

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 COCKTAILS

incontournables



JUN
CO

SIGNATURE

18

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

SPRITZ

15

APEROL	amer doux, orange
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
CALDI DI NAPOLI	corsé, notes de café

FIZZ

GIN

Gin, jus de citron, sirop simple, eau gazeuse

ELDERFLOWER

Francoli Fiorente, Elderflower, gin Malfy Rossa, eau gazeuse

NEGRONI

15

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

14

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»

12

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

alc. 4,7%

NOS entrées

CARPACCIO 24

Boeuf, câpre, anchois,
échalotte croustillante, aioli.

RAPINI 17

Nduja miel caramélisé, crème sure et
pacanes.

BURRATA 22

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 10

Compote de tomates balsamique 14
et parmesan

NOS pâtes

RADIATORE 25

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

SPAGHETTI TUMACT ME TULEZ 29

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 32

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

NOS desserts

CHEESECAKE 10

du moment

TIRAMISU PISTACHE 10

espresso, mascarpone, pistache.

VERRINA AL LIMONE 18

Limoncello, sirop de vanille, crème
fouettée

TIRAMISU MARTINI 18

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

NOS VINS

blancs

JUN
CO

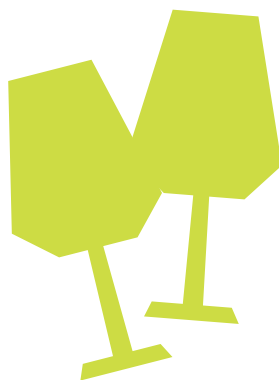
IL AURI EQUI 60
Abruzzo, 2023 (chardonnay)

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

MUROS ANTIGOS 60
Portugal, Vinho verde, 2024, (Loureiro, Avesso,
Alvarinho)

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

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



NOS VINS

macération

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

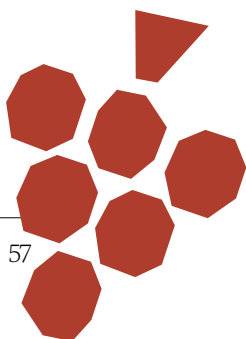
SKIN CONTACT 88
Alsace, 2024 (gros manseng, ugni blanc)
macération

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

NOS VINS

rouges

JUN
CO



SOPLO

Espagne, Valence, 2024 (grenache)

57

PARDUSCO

Portugal, Vinho Verde, 2023 (Alvarelhão)

58

GROIN GROIN

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

68

CASTELLO DEL TREBBIO

Chianti superiore, 2022 (canaiolo)

62

IL MONELLO

Monferrato, Piedmont 2021 (barbera)

72

ROSSO PICENO

Italie, Marches, (Sangiovese, Montepulciano)

74



NOS bulles

60

COL DEL'UTIA

Vénétie, 2023 (glera)

V10

MIONETTO

Vénétie (glera)