

MENU PASTA VODKA

35\$



SALADE CÉSAR

PENNE RIGATE ALLA VODKA

(option: spicy ou non spicy)

PANNACOTTA

au citron, crumble amandes et huile d'olives.

Offert en exclusivité le *dimanche* et le *mardi* soir

NOS COCKTAILS

incontournables



JUN
CO

SIGNATURE

19

LIMONCELLO DROP	frais, citronné, vif
ULTIMATE PAROLA	herbacé, aromatique, élégant

SPRITZ

16

APEROL	amer doux, orange
AVERNA	rond, caramel épicé
LIMONCELLO	vif, citron confit
ELESIR PRUGNA	fruité, prune noire (+3\$)

SOUR

16

AMARETTO	sucré, amande
AVERNA	chaleureux, réglissé
APEROL	léger, agrume amer
CALDI DI NAPOLI	corsé, notes de café

FIZZ

GIN

15

Gin, jus de citron, sirop simple, eau gazeuse

ELDERFLOWER

17

Francoli Fiorente, Elderflower, gin Malfy Rossa, eau gazeuse

NEGRONI

16

SBAGLIATO	Campari, Vermouth rouge, Prosecco
CAMPARI	Campari, Vermouth rouge, Gin
NONINO	Nonino amaro, Vermouth blanc, Gin (+3\$)
AVERNA	Averna amaro, Vermouth rouge, Gin
CAFFÈ	Caldi di napoli, Vermouth rouge, Gin
SICILIANO	Marconi 44, Campari, Vermouth rouge, orange, fleur d'oranger (+4\$)

MOCKTAILS

15

NEGRONI	Noa Italian Amaro, sweet Vermouth, Statera gin
AMARETTO SOUR	Noa Amaretto
APEROL SPRITZ	Noa Italian bitter, eau pétillante
GIN + TONIC	Statera gin & tonic 3/4 oz

BIÈRE «PETITE ITALIE»

13

Par WILLS. Pilsner de style italien avec des arômes de fleur blanche, lime et une amertume agréable

alc. 4,7%

NOS entrées

CARPACCIO 25

Boeuf, câpre, anchois, aioli.

SALADE TOMATES & BETTERAVES 17

Sauce ranch au basilic, caciocavallo, pain frit, cornichons.

FOCACCIA

Huile d'olives et fleur de sel 12

POLPETTE 22

Veau, sauce tonnato, pangrattato aux câpres.

BURRATA 24

Pois vert, menthe, chili crisp, soppressata, crumble de focaccia

Compote de tomates balsamique et parmesan 15

NOS pâtes

RADIATORE 26

Sauce crémeuse à la moutarde, mortadelle roti, Pannagrattato à l'aneth.

SPAGHETTI TUMACT ME TULEZ 31

Anchois aux piments, tomate, sarasin, basilic, fleur d'ail, noix de grenoble, panko

LINGUINE AL BURRO 25

beurre, tomates séchées, ail confite, amandes, asiago.

SPAGHETTIS CHITARRA 29

Citron, champignons sauvages, vin blanc, gorgonzola.

NOS desserts

CHEESECAKE 12

du moment

TIRAMISU PISTACHE 12

espresso, mascarpone, pistache.

VERRINA AL LIMONE 19

Limoncello, sirop de vanille, crème fouettée

TIRAMISU MARTINI 19

amaretto, vodka, caldi di napoli, espresso, crème fouette 

NOS VINS

blancs

JUN
CO

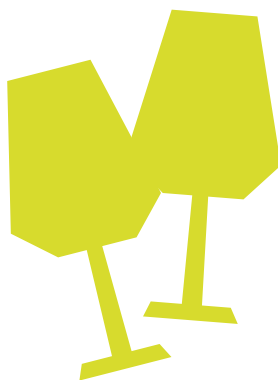
MUROS ANTIGOS 63
Portugal, Vinho verde, 2024, (Loureiro,
Avesso, Alvarinho)

SHAYA 75
Verdejo, Juan Gil, Espagne, 2024 (Verdejo)

COLLE CORVIANO 66
Italie, Abruzzes, 2024, (pinot gris)

SOAVE CLASSICO 77
Prà, Otto, Italie, 2024 (Garganega)

FALERIO 72
Saladini Pilastris, Marches, 2023 (Pecorino,
Trebbiano bianco (Ugni blanc))



NOS VINS

macération

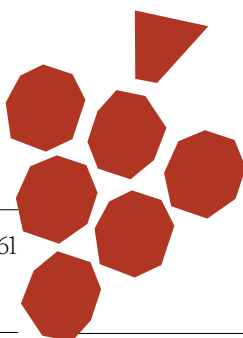
L'ASTRONAUTE 84
Espagne, Rueda, 2024, (Malvasia)

MYOSOTIS 91
France, Loire, 2024, (pinot gris)

NOS VINS

rouges

JUN
CO



PARDUSCO

Portugal, Vinho Verde, 2023 (Alvarelhão)

61

KONZELMANN

Péninsule du Niagara, Canada, 2023 (Pinot noir)

63

CASTELLO DEL TREBBIO

Chianti superiore, 2022 (canaiole)

65

IL MONELLO

Monferrato, Piedmont 2021 (barbera)

76

CASA VELLA

Espagne, 2021 (Cabernet-sauvignon)

88



NOS bulles

65

COL DEL'UTIA

Vénétie, 2023 (glera)

V.14

MIONETTO

Vénétie (glera)