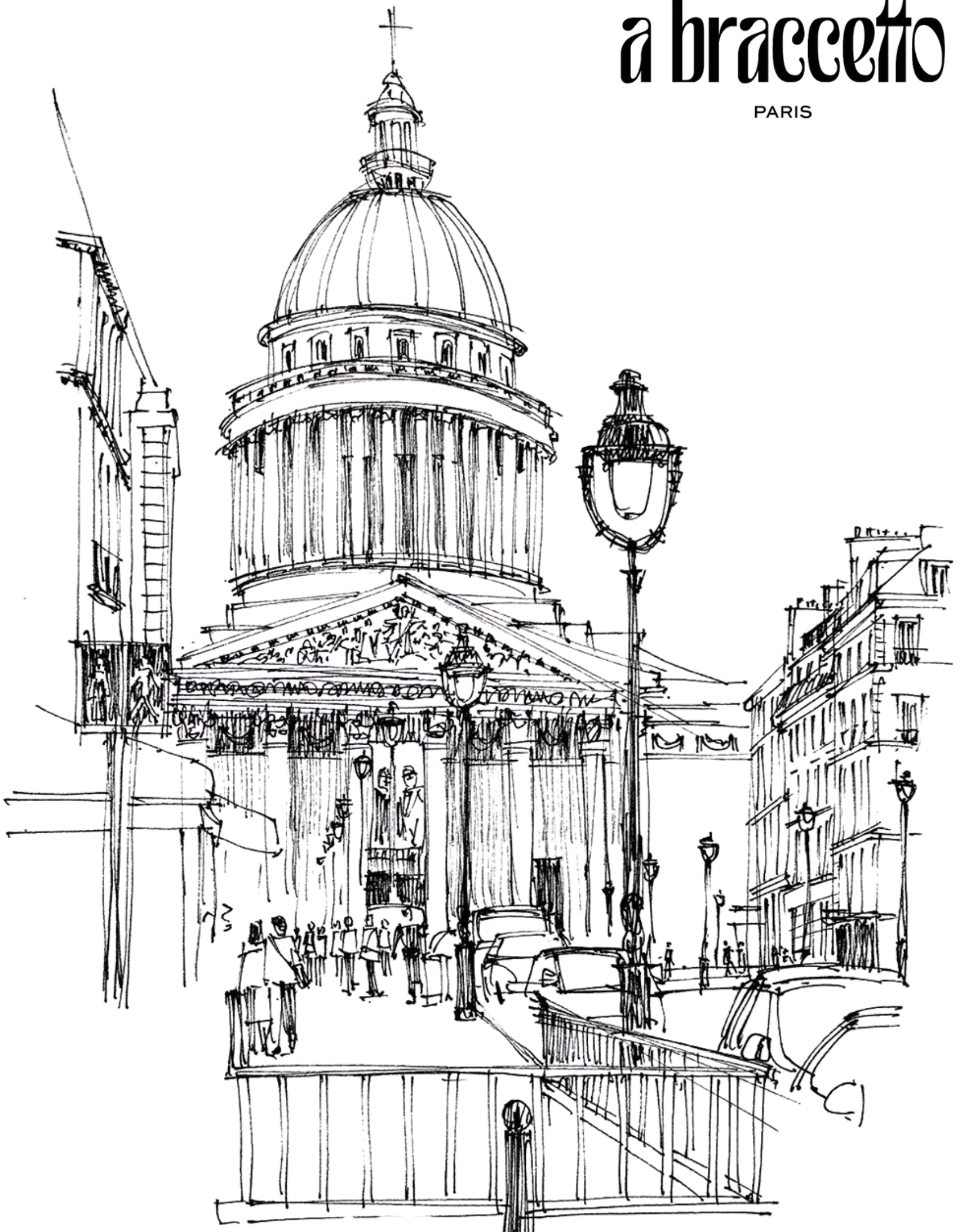


# a braccetto

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€ - Légèrement Amer et Fruité -

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

## Cherry Martini 15€ - Puissant et Fruitée - Short drink

Vodka infusée à la cerise - Vermouth dry Baldoria

## Amaretto Mora 15€ - Légèrement 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 € - Fruité 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

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

13€

London Mule  
Jamaïquain Mule  
Mexican Mule  
Moscow Mule

*Gin Citadelle*  
*Rhum Plantation O Dark*  
*Tequilla Caille 23*  
*Vodka Stolicnaya*

# SOURS

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

London Sour  
Jamaïquain Sour  
Mexican Sour  
Moscow Sour

# BAR À SPRITZ



Spritz Aperol 10€  
Amer Italien

Spritz Campari 12€  
Amer Italien

Spritz Saint Germain 12€  
Fleur Sureau

Spritz Italicus 12€  
Bergamote

Spritz Chambord 12€  
Framboise Noire

Spritz Coco 12€  
Noix de Coco

Spritz Limoncello 12€  
Citron

Spritz Galliano 12€  
Anis

# 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 ✓

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

18€

# CAVE A 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- "Crémeuse"*

### Accompagnement

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

## Figliata ✓

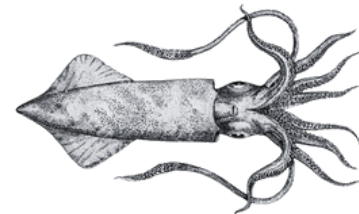
35€

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

### Accompagnement

*Tranche de Focaccia du moment- Pesto Rosso et Pesto Basilic*

# ENTRÉES



## Oeuf Carbodiete

*Toast de foccacia - 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 servis 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€

# SALADES



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

19€

# PLATS



## Parmigiana ✓

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

18€

## Pollo Ai Carciofi (Accompagnement aux Choix)

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

24€

## Tagliata di Manzo (Accompagnement aux Choix)

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

Sauce au choix : Truffe, gorgonzola

28€

## Guazzetto Di Cozze

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

24€

## Fondue de Fromage à L'Italienne ✓

Pour minimum 2 personnes (prix par pers)

24€

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 Fumée

## AB Burger Signature 26€

Servi 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

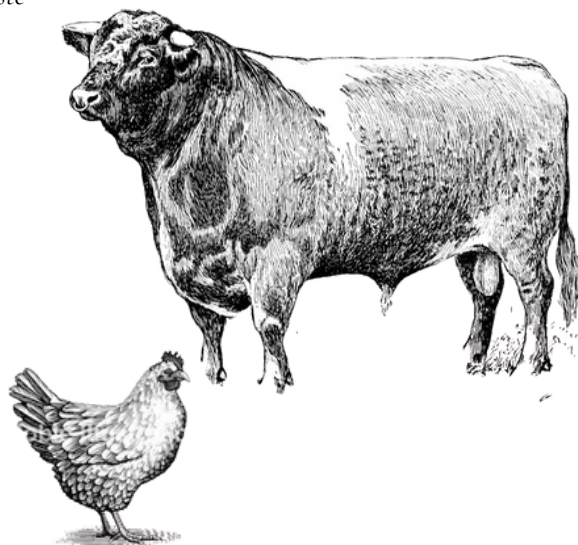
## Smash Burger 22€

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

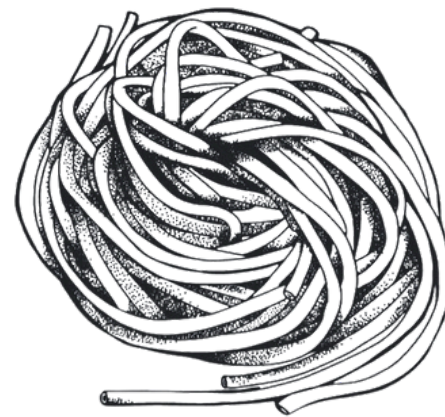
## Burger Poulet 21€

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

# BURGERS



# PASTA



## Specialité 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

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

20€

### Girelle Piemontese

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

24€

### Le Vongole

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

27€

### Raviolone Truffe



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

28€

### Linguine All' Astice au Homard

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

30€

## ACCOMPAGNEMENTS

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€

# PIZZAS

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 digeste. Le tout dans notre four,  
fabriqué dans la plus pure tradition napolitaine.





# PIZZAS

## VÉGÉTARIENNE



### 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

### Tartuf'o - 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

## POISSON



### Saumon - 25€

Crème fraîche 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

# V I A N D E

## B O E U F

Dolomite - 24€

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

Bologne - 23€

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

## P O U L E T

Pollo Carciofi - 24€

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

## C O C H O N

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 Fumée – Crème de gorgonzola – Pickles de chou rouge

# DESSERTS



## Panna Cotta du Moment

Fruits du moment - Coulis Maison

8€

## Mousse Pistacchio

Belle mousse à la pistache - Coeur coulant crème de Pistache - Éclats de pistache

10€

## Profiterole à l'Italienne

Généreuse profiterole à l'ancienne - Boule de glace vanille - Fondue de chocolat pralinée

13€

## Panettone Perdu

Tranche de panettone façon pain perdu accompagnée d'une boule de glace au choix et de sauce Caramel beurre Salée.

Glaces : Vanille /Chocolat /Pistaches /Rhum raisin

13€

## Tiramisu Balls

Sphère de Tiramisu : Biscuit savoïardi - Mascarpone - Café napolitain - Cacao en poudre

12€

## Pomme d'hiver

Pomme rôties et son sirop infusée à la cannelle - Crumble de Noisettes Torréfiées Maison

10€

# Cafés Gourmands



## Café Cannoli

(3€ The Marriage Frère - 6€ Coupe Prosecco)

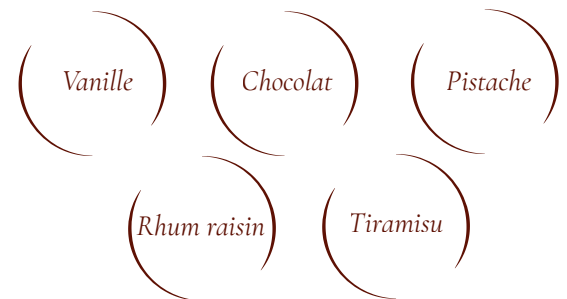
Café expresso servi avec 3 cannolis à la sicilienne fourré de ricotta de brebis et d'éclats de pistache

6€

## Café Affogato

Glace au choix arrosé d'un expresso :

6€



# 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 Salée

12€

## Calzone Nutella Pêche Rôties

Pâte à pizza sucrée - Pêche rotie parfumée au Romarin

12€

## Mini Pizza Sucrée

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

10€

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 MØ