

• À PARTAGER

Assiette de frites 6

Calamari fritti, sauce tartare maison 16

Beignets de mozzarella, sauce arrabiata maison 12

Antipasti de légumes grillés, mozzarella di bufala 21
& jambon de Parme

Planche de charcuteries italienne 21

SOFTS

Coca cola, Coca zero	33cl	5
Limonade	25cl	5
Orangina	25cl	5
Fever Tree tonic	20cl	5
Lipton Ice Tea	25cl	5
Jus de fruit	25cl	5
Perrier	33cl	5
1/4 Vittel	25cl	5

San Benedetto plate	5	7
San Benedetto gazeuse	5	7

BIÈRES
PRESSION =

	25cl	50cl
Silver Blonde	5	8
Grimbergen Blonde	6	9
Brooklyn IPA	6	9
1664 Blanche	6	9

BIÈRES BOUTEILLE

Poretti <i>Blonde</i>	7
Pietra Limoncella <i>blanche</i>	7
1664 <i>Blonde sans alcool</i>	6

APÉRITIFS

Martini / Porto / Campari	6cl	6
Ricard	4cl	6
Kir	cassis / mûre / pêche / framboise	9
Kir Royal	cassis / mûre / pêche / framboise	13

MOCKTAILS

Summer bliss	8
<i>Purée de fruits rouges, jus de fraise, menthe, citron vert, ginger beer</i>	
Rimini	8
<i>Jus d'ananas, jus de passion, citron vert, sirop de grenadine</i>	
Virgin Mojito	8
<i>Citron vert, menthe, eau gazeuse, sirop de sucre de canne</i>	

COCKTAILS

Aperol Spritz 11
Aperol, prosecco, eau pétillante

Hugo Spritz 11
liqueur de fleur de sureau, prosecco, citron vert, eau pétillante

Campari Spritz 11
Campari, prosecco, eau pétillante

Americano maison 11
Campari, Martini rouge, eau gazeuse

Mojito 10
rum, citron vert, menthe, eau gazeuse, sirop de sucre de canne

Moscow Mule 11
vodka, citron vert, ginger beer, angostura

Negroni 12
Gin, Campari, Martini rouge

Expresso Martini 11
Vodka, kahua, café, sucre

Basilic Smash 11
Gin, jus de citron vert, basilic

Rossini Champagne 13
Crème de mûre, purée de fruits rouges, champagne

ENTRÉES

Antipasti de légumes grillés	14
Assiette de jambon de Parme (+boule de burrata +5€)	14
Burrata , tomates cerises & basilic frais	13
Beignets de mozzarella , sauce arrabiata maison	12
Salade de roquette , tomates confites & copeaux de parmesan	12

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

PLATS

Carpaccio de bœuf au pesto <i>copeaux de parmesan, frites maison et salade</i>	21
Salade Cesar <i>Salade romaine, poulet croustillant, œuf, parmesan, croûtons & sauce César</i>	18
Tartare de bœuf préparé <i>et frites maison</i>	19
Salade Parma <i>Salade romaine, burrata & jambon de Parme</i>	18
Filet de bar, <i>haricots verts frais & sauce vierge</i>	23
Milanaise <i>escalope de veau panée, linguine napolitaine</i>	24
Saltimbocca <i>escalope de veau, jambon de parme, sauge & linguine sauce au vin blanc</i>	24
Piccata de veau au marsala <i>et linguines</i>	23
Poulpe alla Luciana, <i>tomates, olives noires, persil</i>	24
Osso-buco à la Milanaise, <i>risotto au safran</i>	24
Gratin d'aubergines <i>aubergines, tomates, mozzarella, parmesan & basilic frais</i>	19
Assiette Bacino, <i>légumes grillés, roquette, bresaola, mozzarella du Buffala, poulet croustillant</i>	24

PASTA

Linguine Napolitaine, tomate et basilic 14

Linguine alle vongole, palourdes fraîches, ail & persil 23

Linguine carbonara, crème fraîche, œuf, lardons et parmesan 18

Linguine carbonara autentica, guanciale, pecorino 19
& jaune d'œuf

Linguine aux légumes frais grillés 18

Rigatoni all'amatriciana, sauce tomate, guanciale, pecorino 18

Rigatoni tartufati al parma, crème de truffe, 19
champignons frais, parmesan & jambon de Parme

Rigatoni bolognese, tomate et viande de bœuf 18
à la bolognaise maison

Penne al salmone, saumon fumé et crème fraîche томатée 19

Penne all'arrabbiata, ail, piment et tomates cerises 17

Penne au thon, crème fraîche томатée, thon et oignons 17

Linguine alla Portofino, pesto de basilic & burrata 18

Produits allergènes : consultez l'information disponible auprès du restaurant
Prix nets en euros, taxes et service compris
Chèques non acceptés - Carte bleue à partir de 10€

- PIZZA

Margherita	Tomate, mozzarella & basilic frais	13
Napolitaine	Tomate, mozzarella, anchois, olives noires & câpres	16
Burratissima	Tomate, mozzarella, roquette & Burrata	18
Calzone	Tomate, mozzarella, jambon, œuf & basilic frais	17
Calabrese	Tomate, mozzarella, Spianata piccante, basilic frais & parmesan	18
Regina	Tomate, mozzarella, jambon & champignons	16
4 Fromaggi	Mozzarella, parmesan, gorgonzola & Provolone	17
Parma	Tomate, mozzarella, jambon de Parme, œuf	18
4 Stagioni	Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts & poivrons	18
Al Tonno	Tomate, thon, oignons confits, olives noires & œuf	16
Pizza Tartufo	Crème de truffe, mozzarella, champignons frais roquette et copeaux de parmesan	19
Salmone	Sauce tomate, courgettes, saumon fumé, crème fraîche et citron	19
Vegetarianna	Tomate, mozzarella artichauts, courgettes, aubergines, champignons	18
Capriciosa	Tomate, mozzarella champignons frais, artichauts, jambon, olives noires, poivrons	18

DOLCI

Tiramisu <i>maison</i>	8,5
Panna cotta <i>maison & coulis de fruits rouges</i>	8,5
Pizza Nutella , <i>amandes et noisettes</i>	13
Café gourmand / Thé gourmand	10 / 12
Mousse au chocolat	8
Crème brûlée <i>maison</i>	8
Baba au rhum & <i>crème fouettée</i>	9
Affogato expresso & <i>glace vanille</i>	10
Coppa amarena	11

Glaces et sorbets artisanaux de la Maison Pedone 4€/la boule
(vanille, chocolat, café, pistache, menthe-chocolat, citron, fraise, noisette)

CAFÉTERIE

Café / Déca / Allongé	2,8
Double Espresso	5,5
Cappuccino	6
Thé & Infusion	5

VINS ROUGES

	 14cl	 50cl	 75cl
Casal Farneto - Montepulciano d'Abruzzo	7	21	31
Due di Due - Puglia Lupo Meraviglia	7,5	24	33
Bertani - Valpolicella	7,5	24	33
Amira - Nero d'Avola	8	26	37
Terre del Palio - Chianti Classico	8,5	28	40
Passimientto - Baglio Gibellina	10,5	30	45
Les Pélerins de Lafon-Rochet - Saint-Estèphe			65
Medici Ermete - Lambrusco rosso dolce			26

VINS BLANCS

	14cl	50cl	75cl
Vinistella - Pinot Grigio	7	21	31
Canio Bianco - Basilicate	7,5	24	33
Calasole Vermentino - Maremma Toscana	8	26	37
Domaine des Côtes Blanches - Sancerre	9	31	45

VINS ROSÉS

	14cl	50cl	75cl
Nina - Pinot Grigio rosato	7	20	30
Rosapasso - Biscardo	9	31	45
Minuty Prestige - Côtes de Provence	11	38	49

CHAMPAGNE & PROSECCO

	12cl	75cl
Rocca dei Forti Brut - Prosecco	7	35
Devaux Grande Réserve - Champagne	13	70
Deutz Brut Classic - Champagne		120

DIGESTIFS & LIQUEURS

Limoncello / Amaretto / Get 27 / Get 31 6cl	8
Grappa / Sambuca Luxardo / Eaux de vie prune / poire 4cl	10
Cognac VS / Black label / Bombay Sapphire 4cl	12
Calvados / Armagnac / Jack Daniel's / Jameson	10
Bacardi / Beefeater 4cl	
Tequila Patron / Lagavulin / Hendrix / Grey goose / Diplomatico 4cl	14

B&B
Création et impression
LeBeaulieu.com

Bacino.

Du Lundi au Dimanche
121 rue de Courcelles, Paris 75017
01 43 80 11 68