

Menu



STARTER

BUFFALO CAPRESE

fresh mozzarella with grape
tomatoes and basil

MAIN

SALMONE ALLA GRIGLIA

grilled organic salmon
served with sautéed escarole

TAGLIATA

grilled grass-fed ribeye
steaks served with potatoes

DESSERT

TIRAMISU

espresso soaked lady fingers
layered with a sweet cream

BOUILLON ITALIEN

MAESTRO

CUCINA • VINO • CONVIVIO

STARTERS AND MAIN

STARTERS

Today's arancini 3,60

Crispy egg, basil mayonnaise, arugula, Parmesan 3,90

Fried artichokes, ricotta, lemon 4,90

Zucchini gazpacho, stracciatella cheese and pistachios 4,90

Burrata with green pesto and Parmesan 5,90

Beef meatballs with tomato sauce 5,90

Finn meert. 6,89M geld

Cripy mozzarella croquettes 4,50

Gnocchi with San Marzano tomato sauce and Parmesan 9,50

Chicken Milanese with Parmesan shoestring fries 9,90

Charolais sirloin steak, shoestring fries and green herb sauce 12,80

Sea bream fillet, caponata and citrus vinaigrette 13,90

Grilled octopus tentacle, pea espuma and polenta 13,90

Italian-style beef tartare, shoestring fries and arugula 12,90

Caesar salad 9,90

Burrata & Parma ham salad 10,90

CHEESES



Pecorino 5,90

Gorgonzola 4,90

Parmigiano Reggiano 4,90



LES FOCCAPIZZAS



La Classico 7,50

San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella.

Focca Parma 9,50

San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, 16-month aged Parma ham and Parmesan.

Mortadella 9,50

Fior di latte mozzarella, Italian mortadella, stracciatella cheese and crushtachios.

La truffo 12,50

Fior di latte mozzarella, Italian cooked ham, stracciatella cheese, summer truffle and crushed hazelnuts.

LA PASTA DELLA CASA TAVOLA

Paccheri with San Marzano tomato and basil sauce 7,90

Paccheri with spica sauce and guanciale 9,90

Spaghetti with pistachio pesto, sun-dried tomatoes and stracciatella cheese 11,90

Add mortadella +2

Spaghetti with beef meatballs and San Marzano tomato sauce 12,90

14,90

truffe specchin



DOLCI DELLA CASA



Cannoli with pistachio or candied fruit 5,90

Classic tiramisu 4,50

Strawberry tiramisu 5,40

Pistachio panna cotta 4,90

Sicilian lemon tart 4,50

Chocolate Caprese cake 4,90

BOUILLON ITALIEN

MAESTRO

CUCINA • VINO • CONVIVIO

CARTE DES BOISSONS

Côtes-du-Rhône - domaine Montine

VINI ROSSI

La Torre - Castel Rocchero

Côtes-du-Rhône - domaine Montine

Puglia IGP Pirovano - Costantino Primitivo

Nero d'Avola Sicilia - Montepietroso

Chianti - Villa Cardini

Valpolicella - Sartori - Montegradella



4

4



19

20

24

30

VINI BIANCHI

La Torre - Castel Rocchero

Icp oc chardonnay - Toremilla

Salento — Domodo Falanghina

Pinot grigio delle Venezie — Baci Al Sole

Catarratto Chardonnay — b.io



4

4



18

22

27

VINI SPUMANTI

Prosecco Brut DOC

Prosecco - doc Scalini

Lambrusco rouge pétillant - Fratelli Cella



4



18

17

VINI ROSATI

AOP Côtes de Provence maurin des maures

La Torre - Castel Rocchero

Chiaretto di Bardolino DOC "Ca'Preella" Rosé — Lamberti



4

4



19

BEERS

25cl

50cl

3,50

6,50

3,50

6

4

7

4

7

APÉRITIFS

Limoncello

Get 27

Pastis 51

Baileys

Martini

Suze

4,50

5

3,50

6

5

5

DIGESTIF ET LIQUEURS

DELIZIE ITALIANE

Limoncello Antica Distilleria Quaglia

Amaretto Distilleria Quaglia

Marzadro Crema Alpina Pistacchio

Marzadro Crema Alpina Fior di Latte

4,50

4,50

6

6

CHARTREUSE

Verte

Jaune

Centenaire

VEP

Reine des liqueurs

7

8

18

24

32

RHUM

Rhum Havana Club 3 ans

Diplomático Reserva Exclusiva

Rhum eminente reserva 7 ans

7

8

12

WHISKY

Whisky Ballantine's

Irish whiskey Tullamore Dew

Nikka From The Barrel

7

8

11

GIN

Bombay Original

Citadelle

Dry Gin Monkey

8

10

14

VODKA

Absolut blue

Grey goose

7

8

BOUILLON ITALIEN

MAESTRO

CUCINA • VINO • CONVIVIO

APERITIVO

PRODUITS FRAIS ET FAITS MAISON

APERITIVO EVERYDAY FROM 4PM

Tarelli	2
Olives marinées	3
Mortadelle	6,90
Jambon de Parme	6,90
Spiannata	4,90
Pecorino	5,90
Gorgonzola	4,90
Parmigiano Reggiano	4,90
Burrata, pesto verde et parmesan	5,90



HAPPY HOURS - 16H -19H - MONDAY TO FRIDAY

Pinte de Blonde	5
Pinte d'IPA	6
Pinte de Blanche	6
Tous les Spritz	5
Mocktails	5
Cocktails	6



SPRITZ !

Le Classico

Liqueur d'orange, prosecco, eau gazeuse

5



Hugo Spritz

Fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse

6,5

L'Italicus

Liqueur de bergamotte, prosecco, eau gazeuse

6,5

Limoncello Spritz

Limoncello prosecco, eau gazeuse

6,5

COCKTAILS

Belini (Purée de pêche blanche, prosecco)	6,90
Rossini (Purée de fraises fraîches, prosecco)	6,90
Limoncello Tonic (limoncello artisanal, tonic, menthe)	6,90
Negroni (Gin, Vermouth, Campari)	7,50
Expresso Martini (Vodka, liqueur de café, espresso frais)	7,50
Basil Smatch (Gin, basilic frais, jus de citron)	7,50
Grenoble Mule (Liqueur de sapin, Ginger Beer, citron vert)	8

MOCKTAILS

Virgin Spritz (Venezio, eau gazeuse)	6
Virgin Belini (Petillant, purée de pêche)	6
Virgin Rossini	6
Dolce Vibrante (Martini Vibrante, framboise, pomme, citron)	6,5
Virgin Mojito	6,5

BOUILLON ITALIEN

MAESTRO

CUCINA • VINO • CONVIVIO

Carte des boissons

Produits frais et faits maison

CAFFÈ & CO



Ristretto	1,90
Espresso	1,90
Double Espresso	2,90
Cappuccino	3,50
Latte/Flat White/Iced Latte	4
Chai Latte	4
Matcha Latte	5
Chocolat Chaud	5
Thé Dammann	4

Plaisirs Sucrés

Citronnade maison au basilic frais	3,50
Thé glacé maison	4
Jus de fruits Granini	4
Sirop à l'eau	2
Diabolo	4
Perrier 33cl	3,60
San Pellegrino (50cl)	4,5
Sodas classiques 33cl (Coca Cola, Fuze Tea, limonade...)	3,90
Kombucha	5
Club Maté	5

CRÊPES DE LA CASA

Sucre	3,50
Sucre citron	4,50
Nocciolata	5
Pistacchio de Sicile	5,50



ICE CREAM DES FRERES AMORE

1 boule	2,50
2 boules	4,50
3 boules	6

Nos parfums : Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Fior di latte

CANNOLI

Pistache	5,90
Fruits confits	5,90



