

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

ANTIPASTI ✨

MOZZARELLA PANÉE CROUSTILLANTE Sauce relish mia	9,0
BURRATA Burrata crémeuse, carpaccio de betterave marinée, pickles	13,0
CALAMARS FRITS Sauce relish mia	13,0
TARTARE D'AVOCAT ET CREVETTE Crevettes, avocat, tomate, citron, piment doux, basilic, huile d'olive	13,0
PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES Jambon aux herbes, jambon cru San Daniele, mortadelle, spianata piquante	18,0
PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS Pecorino, taleggio, gorgonzola	18,0
PLANCHE DE CHARCUTERIES & FROMAGES ITALIENS Jambon aux herbes, jambon cru San Daniele, mortadelle, spianata piquante, pecorino, taleggio, gorgonzola	22,0

PIZZA

MARGHERITA Mozzarella fior di latte, tomate, basilic frais	13,0
PEPPERONI Saucisse piquante, mozzarella fior di latte, tomate	17,5
TARTUFATA Stracciatella, mozzarella fior di latte, crème à la truffe, champignon, noisette	19,5
ITALIA Stracciatella, mozzarella fior di latte, crème de ricotta, tomates cerise, pesto, pignon de pin	16,5
SALMONE Saumon frais, mozzarella fior di latte, crème de ricotta, aneth	20,5
DIAVOLA Spianata piquante, mozzarella fior di latte, tomate	17,5
SAPORITA Anchois, mozzarella fior di latte, câpres, olives, tomate, origan	16,5
DANIEL'S Jambon cru San Daniele, stracciatella, grana padano, mozzarella fior di latte, tomate, roquette	19,0
REGINA Jambon blanc aux herbes, mozzarella fior di latte, champignon de Paris, tomate	16,5
GIARDINO Légumes de saison, mozzarella fior di latte, crumble de pain, pesto d'olive	15,0
MULTI FORMAGGI Pecorino, taleggio, gorgonzola, mozzarella fior di latte, crème de ricotta	17,0
TONNATA Thon, mozzarella fior di latte, tomates confites, tomate, origan	18,5

Extra (suppléments)

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

PÂTES

RIGATONI À LA TRUFFE Crème à la truffe, champignon, noisette	22,5
RIGATONI CARBONARA AU GUANCIALE	18,5
TROFIE AU PESTO Stracciatella, pesto de basilic	18,5
SPAGHETTI AU SAUMON Crème à la ciboulette	22,5
SPAGHETTI AUX CREVETTES À LA SICILIANA Tomate, ail, basilic frais, huile d'olive	22,5
RIGATONI À LA TOMATE Grana padano, sauce tomate, basilic frais	15,5
LASAGNE ALLA BOLOGNESE Sauce bolognaise, béchamel	19,5

PLATS ✨

POULET MARINÉ AU CITRON ET AUX HERBES Tomate, poivron rouge, pomme de terre, olives, oignon	18,5
CARPACCIO DE DAURADE À LA CALABRESE Tomate, poivron, citron, piment doux, roquette	22,5
ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE Rigatoni à la tomate	26,5
BURGER ITALIANO Boeuf français, sauce relish mia, taleggio, concombre, tomate, oignon, frites de maison	20,5
AUBERGINE À LA PARMIGIANA Tranches d'aubergine à la sauce tomate, mozzarella fior di latte, grana padano, basilic frais	18,5
FAUX-FILET DE BŒUF Sauce au poivre, frites maison	26,5

* SALADES

CAESAR Poulet cuit à basse température, grana padano, croûtons, tomate, salade, sauce à base d'anchois	18,5
CAPRESE Burrata, tomate, pesto, basilic frais	18,5
PICCOLA MIA Thon, anchois, oeuf, tomate, poivron, radis, olive, cébette, basilic frais, roquette	18,5

✨ DOLCI ✨

AFFOGATO Glace vanille, expresso	8,0
TORTA AL PISTACCHIO Gâteau à la pistache, glace vanille	11,0
TORTA AL CIOCCOLATO Gâteau au chocolat, crème à la noisette, glace noisette	10,0
TIRAMISU À LA PISTACHE	11,0
PANNA COTTA Fruits rouges	9,0
TIRAMISU DELLA NONNA	10,0
MOUSSE AL CIOCCOLATO Mousse au chocolat, caramel au beurre salé	9,0
CAFÉ GOURMAND / THÉ GOURMAND Tiramisu, cannolo al pistacchio, mousse al cioccolato	10,5

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

BABY MARGHERITA
Mozzarella fior di latte, tomate, basilic frais
OU

BABY PÂTE À LA BOLOGNAISE
Boeuf, sauce tomate, grana padano, basilic

MOUSSE AL CIOCCOLATO
Mousse au chocolat, caramel au beurre salé

12€

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
FRIOUL				
CHARDONNAY DOC Friuli Aquileia. Ca' Bolani	7,0	12,5	25,0	37,5
SICILE				
PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGT Vinistella. La Passione.	5,5	10,0	20,0	30,0

Vini Rossi

	14cl	25cl	50cl	75cl
PIÉMONT				
BAROLO DOCG Marchesi Di Barolo. Tradizione	-	-	-	65,0
VÉNÉTIE				
VALPOLICELLA DOC Montecampo	6,0	11,0	22,0	32,0
TOSCANE				
CHIANTI DOCG Azienda Uggiano. Torrequecie	5,5	10,0	20,0	30,0
CHIANTI CLASSICO DOCG Terre Del Palio	8,0	14,0	28,0	43,0
ABRUZZES				
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Di Bernardino.	6,0	11,0	22,0	32,0
Fontevacqua				
POUILLES				
PUGLIA IGT Lupo Meraviglia. Due Di Due	6,0	11,0	22,0	32,0
SICILE				
NERO D'AVOLA SICILIA DOC Brigantello	5,5	10,0	20,0	30,0

Vini Rosati

PINOT GRIGIO VENEZIA DOC Nina	5,5	10,0	20,0	30,0
-------------------------------	-----	------	------	------

AB : Agriculture biologique 🌿 : vin biologique V : vegan

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

FRANÇAIS

Vins Blancs

	14cl	25cl	50cl	75cl
SAUVIGNON PAYS D'OC IGP Camas	5,5	10,0	20,0	30,0
PETIT CHABLIS AOC Domaine de la Côte de Fasse	8,5	15,0	30,0	45,0
CÔTES DE PROVENCE AOP Château Minuty. Prestige	-	-	-	50,0
POUILLY-FUISSÉ AOC Cave des Grands Crus Blancs. Les Gavouilles	-	-	-	60,0

Vins Rouges

SAINT-ESTÈPHE AOC Château Rocher Coutelin	9,0	16,0	32,0	50,0
POMEROL AOC Le Carillon de Château Rouget	-	-	-	80,0
PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ AOC Tour Léognan	-	-	-	75,0
CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons	5,5	10,0	20,0	30,0
CROZES-HERMITAGE AOC Cave de Tain	9,0	16,0	32,0	50,0
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC Les Granières de la Nerthe AB	-	-	-	70,0

Vins Rosés

CÔTES DE PROVENCE Cru Classé AOC Château Sainte Marguerite. Cuvée Symphonie	9,0	16,0	32,0	50,0
---	-----	------	------	------

SPUMANTI

	Coupe 11cl	Btl 75cl	Btl 150cl
LAMBRUSCO DOC Medici Ermete. Quercioli - rosso dolce	5,5	30,0	-
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	160,0
CHAMPAGNE AOP R de Ruinart - brut	-	95,0	-

BEVANDE FRESCHE

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

SUCCHI DI FRUTTA

JUS D'AGRUMES FRAIS PRESSÉS 25cl orange, citron, pamplemousse	7,0
JUS DE FRUITS, BOISSONS AUX FRUITS, NECTARS DE FRUITS 25cl Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Abricot, Mangue, Fruit de la passion, Cranberry	5,7

APÉRITIFS

Porto rouge, blanc 5cl	5,5	Ricard, Pastis 51, Casanis 2cl	5,5
Muscato 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	Anostéké Nord France	6,0	11,0	7,5
Silver blonde Alsace France	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				
Demory IPA Paris France	6,0	11,0	7,5				
				Bouteille			
				Desperados 5,9° 33cl			8,0
				Peroni Nastro Azzuro 0,0% sans alcool 33cl			8,0

COCKTAILS

Signatures Piccola Mia

Collection UN VOYAGE EN ITALIE

PICCOLA NOTTE 12cl 15,0 Gin, purée d'orange sanguine, sirop de vanille, jus de citron jaune, mousse légère	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
AMALFI SUNSET 14cl 15,0 Limoncello infusé au romarin, vodka, prosecco, jus de citron jaune	VENEZIA CRUSH 16cl 15,0 Vodka, prosecco, purée de framboise, jus de citron jaune, sucre de canne, eau gazeuse
TIRAMISU MARTINI 12cl 15,0 Expresso, baileys, amaretto, vodka, sucre de canne, crème, boudoir	SYRACUSE MULE 20cl 15,0 Vodka, infusion pomme/thé des montagnes grecques, citron vert, ginger ale
GIARDINO SECRETO 16cl 15,0 Gin infusé au basilic, prosecco, sirop de fleur de sureau, jus de citron jaune	BULLES DE TAORMINE (sans alcool) 22cl 12,0 Cordial fleur de sureau, jus de pomme/thé des montagnes grecques, chardonnay pétillant
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 floreal, cordial timur paragon, limonade à l'orange sanguine
VAL DI NOTO (sans alcool) 20cl 11,0 Jus de pêche, cordial passion/basilic, jus de citron jaune	

COCKTAILS CLASSIQUES

SPRITZ CLASSIQUE 20cl, LIMONCELLO SPRITZ 20cl, CAMPARI SPRITZ 20cl, BELLINI 14cl, MOJITO 15cl 11,5
VIRGIN BELLINI, VIRGIN SPRITZ 20cl, VIRGIN MOJITO (sans alcool) 15cl 8,5

BEVANDE CALDE

Caffè Florio Expresso, Décaféiné	2,8	Café allongé	2,8
Expresso Noisette	3,0	Café crème	5,0
Double expresso	5,0	Cappuccino	6,5
		Café viennois	6,5
Ciocolate Chocolat noir Maison à l'ancienne	5,6		
Chocolat blanc	5,6	Alcolici Irish coffee alcool 4cl	11,0
Chocolat viennois	6,5	Grog alcool 4cl	10,0
		Vin chaud 15cl	6,5

THÉS ET INFUSIONS MARIAGE FRÈRES

5,5