

Ciao

Un ultimo drink e Ciao !



À Manger - Stuzzica & Gusta!

Charcuterie – "Affettati & Co."

Salame Fumoso del Giorno 🥖🍷

8.-

Saucisses italiennes fumées, tranchées minute, voile d'huile d'olive des Pouilles & poivre noir fraîchement moulu.

Gran Tagliere "Nonna Gina" 🥖🍷🍷

14.-/18.-

Coppa, pancetta arrotolata, prosciutto di Parma ; cornichons balsamique, confit d'oignon rouge & grissini maison. Beurre battu au basilic ou glace basilic salé pour les audacieux.

Sec – "Crocca & Sgranocchia"

Tris di Grissini 🥖🍷🍷🏠

9.-

Gressins dorés maison + trio de tapenades de saison : olive taggiasche, pomodoro secco, aubergine fumée. + 1 € : crème parmesan-truffe blanche

Bruschette "Sole Mio" 🥖🍷🏠

8.-

Toasts grillés, tomates, marinade olive-ail-herbes, pluie de zeste de citron. Servis sur grille mini-BBQ.

Pane all'Aglio Aerato 🥖🍷🏠

7.-

Pain "à l'air" : focaccia légère, beurre fouetté à l'ail, persil & citron confit.

Pita Extra Calda 🥖🍷🏠

3.-

Pain pita tiède, huile pimentée maison. Parfait en side.



Tous nos prix son en euro, TVA (10 %) et service inclus.
La liste de nos allergènes est disponible sur demande auprès de nos équipes.

Chaud – "Caldi & Coccoli"

Mini Pizza "Margherita Pop" 🍕🍷🍷🍷

10.-

Boules de pâte pizza frites, cœur mozzarella, basilic flash-frit.
À tremper dans notre passata à part (chaud).

Polpettine della Nonna ❤️🍕🍷🍷🍷

12.-

Boulettes de bœuf & porc (Origine disponible auprès du staff), sauce tomate longuement mijotée, neige de parmesan 24 mois, gremolata citron.

Fromage – "Formaggi da Sballo"

Burrata "Cuore Morbido" 🍷🍷🍷

12.-

Burrata entière 125 g, coulée de pesto verde, pistaches concassées & fleur de sel de Cervia.

Degustazione Formaggi 🍕🍷🍷🍷

13.-/17.-

Taleggio crémeux, pecorino sarde, gorgonzola dolce, confit de figue & focaccia tiède.

Envie de jouer les chefs ? Nos taglieri sont 100 % modulables : signale simplement à la squadra derrière le bar si tu préfères échanger une viande pour un autre salume ou troquer un fromage contre ton coup de cœur du moment. On tranche, on remplace, on sourit – et la planche devient la tienne.



Il preferito della squadra / Coup de cœur de l'équipe

🍷 Gluten & céréales 🍷 Crustacés 🍷 Œufs 🍷 Poissons 🍷 Arachides
🍷 Soja 🍷 Lait 🍷 Fruits à coque 🍷 Céleri 🍷 Moutarde 🍷 Sésame
🍷 Sulfites 🍷 Lupin 🍷 Mollusques

✅ Plat végétarien 🍷 Préparation épicée (huile pimentée, etc.)

❄️ Produits susceptibles d'avoir été congelés

🏠 Fait maison (élaboré sur place à partir de produits bruts selon décret du 11 juil. 2014)

Buon Appetito, Amore.
Ciao ❤️

Tous nos prix son en euro, TVA (10 %) et service inclus.
La liste de nos allergènes est disponible sur demande auprès de nos équipes.





À Boire - Arcobaleno di Spritz

Rosso - Milano

Campari 5 cl • Prosecco 9 cl • Eau gazeuse - Zeste d'orange flambé
Plus corsé ; amertume chic façon Milano.

11.-

Arancione - Veneziano

Aperol 5 cl • Prosecco 9 cl • Eau gazeuse - Demi-lune d'orange
Frais & légèrement amer ; la dolce vita vénitienne.

10.-

Giallo - Limone

Limoncello 4 cl • Menthe • Prosecco 9 cl • Eau gazeuse - Brin de menthe + zeste citron
Sec-amer, solaire ; splash de citron et herbes fraîches.

10.-

Bianco - Fiore

St-Germain ou Italicus 5 cl • Prosecco 9 cl • Eau gazeuse - Menthe - Feuilles de menthe & rondelle de citron vert
Floral, rafraîchissant, délicatement sucré.

11.-

Verde - Alpino

Génépi 4 cl • Sirop basilic 1 cl • Prosecco 9 cl • Eau gazeuse - Basilic frais & spray chartreuse
Herbacé & alpin ; brise fraîche des montagnes.

12.-

Blu - Lido

Curaçao 4 cl • Gin 1 cl • Prosecco 9 cl • Eau gazeuse - Étoile d'ananas
Tropical, couleur lagon ; parfait pour les selfies.

10.-

Viola - Notte

Liqueur de violette 4 cl • Gin 1 cl • Prosecco 9 cl • Eau gazeuse - Pensée comestible
Floral, légèrement poudré, ultra chic.

10.-

Rosa - Ramazzotti

Ramazzotti 5 cl • Prosecco 9 cl • Eau gazeuse - Pétale de rose & baie rose
Fruité-floral ; douceur désarmante, facile à vivre.

11.-

Nero - Affascinante

Amaro del Capo 4 cl • Crème de cassis 1 cl • Prosecco 9 cl • Eau gazeuse - Mûres
Intense ; réglisse & fruits noirs, final velours.

12.-

Arcobaleno

6 mini-spritz 10 cl : Rosso / Arancione / Giallo / Verde / Blu / Viola - Plateau partagé
Le tasting-flight pour les indécis.

18.-



Certains de nos Spritz peuvent être préparés en version Zero-Alcol (≤ 0,5 % vol.). Demande à la squadra !
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé — à consommer avec modération.



À Boire - Cocktail Classici

Negroni

12.-

Campari 3 cl • Vermouth rouge 3 cl • Gin 3 cl
Bitter-doux, agrumes & genièvre, finale longue.

Americano

12.-

Campari 3 cl • Vermouth 3 cl • Eau gazeuse 6 cl ou Prosecco 6 cl (+0.5€)
Rafraîchissant, notes d'orange confite ; avant-soirée idéal.

Garibaldi

10.-

Campari 4 cl • Jus d'orange frais "fluffy" 10 cl
Douce amertume, texture nuage grâce au jus foisonné.

Basilico Smash

13.-

Gin 5 cl • Citron 2 cl • Sirop sucre 1,5 cl • Feuilles de basilic
Herbacé, citronné, couleur verte brillante.

Espresso Martini

14.-

Vodka 4 cl • Café espresso 3 cl • Liqueur de café 2 cl • Sirop sucre 1 cl
Crémeux, café intense, finish velouté.

Amaretto Sour

12.-

Amaretto 5 cl • Citron 3 cl • Sirop sucre 1 cl • Blanc d'œuf
Amande douce, acidulé gourmand, mousse onctueuse.

Margarita Tradicional

12.-

Tequila 5 cl • Triple sec 2 cl • Citron vert 2 cl
Sec, salin, punchy ; le classique hors-piste mexicain.

La famiglia des Mules

10.-

Vodka ou Campari ou Limoncello 4 cl • Citron vert 2 cl • Ginger beer 12 cl
Gingembre vif, Amer & épicé.

La famiglia des Gin-Tonic

14.-

Gin 5 cl • Tonic Mediterranean 12 cl • Citron ou Pamplemousse ou Olive & romarin
Crémeux, café intense, finish velouté.



Certains de nos Cocktails peuvent être préparés en version Zero-Alcol (≤ 0,5 % vol.). Demande à la squadra !
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération.



À Boire - Cocktail d'Autore

Dolce Tramonto

13.-

Vodka infusée pêche 4 cl • Limoncello 2 cl • Purée mangue-passion 3 cl • Jus fraise frais 2 cl • Citron vert 1 cl
Explosion tropicale – pêche / mangue / fraise en cascade, finale citronnée, texture velours, 0 % bulles.

Ciao Bella

14.-

Vodka infusée framboise 4 cl • Ramazzotti Rosato 2 cl • Purée framboise 2 cl • Citron 2 cl • Top prosecco 4 cl
Rose fluo, bulles fines ; attaque fruit rouge, finale amère-florale qui rappelle le spritz.

Cuore Neon

14.-

Tequila blanco 4 cl • Italicus bergamote 2 cl • Jus passion 3 cl • Citron vert 2 cl • 2 feuilles de basilic frappées
Couleur sunset, nez agrumes-herbacé ; bouche exotique et bergamote, pointe saline du rim rose.

Luce Viola

15.-

Gin 5 cl • Italicus 2 cl • Sirop violette 1 cl • Citron 2 cl • Blanc d'œuf (foam) • Pincée de paillettes comestibles
Dégradé violet-rose qui s'illumine sous le néon ; nez bergamote-fleur, bouche fraîche, finale subtilement florale.

Cocktail Analcolici

Ciao Sole

8.-

Jus d'abricot frais 5 cl • Purée mangue 3 cl • Sirop basilic 1 cl • Citron vert 1 cl • Glaçons cristal
Orange-jaune lumineux ; bouche velours abricot, twist exotique mangue & fraîcheur basilic.

Bella Notte

8.-

Jus mûre 4 cl • Jus cassis 2 cl • Purée framboise 2 cl • Sirop violette 1 cl • Citron 1 cl • Glaçons cristal
Violet profond ; attaque fruits noirs, cœur framboise, finale florale violette – riche et gourmand.



Il preferito della squadra / Coup de coeur de l'équipe

Cin Cin, Cuore.
CIAO 

Certains de nos Créations peuvent être préparés en version Zero-Alcol (≤ 0,5 % vol.). Demande à la squadra !
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération.



À Boire - Soft & Analcolici

San Pellegrino Limonata

Citron d'Amalfi IGP, légèrement pétillant
Acidulé, ultra-rafraîchissant

4.-

San Pellegrino Aranciata Rossa

Orange sanguine de Sicile, pétillant doux
Doux-amer, robe ruby

4.-

Chinotto Neri

Soda cola-agrume italien culte
Amertume chinotto, rétro pop

4.-

Crodino Biondo

Bitter sans alcool, servi sur glace ballon
Parfait Spritz 0 %, herbacé-orange

5.-

Thé glacé maison "Pesca"

Infusion pêche blanche, miel, citron
Iced-tea artisanal, zéro bulles

4.-

Jus pressé du jour

Orange / Pomme-gingembre / Carotte
Frais minute, bouteille verre

5.-

Acqua Panna (50 cl)

Eau plate toscane

3.-

San Pellegrino (50 cl)

Eau pétillante naturelle

3.-





À Boire - Birre alla Spina

Bavik Super Pils

5.-/9.-

Blonde pils 5,2 % - [25 cl](#) / [50 cl](#)

Houblons nobles, douceur pétillante et agréable. Caractère corsé avec une amertume fraîche.

Bavik Super Wit

5.-/9.-

Blanche 5,0% - [25 cl](#) / [50 cl](#)

Facile à boire et fruitée, révélant ses notes épicées de coriandre et zeste d'orange.

Circus Session IPA

5.5-/10.-

IPA 4,0% - [25 cl](#) / [50 cl](#)

Arômes fruités envoûtants et son caractère ludique vous surprendront.

Bière du moment

.-

Demander la bière du moment à l'équipe - [25 cl](#) / [50 cl](#)

Birre in Bottiglia

7.-

7.-

8.-



Il preferito della squadra / Coup de coeur de l'équipe

Alla salute degli Amici.
CiA! 

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé — à consommer avec modération.



Cave à Vins - La Cantina di CIAO

-
-
-

Il vino è poesia in bottiglia.
CIAO

Tous les vins sont servis entre 8 °C (blancs/rosés) et 16 °C (rouges).
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération.



Happy Hour - Ora Felice Aperitivo

 du mardi au samedi, 18 h 00 → 20 h 00

Arcobaleno di Spritz

-2 € sur les tarifs de la carte des Spritz

-2.

Cocktail Classici

-1 € sur les tarifs de la carte des Cocktails Classici

-1.

Cocktail d'Autore

-2 € sur les tarifs de la carte des Cocktails d'Autore

-2.

Birre alla Spina

-1 € sur chaque format de la carte des Birre alla Spina

-1.

Soft & Analcolici

-0.5 € sur les tarifs de la carte des Soft & Analcolici

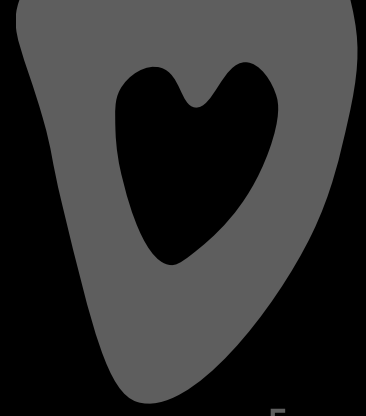
-0.5.

- Ora Felice valable sur place, non cumulable avec d'autres promos.
- Dernière commande Happy Hour à 19 h 55.
- Les tarifs réduits s'appliquent sur les prix initiaux de chaque carte. Demandez à l'équipe pour plus de précisions.

Scatta l'Ora Felice



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé — à consommer avec modération.



Pour terminer - Shooters "Scintille"

Bacio Rosso

1 cl Campari • 1 cl vodka

Rouge passion ; attaque amère-douce, finish feu.

5.-

Limon Flash

2 cl Limoncello glacé

Zeste citron XXL ; sucré & vif, 100 % Italia.

4.-

Espressino

1 cl liqueur café • 1 cl Amaretto

Moka + amande ; réveil instantané.

5.-

Gelato Fragola

1 cl vodka fraise • 1 cl crème vanille

Fraise-milkshake en mode shot ; ultra-gourmand.

5.-

Spritz Pop

1 cl Aperol • 1 cl prosecco mousseux

Mini-spritz concentré, pétillant sur la langue.

4.-

Fuoco Verde

1 cl génépi • 1 cl sambuca

Herbacé + anis ; fraîcheur alpine... qui pique !

5.-

Dark Sapin

1 cl Get 27 • 1 cl Jägermeister

Surprenant et original...

5.-

Menta Fresca

1 cl Branca Menta • 1 cl vodka

Menthol glacé, douceur réglissée ; parfait pour finir en fraîcheur.

5.-



Il preferito della squadra / Coup de coeur de l'équipe

Plateau « 6 Scintille ou 10 Scintille » mix & match à la demande.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération.

Ciao

Grazie mille.