

a braccetto

PARIS



C O C K T A I L S

Porn Star Martini 14€

Stolichnaya vanille vodka - Purée de fruit de la passion - Sirop de vanille Monin - Jus de citron vert - Shot de prosecco

Espresso Martini 14€

Stolichnaya vanille - Liqueur de café Fair - Espresso et Sirop de sucre Maison

Margarita 14€

Tequila Calle 23 (100% agave) - Triple sec Kumquat Fair - Jus de citron vert et Sirop de sucre Maison

C O C K T A I L S S I G N A T U R E S

Basilico 15€ - Floral et Doux -

Gin london dry - Italicus (Bergamote) - St Germain (Fleur de Sureaux) - Jus de citron vert - Sirop de sucre Maison - Basilic frais

Cherry Sour 15€ - Bonbon Acidulé -

Vodka infusée à la cerise - Angustura - Sirop de Cerise Maison - Jus de citron vert - Blanc d'oeuf

Passion Amaro 15€ - Légerement Amer et Fruité -

Rhum plantation o dark - Campari - Jus ananas - Jus de citron vert - Sirop de vanille monin

Cherry Martini 15€ - Puissant et Fruitee - Short drink

Vodka infusée à la cerise - Vermouth dry Baldoria

Amaretto Mora 15€ - Légerement Acidulé et Doux -

Amaretto Adriatico - Confiture de mûre - Jus de citron jaune - Sirop de Violette

Pêche Paradiso 15€ - Doux et Epice -

Ruhm plantation o dark - Crème de pêche - Purée de pêche - Ginger beer - Jus de citron vert - Sirop de sucre

Popcorn 15€ - Sucré et Gourmand -

Gin london dry - Limoncello (Bio Sicilien) - Sirop de popcorn Monin - Jus de citron vert - Blanc Oeuf



M O C K T A I L S S I G N A T U R E S

Rouge Bourbon 12€ - Frais et acidulé -

Infusion fruit rouge Mariage frère - Purée de framboise Monin - Jus de citron vert

Crodino Spritz 10€ - Amer et Pétillant -

Apéritivo sans alcool Crodino - Eau pétillante - Tranche orange

Amazonia 12€ - Fruite et Vivifiant -

Purée de kiwi - Jus de pomme - Citron vert

Eden Garden 12€ - Frais et Désaltérant -

Jus de concombre - Citron vert - Miel - Menthe -
Eau pétillante

Jasmin 12€ - Floral et Subtil -

Infusion Jasmin Mariage frère - Purée de pêche Monin - Jus de citron - Sirop de fleur Sureau

MULES

SOURS

Un mélange frais et pétillant à base de spiritueux, de bière de gingembre et de jus de citron vert

Un mélange équilibré et rafraîchissant combinant un spiritueux, du jus de citron vert et une touche de sucre agrémenté de blanc d'œuf pour une texture onctueuse

13€

London Mule
Jamaïquain Mule
Mexican Mule
Moscow Mule

Gin Citadelle
Rhum Plantation O Dark
Tequila Caille 23
Vodka Stolichnaya

London Sour
Jamaïquain Sour
Mexican Sour
Moscow Sour

BAR À SPRITZ



Spritz Aperol
Amer Italien

10€

Spritz Campari
Amer Italien

12€

Spritz Saint Germain
Fleur Sureau

12€

Spritz Italicus
Bergamote

12€

Spritz Chambord
Framboise Noire

12€

Spritz Coco
Noix de Coco

12€

Spritz Limoncello
Citron

12€

Spritz Galliano
Anis

12€

BAR À NEGRONI

Classic

12€

Gin Citadelle, Vermouth rouge Baldoria, Campari

Bianco

12€

Gin Citadelle, Vermouth blanc Baldoria, Lillet blanc

Negroni Sbagliato

12€

Vermouth rouge Baldoria, Campari, Prosecco



À PARTAGER

Focaccia du moment

Stracciatella - huile d'olive - basilic

6€



Frites Maison aux Parmesan

6€

Frites Maison à la Truffe Fraîche

9€

Fritto Misto

Lamelles de calamars - Éperlans dorée à la semoule - Fleurs de courgettes - Sauce tzatziki maison

18€

Camembert Lovers

18€

Mini Pizza au Camembert Rôti - Coeur coulant aux Thym et Romarin - Touche de Miel -
Crouton de Focaccia à l'ail

CAVE À MOZZARELLA



Mozzarella & Burrata

27€

Bufala au lait de bufflonne Produite dans la Region de Naples 125g- "Moelleuse Juteuse"
Burrata au lait de vache Produite dans la Region des Pouilles 100gr- "Crèmeuse"

Accompagnement

Pousse d'épinard - Raisins confits au balsamique - Speck – Mortadella – Tranche de Focaccia du moment -Eclats de pistaches et Thym

Figliata

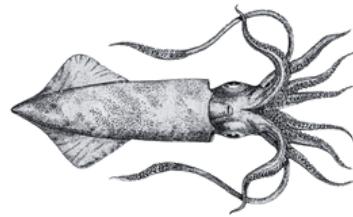
35€

Big Mamma Burrata 500gr renfermant un cœur coulant de bocconcini (boule de Mozzarella Fraiche) et Stracciatella. "Onctueuse, délicate et d'une grande fraîcheur"

Accompagnement

Tranche de Focaccia du moment- Pesto Rosso et Pesto Basilic

ENTRÉES



Oeuf Carbodicté

Toast de focaccia - Pousses d'épinards citronnés - Guanciale croustillant - Oeuf cuit 64°C
Sauce carbonara crémeuse

8€

Arancini Al Tartufo

Boules de riz carnaroli à la Truffe - Parmesan - Sauce à la Truffe - Truffe Fraiche

12€

Guazzetto Di Cozze

Version Italienne de la soupe de poisson :
Palourdes - Moules - Gambas servies dans leur jus de cuisson enrichi de sauce tomate légèrement relevée-
Foccacia frotté à l'ail et grillé

13€

Vitello Tonnato

Fines tranches de veau – Sauce à l'ancienne au thon et Jaune d'œuf dur –
Légumes de cuisson – Fleur de Câpres

14€

Fritto Misto

Lamelles de calamars - Éperlans dorée à la semoule - Fleurs de courgettes - Sauce tzatziki maison

9€

S A L A D E S



Verde

Crème de fèves et petits pois – Brocolis – Avocat – Fèves – Petits pois – Pistaches – Huile au basilic –
Vinaigrette onctueuse à la moutarde

18€

Ligurie

Salade de pâtes gigli - Pesto basilic maison - Haricots verts - Pomme de terre - Copeaux de parmesan

18€

César

Salade Romaine – Salade de Trévise – Pousses d'épinards - Poulet pané panure japonaise Panko - Tomates cerises - Copeaux de Parmesan - Croûton de Foccacia – Sauce César du chef

19€

PLATS



Parmigiana

18€

Millefeuille d'aubergines frites Gratiné au four - Sauce tomate - Mozzarella - Basilic

Pollo Ai Gorgofi (Accompagnement aux Choix)

24€

Suprême de poulet mijoté avec artichauts à la romaine et vin blanc nappé d'une sauce au jus de poulet, ail et persil légèrement relevée

Tagliata di Manzo (Accompagnement aux Choix)

28€

Belle Tagliata de faux-filet Français (environ 250g)

Sauce au choix : Truffe, gorgonzola

Guazzetto Di Cozze

24€

Version Italienne de la soupe de poisson : Palourdes - Moules - Gambas servies dans leur jus de cuisson enrichi d'une sauce tomate légèrement relevée- focaccia frotté à l'ail et grillé

Fondue de Fromage à L'Italienne

24€

Pour minimum 2 personnes (prix par pers)

Assortiment de fromages d'alpage italiens fondue, Servi avec des croûtons de focaccia une salade et une assiette de charcuteries au choix.

Suppléments Charcuterie à l'assiette - 6€ (100g)

Speck - Spianata - Mortadelle di Pistacchio IGP - Jambon Blanc de Modena - Saucisson Napolitain Fumé

BURGERS

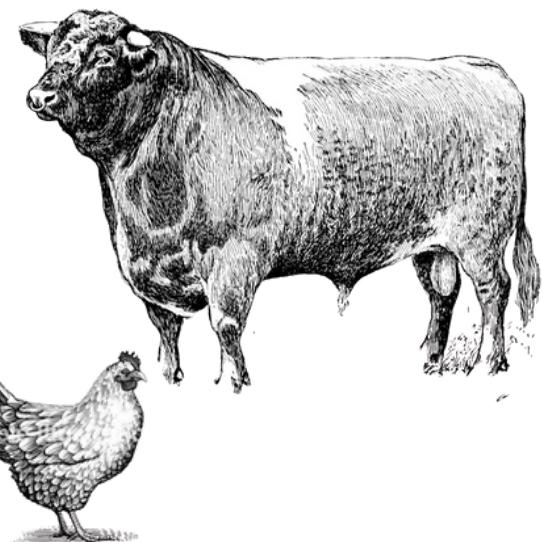
AB Burger Signature

Servis dans sa sauce mijotée au jus de viande et extra sauce cheddar fumée

Bun Moelleux - Effiloché de boeuf cuit 7 heures - Fromage Fontina A.O.P du Val d'Aoste - Confiture maison d'oignons aigres doux - Cornichons - Sauce mayonnaise moutarde à l'ancienne

Smash Burger

Bun Moelleux - Double patti de boeuf - Cornichons- Oignons confits- Moutarde Américaine -Ketchup - Cheddar fumée



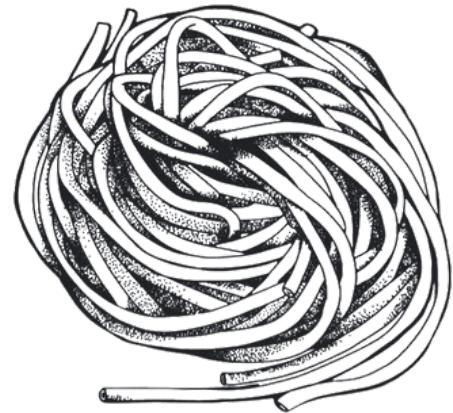
Burger Poulet

Bun Moelleux - Poulet Panure Panko - Cheddar fumée - Guanciale grillé (joue de cochon Affinée) - Cornichons - Confiture maison d'oignons aigres doux - Sauce mayonnaise moutarde à l'ancienne

P A S T A

Spécialité de notre chef Piemontais Carlo Finotto

Nos pâtes fraîches sont préparées et produites chaque matin par notre équipe. Les recettes, à la fois originales et inspirées de la tradition italienne, sont signées par notre Chef Carlo Finotto, élaborées à partir de produits soigneusement sélectionnés pour leur qualité et leur authenticité



Carbonara

20€

Spaghettoni Fraiche - Guanciale (Joue de porc affinée) - Jaune d'oeuf - Parmesan - Poivre Noir

Girelle Piemontese

24€

Pâtes Fraiche farcies à la ricotta parfumée aux thym et romarin - Effiloché de bœuf mijoté 7 heures, accompagné de son jus de cuisson et d'une réduction de jus de viande - Copeaux de parmesan - Poivre Rose

Le Vongole

27€

Linguine Fraiche - Grosses Palourdes - Persil - Tomates Cerises - Ail

Raviolone Truffé

28€

Grande Raviole - Farcie de ricotta à la truffe et parmesan- Sauce à la truffe Maison - Jaune d'oeuf confit - Truffe Fraiche

Linguine All' Astice au Homard

30€

Linguine Fraiche à l'encre de seiche - Enrobées d'une bisque de homard légèrement crémée - Demi homard grillé à la plancha

A C C O M P A G N E M E N T S

Frites Maison à la Truffe

9€

Frites Maison °

5€

Pois Mange-tout °

5€

Frites Maison Parmesan

6€

Chou-fleur au sésame °

5€

Salade Sucrine °

4€

P I Z Z A S

Notre chef Napolitain a créé, pour nous, une pâte spéciale
contenant très peu de levure que nous laissons reposer
pendant plus de
72 heures pour obtenir une pâte particulièrement
croustillante, voluptueuse et digestive. Le tout dans notre four,
fabriqué dans la plus pure tradition napolitaine.



P I Z Z A S

V É G É T A R I E N N E



Marinara - 12€

Double sauce tomate San Marzano DOP - Olives façon taggiasche - Tomates cerises confites - Basilic - Origan Frais - Huile d'olive Bio à l'ail Maison

Margherita - 14€

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Basilic - Huile d'olive Bio

Formaggi - 20€

Mozzarella Fior di latte - Taleggio d'alpage - Provola Fumée - Parmesan - Ricotta - Ciboulette

Margherita Fumée - 16€

Sauce tomate San Marzano DOP - Scamorza (mozzarella fumée) - Poivre Noir - Olives taggiasche - Basilic - Parmesan - Huile d'olive Bio

Ortolana - 20€

Sauce tomate jaune San Marzano DOP - Mozzarella Fior de latte - Pousses d'épinards - Tomates séchées - Confiture Maison de poivrons - Olives façon taggiasche

Cacio e Pepe - 21€

Mozzarella fior di latte - Crème de Pecorino Romano - Pecorino Romano A.O.P - Poivre noir - Huile d'olive Bio

Siciliana - 22€

Tomate San Marzano - Mozzarella fior di latte - Aubergine frite - Tomates séchées - Basilic frit - Crème de Pecorino Romano A.O.P

Tartufo - 28€

Mozzarella fior di latte - Truffe fraîche - Crème maison au mascarpone et aux brisures de truffe

Caprino - 22€

Crème de Butternut rôties - Chèvre frais - Poêlée de champignons pleurotes - Roquette fraîche - Noix

P O I S S O N



Saumon - 25€

Crème fraiche Citronner - Saumon Fumée - Zeste de Citron Vert - Aneth Fraiche

Napoli - 16€

Sauce tomate San Marzano DOP - Anchois de Cetara - Capres - Olive Taggiasque - Huile d'olive - Basilic

VIANDE

BOEUF

Dolomite - 24€

Mozzarella – Taleggio – Pommes de terre Grenaille – Olives façon taggiasche – Bresaola – Sauce chimichurri

Bologna - 23€

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Effiloché de bœuf mijoté 7 heures - Basilic - Huile d'olive Bio

POULET

Pollo Carciofi - 24€

Provola fumée – Mozzarella fior di latte – Filet de poulet rôti – Artichauts grillés – Tomates séchées – Sauce Chimichurri

COCHEON

Diavola - 18€

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Spianata Calabrese - Nduja - Parmesan - Basilic

Calzone - 18€

Sauce tomate San Marzano D.O.P – Mozzarella fior di latte – Parmesan – Ricotta – Basilic – Huile d'olive bio – Saucisson Napolitain Fumée – Poivre noir

Parma - 23€

Sauce tomate San Marzano jaune - Mozzarella Fior di latte – Provolone - Provola Fumée - Jambon de Parme 30 mois - Basilic

Pasquale - 21€

Crème de Petit Pois - Guanciale Grillé (Joue de cochon affinée) - Stracciatella (Cœur de Burrata) - Basilic

Carbonara - 22€

Crème Carbonara Maison - Mozzarella Fior di Latte - Guanciale Grillé (joue de cochon) - Poivre Noir

New York Pepperoni - 23€

Sauce tomate San Marzano D.O.P – Provola – Pepperoni – Parmesan – Ciboulette

Mortadelle - 25€

Pesto basilic maison – Mortadella di pistacchio I.G.P – Stracciatella – Burrata 125 g – Pistaches concassées

Lombardo - 24€

Crème de Butternut rôties – Saucisson Napolitain Fumé – Crème de gorgonzola – Pickles de chou rouge

DESSERTS



Panna Cotta du Moment	8€	Panettone Perdu	13€
Fruits du moment - Coulis Maison		Tranche de panettone façon pain perdu accompagnée d'une boule de glace au choix et de sauce Caramel beurre Salé.	
Mousse Pistacchio	10€	Glaces : Vanille /Chocolat /Pistaches /Rhum raisin	
Belle mousse à la pistache - Coeur coulant crème de Pistache- Éclats de pistache			
Profiterole à l'Italienne	13€	Tiramisu Balls	12€
Généreuse profiterole à l'ancienne - Boule de glace vanille - Fondue de chocolat pralinée		Sphère de Tiramisu : Biscuit savoïardi - Mascarpone - Café napolitain - Cacao en poudre	
		Pomme d'hiver	10€
		Pomme rôties et son sirop infusé à la cannelle - Crumble de Noisettes Torréfier Maison	

Cafés Gourmands



Café Cannoli (3€ The Mariage Frère + 6€ Coupe Prosecco)	6€	Café Affogato	6€
Café expresso servi avec 3 cannolis à la sicilienne fourré de ricotta de brebis et d'éclats de pistache		Glace au choix arrosé d'un expresso :	
		(Vanille) (Chocolat) (Pistache)	
		(Rhum raisin) (Tiramisu)	
Au Four à Pizza			
Piccola Sfera (2 pièces) Pâte à pizza fourrée : Nutella ou Crème de Pistache	7€		
Pizza Tarte Tatin	12€		
Tarte Tatin pommes caramélisées sur une Pâte à pizza sucrée - Boule de Glace Vanille - Caramel Beurre Salé			
Calzone Nutella Pêche Roties	12€		
Pâte à pizza sucrée - Pêche rotie parfumée au Romarin			
Mini Pizza Sucrée	10€		
Garnie au choix : Crème de Pistache / Nutella / Crème de Speculoos /Beurre de cacahuète			
Supp +3€ Boule de Glace			

Au Four à Pizza

Piccola Sfera (2 pièces) Pâte à pizza fourrée : Nutella ou Crème de Pistache	7€
---	----

Pizza Tarte Tatin

Tarte Tatin pommes caramélisées sur une Pâte à pizza sucrée - Boule de Glace Vanille - Caramel Beurre Salé

Calzone Nutella Pêche Roties

Pâte à pizza sucrée - Pêche rotie parfumée au Romarin

Mini Pizza Sucrée

Garnie au choix : Crème de Pistache / Nutella / Crème de Speculoos /Beurre de cacahuète

Supp +3€ Boule de Glace



Desserts Glacés

GROM - Ice Cream
1 Boule 6€ / 2 Boules 10€

Vanille Noire
Chocolat d'équateur
Pistache Mawardi

GROM

Sorbet Fruttini du moment 14€



FRUTTINI
by MO