmesan, mozzarella fior di latte, tomate,

14,5

coulis d'herbes de saison

QUATTRO FORMAGGI

Pecorino, taleggio, gorgonzola, mozzarella fior di latte, crème fraîche, basilic frais

16,5

TONNATA

Thon, mozzarella fior di latte, tomates confites, tomate, origan

18,0

PEPPERONI

Saucisse piquante, mozzarella fior di latte, tomate, pimenton de la vera

16,5

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

Extra (suppléments)

Œuf 2€, burrata 6€, thon 4€, anchois 4€, pepperoni 4€, jambon cru San Daniele 4€, spianata 4€, pastrami de bœuf 4€, jambon blanc aux herbes 4€, champignons 2€, légumes 3€

DOLCI

AFFOGATO Glace vanille, espresso

8,0

CANNOLO SICILIANO

Biscuit fourré à la crème de ricotta et pistache, sorbet citron

8,0

TIRAMISU DELLA NONNA

TORTA AL PISTACCHIO Gâteau à la pistache de Sicile, glace vanille

10,0

MOUSSE AL CIOCCOLATO Mousse au chocolat, caramel au beurre salé

11,0

PIZZA ALLA NOCCIOLATA

Pâte à tartiner bio noisette et cacao, noisette IGP du Piémont

11,0

CARPACCIO DI ANANAS

Sirop à la menthe fraîche, sorbet citron

8,5

CAFÉ GOURMAND / THÉ GOURMAND

Tiramisu, torta al pistacchio, mousse al cioccolato

9,0

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 Perugina, 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,

huile d'olive, basilic frais

ou

BABY PÂTE À LA BOLOGNAISE

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

VÉNÉTIE

SOAVE DOC Montecampo

FRIOUL

CHARDONNAY DOC Friuli Aquileia. Ca' Bolani

SICILE

PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGT Vinistella. La Passione **AB**

VINI ROSSI

PIÉMONT

PIEMONTE DOLCETTO DOC Vistamonte

BAROLO DOCG Marchesi Di Barolo. Tradizione

VÉNÉTIE

VALPOLICELLA DOC Montecampo

TOSCANE

CHIANTI DOCG Azienda Uggiano. Torrequercie

CHIANTI CLASSICO DOCG Terre Del Palio

ABRUZZES

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Di Berardino. **AB**

Fontevacqua

POUILLES

PUGLIA IGT Ca' Vittoria. Appassimento

PUGLIA IGT Lupo Meraviglia. Due Di Due

SICILE

NERO D'AVOLA SICILIA DOC Marchese Montefusco

VINI ROSATI

PINOT GRIGIO VENEZIA DOC Nina

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

BEVANDE FRESCHE

Vittel

Btl 50cl Btl 100cl
5,5 6,5

San Pellegrino

Btl 50cl Btl 100cl
6,0 7,0

Thé glacé maison pêche 40cl

6,5

Redbull 25cl

7,0

Citronnade maison 40cl

6,5

Schweppes 25cl

5,6

Citronnade maison 40cl
à la menthe fraîche

6,5

Tonic, Agrum ou Lemon
Schweppes Premium 20cl
Ginger beer ou Hibiscus

5,6

Limonade artisanale 33cl

5,6

Coca, Coca cherry, Coca zero 33cl

5,6

La Mortuacienne

5,6

Sprite 33cl

5,6

Soda Tomarchio 27,5cl

5,6

Orangina 25cl

5,6

Chinotto **AB** ou
Aranciata Rossa (orange sanguine) **AB**

5,6

Fanta orange 33cl

5,6

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

DIABOLO ROSSO 10cl 15,0

Gin infusé au poivron vert, double vermouth
rouge, campari macéré à la figue

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

TESTA DI BASILICO 20cl 14,0

Bitter Cinzano, prosecco, eau gazeuse,
citron jaune, hydrolat de basilic

TESTA FLOREALE 20cl 14,0

Bitter Cinzano, prosecco, eau gazeuse,
orange, hydrolat de fleur d'oranger

PICCOLO SPRITZ (sans alcool) 22cl 11,0

Sirop de mandarine, chardonnay pétillant,
soda chinotto, hydrolat de feuille de cassis

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

PARFUM DE ZINGARO 18cl 16,0

Champagne, Limoncello infusé au Laurier,
mix pêche maison, spray de géranium

SYRACUSE MULE 20cl 15,0

Vodka, infusion pomme/thé des montagnes
grecques, citron vert, ginger ale

BULLES DE TAORMINE (sans alcool) 22cl 12,0

Cordial fleur de sureau, jus de pomme/thé
des montagnes grecques, chardonnay pétillant

VAL DI NOTO (sans alcool) 20cl 11,0

Jus de pêche, cordial, passion/basilic,
jus de citron jaune

JARDIN DE MADONIES (sans alcool) 20cl 11,0

Martini floreale, cordial timur paragon,
limonade à l'orange sanguine

FRANÇAIS

VINS BLANCS

PAYS D'OC IGP SAUVIGNON Camas

CÔTES DE GASCOGNE IGP Uby

PETIT CHABLIS AOC Domaine de Chaude Écuille

POUILLY-FUISSÉ AOC Cave des Grands Crus Blancs.

Les Gavouilles

VINS ROUGES

SAINT-ESTÈPHE AOC Château Rocher Coutelin

POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget

PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ AOC Tour Léognan

CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons **AB**

CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granières de la Nerthe **AB**

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty. Côte Presqu'île **AB**

CÔTES DE PROVENCE Cru Classé AOC

Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie **AB**

CÔTES DE PROVENCE Cru Classé AOC

Château Sainte Marguerite. Cuvée Fantastique

SPUMANTI

LAMBRUSCO DOC Medici Ermete. Quercioli - rosso dolce

PROSECCO DOC San Martino - extra dry

CHAMPAGNE AOP Mumm Cordon Rouge - brut

CHAMPAGNE AOP Taittinger - brut

CHAMPAGNE AOP R de Ruinart - brut

Coupe 11cl Btl 75cl

5,0 25,0

8,0 40,0

13,0 75,0

14,0 80,0

- 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

PRESSION

25cl 50cl

Happy
Hour

Poretti Italienne

6,0 11,0

7,5

Astra Urtyp Allemande

5,5 9,5

5,5

Grimbergen Belge

6,0 11,0

7,5

1664 blanc Alsace France

6,0 11,0

7,5

Demory IPA Paris France

6,0 11,0

7,5

Ducas Triple Nord France

6,0 11,0

7,5

Picon bière

6,5 11,5

8,5

BOUTEILLE

Desperados 5,9* 33cl

8,0

COCKTAILS CLASSIQUES

SPRITZ CLASSIQUE OU LIMONCELLO 20cl, BELLINI, MOJITO 15cl 11,5

VIRGIN BELLINI, VIRGIN MOJITO (sans alcool) 15cl 8,5

BEVANDE CALDE

CAFFE FLORIO

Expresso, Décaféiné

Café allongé

2,8

Expresso Noisette

Café crème

5,0

Double expresso

Cappuccino

6,5

Café viennois

6,5

CIOCCOLATE

Chocolat noir Maison à l'ancienne

Irish coffee alcool 4cl

11,0

Chocolat blanc

Grog alcool 4cl

10,0

Chocolat viennois

Vin chaud 15cl

6,5

THÉS ET INFUSIONS MARIAGE FRÈRES

5,5

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