

## VINS ROUGES

12,5 cl 75 cl

Nero d'Avola Cantina Trevigiana	4 €	19 €
Sicile Cantina di Canicatti "Ferla"		25 €
Sicile Mortellito "Calaniuru Rosso"		36 €
Etna Ayunta "Nerello Mascalese"		45 €
Cerasuelo di Vittoria Planeta		43 €
Primitivo La Traversata	6 €	31 €
Barbera d'Alba Vajra		48 €
Dolcetto d'Alba Sottimao "Bric del Salto"		38 €
Barolo Sacco		60 €
Piémont Proprieta Sperino "Uvagio"		76 €
Chianti Castelsina	4,5 €	21 €
Chianti Classico Isole Olena		63 €
Rosso di Montacino San Polino		81 €
Campanile Agnanum "Piedirosso"		35 €
Valpolicella Cantina di Monteforte "Clivus"	5,5 €	26 €
Domaine Les Tines, cuvée prestige		69 €

## VINS BLANCS

Grillo Musita Organicus	5 €	24 €
Grillo Planeta "Segreta"		34 €
Trebbiano d'Abruzzo Agriverde "Riseis"	6 €	29 €
Sicile Mortellito "Calalancu"		36 €
Sicile Cantina di Canicatti "Ferla"		25 €
Domaine Les Tines, cuvée prestige		69 €

## VIN ROSÉ

Château Guilhem IGP Pays d'Oc	4 €	24 €
-------------------------------	-----	------

## BULLES

Prosecco Cantina Trevigiana	5 €	21 €
Prosecco Gregoletto Monte Corbino		31 €
Moscato d'Asti Minos (Blanc doux)	6 €	29 €
Lambrusco Dell'Emilia Chiarli (Rouge)	4 €	17 €

## ALCOOLS

Rhum Bacardi Carta Oro	8 €
Rhum Pyrat	10 €
Rhum Santa Teresa	12 €
Tequila Patron	14 €
Tequila Patron XO Café	10 €
Tequila Cazadores	9 €
Vodka Eristoff	8 €
Vodka Grey Goose	10 €
Amaretto Disaronno	8 €
Whisky JB	8 €
Whisky Lagavulin 16ans	14 €
Grappa	8 €
Sambuca	8 €
Fernet Branca	8 €
Limoncello	8 €
Chartreuse	13 €

## COCKTAILS

### Les Spritz

Select (l'original)	9 €
Aperol	9 €
Campari	9 €
St Germain	11 €
Italicus	11 €
Martini Robino	9 €
Martini Vibrante - sans alcool	7 €

Negroni	10 €
Americano	10 €
Amaretto Sour	10 €
Moscow mule	10 €
Expresso Martini	10 €

### Les Gins Tonic

Engine (Italie)	11 €
Bombay Sapphire	9 €
Bombay Citron pressé	9 €
Hendricks	10 €
Mare	10 €
Hexagone	10 €
Alpha ligne rouge	10 €

RISTORANTE - TRATTORIA  
  
**Peppino**

OUVERT 7/7

**Lundi**

→ 11h - 15h

**Mardi à Samedi**

→ 11h - 15h & 17h30 - 22h

# MENU

## ANTIPASTI 4 €

Olives géantes  
Poivrons farcis  
Stracciatella  
Jambon truffé  
Caviar d'aubergine  
Tapenade noire  
Artichauts marinés  
Anchois au vinaigre

## PRIMI

Polpette parmesan	8 €
Artichauts frits parmesan	9 €
Arancini	9 €
Assiette de Charcuterie	14 €
Calamars à la Romaine	13 €
Burratina pesto pistache	9 €

## PASTA, ECCETERA

Lasagnes & salade	18 €
Spaghetti bolognaise	16 €
Penne pesto	15 €
Rigatoni carbonara	17 €
Cannelloni ricota épinard & salade	18 €
Gnocchi gorgonzola & salade	18 €
Risotto gambas	24 €

Linguine tartufo dans la demi  
meule de parmesan (min 2 pers) 30€/pers

## SECONDI

Salade César	18 €
Côte de veau milanaise ⊕	25 €
Tartare à l'italienne ⊕	22 €
Carpaccio de bœuf ⊕	18 €
Bras de poulpe ⊕	24 €
Vitello Tonato ⊕	20 €

## ⊕ UNE GARNITURE AU CHOIX

Tagliatelles, polenta crémeuse,  
aubergine rôtie origan ou salade.

## MENU ENFANT 12 €

Spaghetti bolognaise ou  
Gnocchi au jambon gratiné  
+ Glace italienne vanille  
+ Sirop à l'eau

## DESSERTS

Tiramisu	7 €
Panna cotta pistache	7 €
Crème brûlée citron	6 €
Cannoli ganache chocolat	8 €
Mousse café pépites de chocolat	6 €
Affogato	7 €

# BOISSONS

## BIÈRES

	25 cl	33cl	50 cl
Blonde pression	3,5 €		6,5 €
IPA pression	4,5 €		8 €
Poretti en bouteille		5 €	

## BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruit bio local (25cl)	5 €
Limonade italienne Tomarchio (27,5cl)	5 €
Coca/Coca Zero (33cl)	3,8 €
Sprite (33cl)	3,8 €
Fuze tea (25cl)	3,8 €
Orangina (33cl)	3,8 €
Abatilles (33cl)	3,5 €
Diabolo	3,5 €
Sirop à l'eau	2,5 €
Red Bull (25cl)	4 €
Acqua Panna (75cl)	5 €
San Pellegrino (75cl)	5 €

## BOISSONS CHAUDES

Expresso Café/Déca	2 €
Double expresso	4 €
Noisette	2,1 €
Café Crème	4 €
Cappuccino	4 €
Café latte	4 €
Café frappé (sirop d'orgeat)	4 €
Chocolat chaud	4 €
Thé ou infusion	3,5 €
Café Baileys	6 €
Irish Coffee	12 €

## APÉRITIFS

Martini Rouge	4 €
Martini Blanc	4 €
Martini Rubino	5 €
Martini Ambrato	5 €
Martini Vibrante - sans alcool	4 €
Martini Floreale - sans alcool	4 €
Campari	4 €
Suze	4 €
Ricard	3 €

Prix nets en euros, service compris