

MENU PASTA VODKA

30\$



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 ENTRÉES

CARPACCIO

Boeuf, câpre, anchois,
échalotte croustillante, aioli.

21

RAPINI

Nduja miel caramélisé, crème sure et
pacanes.

16.5

BURRATA

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

18.5

POLPETTE

Veau, sauce tonnato, pangrattato aux
câpres.

20

FOCACCIA

Huile d'olives et fleur de sel

7

Compote de tomates balsamique
et parmesan

10.5

NOS PÂTES

RADIATORE

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

25

SPAGHETTI TUMACT ME TULEZ

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

27

LINGUINE AL BURRO

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

24

RISOTTO

Truffe noire, champignons sauvages,
coppa, pecorino, citron.

28

NOS DESSERTS

CHEESECAKE

du moment

9

TIRAMISU PISTACHE

espresso, mascarpone, pistache.

9

NOS COCKTAILS



JUN
CO

SPRITZ

15

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

SOUR

15

- **AMARETTO** - sucré, amande
- **AVERNA** - chaleureux, réglissé
- **APEROL** - léger, agrume amer
- **COCCHIDITORINO** - complexe, vin épicé
- **CALDIDINAPOLI** - corsé, notes de café

FIZZ

- **GIN** 14
(gin, jus de citron, sirop simple, eau gazeuse)
- **ELDERFLOWER** 16
(Francoli Fiorente Elderflower, gin Malfy Rossa, eau gazeuse)

BIÈRE

BIRRA MORETTI

Dorée, légère et rafraîchissante.
Un aller simple pour l'Italie.

8

alc. 4,6%

NEGRONI

14

SBAGLIATO

(campari, vermouth rouge, prosecco)

CAMPARI

(campari, vermouth rouge, gin)

NONINO (+3\$)

(nonino amaro, vermouth blanc, gin)

AVERNA

(Averna amaro, vermouth rouge, gin)

CAFFÈ

(Caldi di napoli, vermouth rouge, gin)

SICILIANO (+4\$)

(Marconi 44, campari, vermouth rouge, orange, fleur d'oranger)

NOS MOCKTAILS - 14\$



- **Negroni** (Noa Italian Amaro, sweet vermouth, Statera gin)
- **Amaretto Sour** (Noa Amaretto)
- **Aperol Spritz** (Noa Italian bitter, eau pétillante)
- **Gin + tonic** (Statera gin et tonic 3/4 oz)

NOS VINS *BLANCS*

JUN
CO

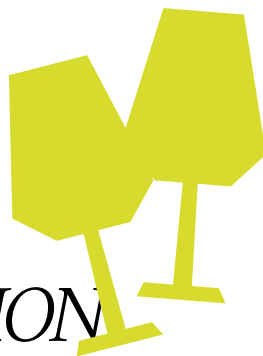
IL AURI EQUI 60
Abruzzo, 2023 (chardonnay)

FALERIO 69
Saladini Pilastrì, Marches, 2023 (Pecorino,
Trebiano bianco (Ugni blanc))

COLLE CORVIANO 63
Italie, Abruzzes, 2024, (pinot gris)

RIESLING TROCKEN 73
Allemagne, Rhein, 2024, (riesling)

**MUROS ANTIGOS
ESCOLHA** 64
Portugal, Vinho verde, 2024, (Loureiro,
Avesso, Alvarinho)



NOS VINS *MACÉRATION*

L'ASTRONAUTE 80
Espagne, Rueda, 2024, (Malvasia)

MYOSOTIS 87
France, Loire, 2024, (pinot gris)

DON CHISCIOTTE 84
Campanie, 2022 (fiano) macération

SKIN CONTACT 88
Alsace, 2024 (gros manseng, ugni blanc)
macération

NOS VINS ROUGES

JUN
CO

SOPLO

Espagne, Valence, 2024 (grenache)

57

GROIN GROIN

France, Sud ouest, 2024, (Malbec, Muscat)

68

EL PAISANO

Espagne, Vallée du Duero, 2023, (Mencia)

60

IL MONELLO

Monferrato, Piedmont 2021 (barbera)

72

CASTELLO DEL TREBBIO

Chianti superiore, 2022 (canaïolo)

62

FALKO ROSSO

Italie, Toscane, (Sangiovese, merlot)

74

NOS BULLES



60

COL DE L'UTIA

Vénétie, 2023 (glera)

V.10

MIONETTO

Vénétie (glera)