

## BIERES ARTISANALES DU FRIOUL



*Birificio Artigianale*

**Gold Flex 33 cl**

bière blonde, fruitée, au goût prononcé et élégant! 4,9% Vol

€ 6,50

**Carat 33 cl**

bière blanche IPA, fraîcheur légèrement amère, goût rond et floral! 5,5% Vol

€ 6,50

**Orbit Ale 33 cl**

bière rousse ambrée Hoppy Ale perlage vif, très légère et parfumée! 3,9% Vol

€ 6,50

**Ippils 33 cl**

bière dorée à basse fermentation Bohemian Pilsner, à base de houblon sauvage du Frioul ! 4,7% Vol

€ 6,50

## BIERES TRADITIONNELLES

**Peroni "Nastro Azzurro" 33 cl**

€ 4,00

**Moretti 33 cl**

€ 4,00

## LES VINS

**Tous nos vins exposés en boutique au prix caviste, peuvent également être servis à table avec un coût de service de € 5,00 par bouteille**

## LA CARTE

### été 2020



Trattoria Tholozé  
26, rue Tholozé  
75018 Paris  
Tél 01 53 28 45 20

Épicerie Traiteur  
35, rue Veron  
75018 Paris  
Tél 01 48 58 48 52

Trattoria Lepic  
86 bis, rue Lepic  
75018 Paris  
Tél 01 42 64 90 54

Bistrot  
10, rue Aristide Bruant  
75018 Paris  
Tél 01 44 85 30 67

## TENTAZIONI®

*Cucina italiana*

Spritz Aperol	€ 7,20	Americano	€ 6,90
Spritz Campari	€ 7,90	Negroni	€ 6,90
Spritz Limoncello	€ 7,90	Vermouth rouge	€ 5,20

### *Les olives mixtes d'Italie*

€ 3,90

### **Les 'cicchetti' comme à Venise, à déguster avec un de nos apéritifs**

Caponata d'aubergines à la palermitaine	€ 5,90
Caponata d'artichauts à la palermitaine	€ 5,90
Le vitel tonné (rôti de veau à la sauce au thon servi froid)	€ 6,90
Les deux involtini d'aubergine avec jambon et scamorza, salade	€ 4,90
Arancino au ragoût de viande	€ 5,90
Arancino épinards et mozzarella	€ 5,90

### **Les fritures**

La mixte 'Palermo'	€ 6,90
<i>Crocchette, panelle, le petit arancino et les trois mini pains</i>	
Les aubergines à la milanese et la sauce arrabbiata	€ 6,90
Les 'frittata' de pâtes au ragoût	€ 6,90
Les petits filets d'anchois panés	€ 6,90
Les deux fleurs de courgette farcies de mozzarella et anchois	€ 6,90

### **Les charcuteries - assiette dégustation**

Coppa di Parma IGP	€ 7,60
Saucisson de Toscane au fenouil 'Finocchiona' IGP	€ 6,80
Speck fumé de l'Alto Adige IGP	€ 7,60

### **Les fromages - assiette dégustation**

Pecorino de Sicile au poivre – lait de brebis 100% sicilien	€ 5,90
Pecorino de Sicile au piment – lait de brebis 100% sicilien	€ 5,90
Mozzarella di bufala servie avec roquette et tomates séchées	€ 6,50
Burrata (100gr) servie sur lit de salade et tomates cerises	€ 6,50

## TENTAZIONI®

*Cucina italiana*

### **Les planches à partager (deux personnes)**

Charcuterie mixte	€ 15,90
Très belle burrata de 300 gr servie avec salade	€ 17,90
Trilogie de poissons fumés: espadon, thon et saumon, citronnette	€ 18,50

### **Les salades**

Caprese – tomate, mozzarella, basilic	€ 8,90
Salade de poulpe et petits légumes	€ 10,90
Tonnara - thon à l'huile d'olive, oignons rouges et tomates cerise	€ 10,90

### **Les plats chauds**

Gnocchi à la sorrentina gratinés au parmesan	€ 12,60
Tortelloni à la bolognese	€ 13,20
Lasagne au ragoût de veau	€ 13,90
Linguine à la carbonara	€ 12,90
Lasagne à la bolognese	€ 13,90
Penne au saumon fumé	€ 13,50
Bruschetta traditionnelle tomate, ail, basilic, huile extra vierge de Sicile	€ 7,70

**Notre incontournable focaccia au romarin  
servie tiède pour accompagner l'apéro ou en  
accompagnement de votre repas**

€ 3,90

### **Les desserts**

Tiramisù	€ 5,60
Panna cotta aux fruits rouges	€ 5,60
Dessert du jour	€ 6,00
Glaces maison	€ 6,00
(1 parfum au choix – pots mono parfum non modifiables)	
<i>Noisette – Chocolat de Modica – Pistache de Sicile – Stracciatella - Citron</i>	