

Piccola Mia



RÉPUBLIQUE



English

Español

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

... ..

ENTRÉES

ARANCINI Boulettes de riz panées, gorgonzola, potimarron	New !!	8,5
BURRATA Burrata crémeuse, betterave marinée en carpaccio, pickles	New !!	12,5
CARPACCIO DE BOEUF Grana padano, oignon pickles, roquette	New !!	13,0
STRACCIATELLA À LA TRUFFE Cœur de burrata, truffe fraîche de saison, crème à la truffe	Alerte pépite !!	16,5
SALADE POLLO Poulet, guanciale, grana padano, sauce à base d'anchois	New !!	18,5
SALADE GIOVANNA Straciatella, grana padano, tomate confite, pignon de pin, balsamique, roquette		16,5
SALADE BELLISSIMA Burrata, jambon cru San Daniele, légumes marinés, roquette		18,5

CHARCUTERIE & FROMAGE

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ITALIENNES Légumes marinés	18,0
ASSORTIMENT DE FROMAGES ITALIENS Légumes marinés	18,0
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES & FROMAGES ITALIENS Légumes marinés	20,0
PETITE ASSIETTE DE JAMBON CRU SAN DANIELE	9,0
PETITE ASSIETTE DE MORTADELLE, COPPA OU SALAMÉ	8,0

PÂTES

RISOTTO D'AUTOMNE Champignon, châtaigne, potimarron, grana padano	New !!	17,5
FUSILLI À LA BOLOGNAISE Bœuf, grana padano, sauce tomate, basilic		17,5
CANNELLONI RICOTTA ET ÉPINARD Ricotta, épinard, grana padano, sauce tomate, basilic		17,5
LINGUINE ALLA VONGOLE VERACI Palourdes fraîchement pêchées	New !!	24,0
RIGATONI À LA TRUFFE Truffe fraîche de saison, crème à la truffe noire		24,0

PLATS

LA SOUPE DES POUILLES Jambon, haricots rouges	New !!	14,5
POULET À LA ROMAINE Tomate, poivron rouge, courgette, pomme de terre, oignon, piment, olive		18,5
BURGER ITALIANO Bœuf Charolais, scamorza fumée, concombre, tomate, oignon confit, sauce relish mia, frites maison		19,5
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Escalope de veau, jambon cru, sauge, pomme grenaille	New !!	22,5
TAGLIATA DE BOEUF Bœuf tranché, sauce au poivre, pomme grenaille	New !!	23,5
TARTARE DE THON sauce soja aux agrumes, frites maison	New !!	23,5

PIZZA

MARGHERITA Mozzarella fior di latte, tomate, basilic frais		13,0
GUSTOSA Porchetta, scamorza fumée, mozzarella fior di latte, crème de pomme de terre, chips de pomme de terre, romarin	New !!	16,5
TARTUFATA Truffe fraîche de saison, straciatella, mozzarella fior di latte, crème à la truffe, champignon, noisette IGP du Piémont	New !!	24,0
SAPORITA Anchois, mozzarella fior di latte, câpres, olives, tomate, origan	New !!	16,5
GUANCIA Guanciale, provolone, mozzarella fior di latte, tomates cerise jaunes	New !!	16,5
REGINA Jambon blanc aux herbes, mozzarella fior di latte, champignon de Paris, tomate, persillade		16,5
GIARDINO Légumes de saison, mozzarella fior di latte, crumble de pain, huile à l'ail, pesto d'olive	New !!	15,0
MULTI FORMAGGI Pecorino, taleggio, gorgonzola, scamorza fumée, mozzarella fior di latte, crème de ricotta	New !!	16,5
TONNATA Thon, mozzarella fior di latte, tomates confites, tomate, olives, zeste de citron	New !!	18,0
ITALIA Straciatella, Mozzarella fior di latte, tomates cerise, pesto de basilic, pignon de pin	New !!	16,5
ESSENZA Tomates cerise rouges et jaunes, tomates séchées, tomate, basilic	New !!	13,0
TRINITA Saucisse au fenouil, scamorza fumée, mozzarella fior di latte, haricots rouges, crème de haricot rouge, piment	New !!	16,5

Extra (suppléments)

Œuf 2€, burrata 6€, thon 4€, anchois 4€, jambon cru San Daniele 4€, jambon blanc aux herbes 4€, champignons 2€, légumes 3€

DOLCI

AFFOGATO Glace vanille, espresso	8,0
BIGNÉS ALLA CREMA Choux à la crème, sauce chocolat	New !! 9,0
TIRAMISU DELLA NONNA	10,0
TORTA AL PISTACCHIO Gâteau à la pistache de Sicile, glace vanille	11,0
MOUSSE AL CIOCCOLATO Mousse au chocolat, caramel au beurre salé	9,0
PIZZA ALLA NOCCIOLATA Pâte à tartiner bio noisette, noisette IGP du Piémont, sucre glace	11,0
CARPACCIO DI ANANAS Sorbet citron	8,5
CAFÉ GOURMAND / THÉ GOURMAND Tiramisu, torta al pistacchio, mousse al cioccolato	9,5

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

Mozzarella fior di latte, tomate, 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

	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. Torrequercie	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 MILLÉSIMÉS 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		Schweppes 25cl		5,6
Citronnade maison 40cl à la menthe fraîche	6,5		Tonic, Agrum ou Lemon		
			Schweppes Premium 20cl		5,6
			Ginger beer, Hibiscus ou Pomelo		
Limonade artisanale 33cl	5,6		Coca, Coca cherry, Coca zero 33cl		5,6
La Mortuacienne			Sprite 25cl		5,6
Soda Tomarchio 27,5cl	5,6		Orangina 25cl		5,6
Chinotto AB ou			Fanta orange 25cl		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'oranger	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
PRESSION							
Poretti Italienne	6,0	11,0	7,5	Ducasse Triple Nord France	6,0	11,0	7,5
Astra Urtyp Allemande	5,5	9,5	5,5	Picon bière	6,5	11,5	8,5
Grimbergen Belge	6,0	11,0	7,5				
1664 blanc Alsace France	6,0	11,0	7,5	BOUTEILLE			
Demory IPA Paris France	6,0	11,0	7,5	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

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