

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

L'ENTRÉE 15 & 18

du mardi au dimanche

JUN
CO



FOCACCIA

HUILE D'OLIVE & FLEUR DE SEL 6\$

HUILE PIQUANTE À L'AIL CONFIT (+3\$)

HUILE D'OLIVE & VINAIGRE BALSAMIQUE (+3\$)

OLIVES MAISON

ARRABIATA PIQUANTES 8\$
(Soppressata, citron, piment)

CLASSIQUES 6,50\$
(Orange, romarin, ail)

GIARDINIERA DE LÉGUMES LOCAUX

8\$

NOS ENTRÉES



CARPACCIO

21

Boeuf, câpre, anchois,
échalotte croustillante, aioli.

RAPINI

16.5

Nduja miel caramélisé, crème sure et
pacanes.

BURRATA

18.5

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

POLPETTE

20

Veau, sauce tonnato, pangrattato aux
câpres.

FOCACCIA

Huile d'olives et fleur de sel 7

Compote de tomates balsamique 10.5
et parmesan

NOS PÂTES



RADIATORE

25

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

SPAGHETTI TUMACT ME TULEZ

27

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

LINGUINE AL BURRO 24

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

RISOTTO

28

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

NOS DESSERTS



CHEESECAKE

9

du moment

TIRAMISU PISTACHE

9

espresso, mascarpone, pistache.

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
- **COCCHI DI TORINO** - complexe, vin épicé
- **CALDI DI NAPOLI** - 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 AURIEQUI

Abruzzo, 2023 (chardonnay)

60

FALERIO

Saladini Pilastrì, Marches, 2023 (Pecorino, Trebbiano bianco (Ugni blanc))

69

COLLE CORVIANO

Italie, Abruzzes, 2024, (pinot gris)

63

RIESLING TROCKEN

Allemagne, Rhein, 2024, (riesling)

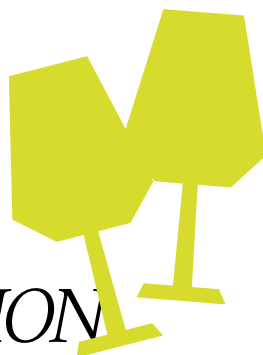
73

MUROS ANTIGOS ESCOLHA

Portugal, Vinho verde, 2024, (Loureiro, Avesso, Alvarinho)

64

NOS VINS *MACÉRATION*



L'ASTRONAUTE

Espagne, Rueda, 2024, (Malvasia)

80

MYOSOTIS

France, Loire, 2024, (pinot gris)

87

DON CHISCIOTTE

Campanie, 2022 (fiano) macération

84

SKIN CONTACT

Alsace, 2024 (gros manseng, ugni blanc) macération

88

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.I.O

MIONETTO

Vénétie (glera)