



APERITIVO DE 14h30 À 19h
APERITIVO - 2.30pm to 19pm

PERONI 50cl 5 €

CINZANO SPRITZ 6 €

COCKTAIL 6 €

Mojito, Caipirinha, Ti Punch, Margarita,
Caipiroska, Bellini, Rossini, Whisky Sour...

DEMI FOCACCIA 3 €

FORMULE MIDI 14,90€
LUNCH MENU

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
& Verre de Vin ou Soft

Entrée au choix :

- Assiette de Speck
- Assiette de Pancetta
- Assiette de Mortadelle
- ½ Focaccia

Plat au choix :

- Salade "Contadina"
- Salade "Caprese"
- Lasagnes de Tonio

Dessert :

- Panna Cotta (Fruits Rouges, Mangue, Passion)
- Tiramisu +2€

ASSIETTE À PARTAGER

To share

ASSIETTES DÉGUSTATION

Platter “ Degustation ”

LA CHARCUTERIE

Assiette Dégustation *

Bresaola Punta d’Anca I.G.P.	7 €
Coppa di Parma D.O.P	7 €
Prosciutto crudo di Parma D.O.P 20 mois D.O.P	7 €
Mortadella Bologna con Pistacchio I.G.P	5 €
Pancetta Tesa	5 €
Speck	5 €
Spianata Piccante Calabrese	5 €

FROMAGES

Formaggi	
Burratina 200g	13 €
Parmigiano Reggiano 24 Mesi D.O.P 50g et +	5 €

LES OLIVES ET LES CÂPRES

Olives & Capers	
Olives mix (150g et +)	5 €
Olives bella di Cerignola (200g et +)	5 €
Caperi con combo (grosse câpres) (150g et +)	5 €

DÉGUSTATION

Assiette dégustation de 50gr et +

CAVE À VINS

Wine Cellar

Verre & Pot	Verre 14cl	50cl	VINS
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - DOC - Bio - Rouge	5 €	13 €	
PECORINO - TERRE DI CHIETI - IGT - bio- Blanc	5 €	13 €	
CERASUOLO D'ABRUZZO - DOC - Bio - Rose	5 €	13 €	
PROSECCO EXTRA DRY	6 €	-	
BULLE			
PROSECCO MIONETTO - Bio - 75cl		29 €	
ITALIEN ROSSO			
PRIMITIVO PUGLIA 2019 "Viglione" - bio - 75cl Idéal pour la Pizza, les fromages, l'apéro entre amis "La rondeur assouplit la tomate"		25 €	
NERO D'AVOLA 2019 - Sicilia - bio - 75cl 100% Nero d'Avola, cépage emblématique Sicilien, Note de Prune, sur le fruit. Pizza, aubergine, viandes grillées		26 €	
VALPOLICELLA RIPASSO 2018 - DOC - Vénétie - 75cl 70% corvina, 20% Rondinella, 10% Corvine. Viandes grillés ou Rôties, Volailles, Polenta		22 €	VINS
CASA SETARO 2018 - Vesuvio - Terramatta - 75cl 100% Aglianico, vendange manuelle, affinage 12 mois. Le vésuve, la lave, la terre		31 €	
ITALIEN BIANCO			
ESPIRA FIANO 2019 - Puglia - Biologique 75cl 100% Fiano - Petite Production pour une grande saveur Burrata, Antipasti, poissons...		22 €	
KEBRILLA 2019 - Grillo Sicilia DOC - biologique 75cl 100% Grillo, affinage partiel en barrique. Un voyage en Sicile : la mer, l'été et les agrumes.		23 €	
CASA SETARO BIANCO 2018 - Biologique - Vesuvio 75cl 100% Falanghina Vignes de Pieds francs Parc National du Vésuve Nez fruité et végétal parfait pour les pizzas blanches et la truffe		28 €	

BIÈRES

Beers

	25cl	50cl	APERITIVO
PERONI "Nostra Azzurro"	4,00 €	7,00 €	5€ (50cl)
MONACO	5,00 €	8,00 €	
PANACHE	4,50 €	7,50 €	

EAUX

Mineral water

DOLOMIA NATUREL	50cl	5,00 €
DOLOMIA FRIZZANTE	50cl	5,00 €
PERRIER	33cl	4,00 €

SOFT DE SICILE

LIMONATA BIO SICILIA	27,5cl	5,00 €
ARANCIA ROSSA BIO SICILIA	27,5cl	5,00 €
MANDARINA SICILIA	27,5cl	5,00 €

SOFT

LIMONADE BIO	27,5cl	5,00 €
ORANGINA	33cl	4,00 €
COCA COLA	33cl	4,00 €
COCA ZERO	33cl	4,00 €
ICE TEA PÊCHE	33cl	4,00 €
FANTA	33cl	4,00 €
SCHWEPPES	33cl	4,00 €
PERRIER	33cl	4,00 €
GINGER BEER	33cl	5,00 €
GRANINI	25cl	4,00 €
(Orange, Pomme, fraise, Tomate)		
REDBULL	25cl	5,00 €

EAUX SOFT BIÈRES

COCKTAILS CLASSIQUES

Cocktails "The Classics"

CINZANO SPRITZ	7 €
Cinzano 5cl, Prosecco Mionetto 12cl, Perrier 3cl, Orange Tranche	
Cinzano 5cl, Prosecco Mionetto 12cl, Perrier 3cl, Orange Slice	
SPRITZ PASSION	8 €
Cinzano 5cl, Prosecco Mionetto 12cl, Perrier 3cl, Orange Tranche, passion	
Cinzano 5cl, Prosecco Mionetto 12cl, Perrier 3cl, Orange Slice, maracuja	
SPRITZ BLANC	8 €
Liqueur de Sureau 5cl, Prosecco Mionetto 12cl, Perrier 3cl, citron Tranche	
Liqueur de sureau 5cl, Prosecco Mionetto 12cl, Perrier 3cl, lemon Slice	
SPRITZ DANY	9 €
Limoncello 5cl, Prosecco Mionetto 12cl, Perrier 3cl, zest de citron	
Limoncello 5cl, Prosecco Mionetto 12cl, Perrier 3cl, lemon twist	
NEGRONI	9 €
Gin 3cl, Martini Rouge infusé aux café 3cl, Campari 3cl, Orange	
Gin Gordon's 3cl, Martini Rouge coffee infused 3cl, Campari 3cl, Orange	
EXPRESSO MARTINI	9 €
Absolut Vodka 5cl, Kalhua 2cl, Espresso Shot, Bailey 2cl	
Absolut Vodka 5cl, Kalhua 2cl, Espresso Shot, Bailey 2cl	
PORNSTAR	8 €
Vodka Absolut 5cl ,vanille, fruit de la passion	
Vodka Absolut 5cl, vanilla ,passion fruit	
BELLINI	8 €
Crème de Pêche 2,5cl , jus de pêche , Prosecco 10cl	
Peach Liquor 2,5cl, Peach Juice, Prosecco 10cl	
AMARETTO SOUR	9 €
Amaretto, 6cl, jus de citron , blanc d œuf	
Amaretto 6cl, lemon juice, white egg	
PERFECT BLOODY MARY	9 €
Vodka Absolut 5cl, jus de tomate frais, jus de citron, épices	
Vodka Absolut 5cl, Fresh Tomato Juice, Lemon Juice, Spices	

COCKTAILS CREATION

Cocktails Creation

FABBREZZA	8 €
Liqueur de framboise, purée de framboise ,Prosecco Rasberry Liquor, Rasberry , Prosecco	
FOURZANO	9 €
Cinzano 5cl, four roses 2,5cl, jus de cranberry, blanc d'œuf Cinzano 5cl,four roses 2,5cl, cranberry jus, white egg	
FOMOMARINO	9 €
Gin Gordon's 5cl, Liqueur de sureau 2,5cl, ginger ale, citron vert, concombre Gin Gordon's 5cl, Liqueur de sureau 2,5cl, ginger ale, lime , cucumber	
BASILITINI ROYAL	10 €
Havanna 3 ans 5cl, Liqueur purée Framboise, Basilic, Sucre , Citron vert, Prosecco Havanna 3 ans 5cl, Rasberry, basil, sugar, Lime, Prosecco	
ROSAVITA	9 €
Gin 5cl, Citron vert, Jus de cranberry, Sirop de Rose, blanc d'oeuf Gin 5cl, Lime, Cranberry Juice, Sirop de Rose, egg white	
NUVOLA (cbd)	11 €
Vodka 5cl infusée au cbd, Chambord 2,5cl, jus de citron vert Infused cbd Vodka 5 cl , Chambord 2,5cl, lime juice	

LASAGNE

LASAGNES MAISON DE TONIO

18 €

Viande de bœuf mijoté à la tomate, oignons, carotte et sellerie.
Servies avec Roquette et copeaux de Parmesan.

PIZZE CLASSIQUES

MARINARA

9 €

Sauce Tomate, Ail, Huile d'olive, Origan.

MARGHERITA

10 €

Sauce Tomate, Parmesan, Fior di latte, Huile d'Olive, Basilic

CALZONE

11 €

Double Tomate, Parmesan, Fior di Latte, Basilic.

BUFALA

13 €

Sauce Tomate, Mozzarella di Bufala, Parmesan, Huile d'Olive, Basilic.

REGINA

15 €

Sauce Tomate, Parmesan, Fior di latte, Prosciutto Cotto,
Champignon, Huile d'Olive.

CALZONE REGINA

16 €

Double sauce tomate, Parmesan, Fior di latte, Prosciutto Cotto,
Champignon, Huile d'olive et Basilic.

CINQ DIAMANTS "Formaggi"

15 €

Crème de ricotta, Provola, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan.

PARMA

15 €

Sauce tomate, fior di latte, Prosciutto di Parma, Parmesan,
Huile d'olive et Basilic.

VÉGÉTARIENNE

15 €

Sauce Tomate, fior di latte, Courgettes, Carottes, Poivron,
Champignons de Paris, Huile d'olive, Basilic, Oignon rouge, Olives.

VEGAN

15 €

Crème d'artichaut, Courgettes, Carottes, Poivron,
Champignons de Paris, Huile d'olive, Basilic, Oignon rouge, Olives.

PIZZE

NAPOLITAINE MARINARA	15 €
Sauce tomate, Ail, Huile d'olive, Origan, Câpres, Olives, Anchois.	
NAPOLITAINE MARGHERITA	16 €
Sauce tomate, Basilic, Fior di latte, Huile d'olive, Basilic, Anchois.	
PICCANTE	13 €
Sauce tomate, parmesan, fior di latte, huile d'olive, Basilic et Spianata	
SUPER PEPPERONI	14 €
Sauce tomate, parmesan, fior di latte, Pepperoni, Huile d'olive et Basilic.	
PIZZE CRÉATION	
CA PIQUE FORT	16 €
Crème de ricotta, Provola fumé, Nduja, Spianata Calabrese et Peperoncino.	
PISTACCHIO	17 €
Pesto de pistache, fior di latte, Mortadelle pistachée, Stracciatella et Pistache hachée.	
TARTUFO	18 €
Base Blanche, Mozzarella, Provola, Roquette, Tomates Cerises Confites, Truffe d'été	
SPECK	18 €
Sauce tomate, Stracciatella, Taleggio, Speck, câpres, oignon rouge	
GIANNI	19 €
Crème de cèpes, Fior di latte, Pancetta, Cèpes cuisinés maison, Tomates séchées, Copeaux de parmesan, Crème de vinaigre balsamique.	
EDOARDO	19 €
Crème de noix maison, fior di latte, Gorgonzola, Miel, Coppa di Parma, Crème de vinaigre balsamique, Noix hachées.	
STRACCIATELLA & SPECK	17 €
Base de Tomate, Fior di Latte, Stracciatella, Speck, Roquette, Tomates Cerises	

PIZZE

INSALATA (Salade Italienne)

BRESAOLA INSALATA 17 €
Bresaola, Roquette, Parmesan 20 mois,
Tomates cerises confites, Huile d'Olive Citron

BURRATA INSALATA 16 €
Burrata 200g, Roquette, Tomates cerises confites,

CONTADINA 13 €
Burrata 200g, Roquette, Tomates cerises confites,

CAPRESE 13 €
Tomates, Mozza di Bufala, Origan, Huile d'Olive, Basilic

INSALATA

DESSERT MAISON

Home made desserts

TIRAMISU FABBREZZA PAR TONIO 7 €

PANNA COTTA 6 €

Coulis au choix : fruit rouge, mangue ou passion

Toppings : red fruits, mango, passion fruit

BABA AU RHUM 8 €

Servi avec cerise confite et Chantilly

Served with cherries and whipped cream

BABA AU LIMONCELLO 8 €

Servi avec zest et Chantilly

Served with zest and whipped cream

DOLCI

Dolci bites

CANNOLI 1,50 €
(Citron, Chocolat Noisette ou Pistache)

ARAGOSTINE 2,50 €
(Citron, Chocolat Noisette ou Pistache)

BOCCONCINI AMANDE 2,50 €
TOZZETTI AMANDE 1,50 €

POUR FINIR

EXPRESSO + CANNOLI 3,00 €

EXPRESSO + ARAGOSTINE 3,00 €

BOISSONS CHAUDES

Hot Beverages

CAFÉ

EXPRESSO & DÉCA	2,00 €
DOUBLE EXPRESSO & DÉCA	3,00 €
CAPPUCCINO	5,00 €
CAFÉ VIENNOIS	5,50 €
CAFÉ LATTE	4,50 €
EXPRESSO + CANNOLI	3,00 €
EXPRESSO + ARAGOSTINE	3,00 €
FRAPPÉ GLACÉ	5,50 €

DOLCI

CANNOLI	1,50 €
ARAGOSTINE	2,50 €
(Citron, Chocolat Noisette ou Pistache	
BOCCONCINI AMANDE	2,50 €
TOZZETTI AMANDE	1,50 €

VEGAN

LATTE LAIT AMANDE ou SOJA	5,50 €
CHAÏ LATTE AMANDE ou SOJA	5,50 €

Anti-inflammatoire, antioxydant favorise la digestion et combat les nez

Digestion and detox

MATCHA LATTE AMANDE ou SOJA	5,50 €
-----------------------------	--------

Renforcement du système immunitaire, détoxifiant

Detox

THÉ

4,00 €

INFUSION, THÉ NOIR, DARDJLING, SENCHA, EARL GREY,
THÉ VERT, VERVEINE, TILLEUL, CAMOMILLE, MENTHE FRAÎCHE

CHOCOLAT

CHOCOLAT CHAUD	4,50 €
CHOCOLAT VIENNOIS	5,50 €