COCKTAIL

APEROL SPRITZ 12
Aperol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange. 18 cl.

CAMPARI SPRITZ 12
Campari, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange. 18 cl.

LIMONCELLO SPRITZ 13
Limoncello, prosecco, eau gazeuse, zeste de citron. 18 cl.

HUGO SPRITZ 13
Liqueur de sureau Saint-Germain, prosecco, feuilles de menthe fraîche, eau gazeuse. 18 cl.

NEGRONI 14
Gin, Campari, vermouth rouge, zeste d'orange. 12 cl.

GIN TONIC 15
4 cl Bombay Sapphire, tonic, zeste de citron. 20 cl.

VODKA TONIC 16
4 cl Grey Goose Original, tonic, zeste de citron. 20 cl.

ANALCOLICI

CRODINO ROSSO SPRITZ 8
Crodino, eau gazeuse, tranche d'orange.

ALBAROSSA 8
Cocktail de jus de fruits, sirop grenadine, selon l'humeur du barman. 20 cl.

PERONI ANALCOLICA (33 CL) 7

APERITIVI

6 CL

CAMPARI 7
Apéritif italien rouge vif, amer et intense, aux notes d'orange amère et d'herbes.

MARTINI BIANCO 7
Vermouth blanc doux, aux arômes de vanille et d'herbes aromatiques.

MARTINI ROSSO 7
Vermouth rouge, doux-amer, aux notes d'épices et de caramel.

AMERICANO 10
Campari, vermouth rouge, eau gazeuse, tranche d'orange. 18 cl.

BIRRA

BIRRA MORETTI PRESSION 25 CL 6 · 50 CL 11
Bière blonde italienne, légère et désaltérante.

BOLLICINE

AL CALICE O IN BOTTIGLIA	COPPA	75 CL
PROSECCO DOC BRUT – CA'BOLANI Bulles très fines, fruits blancs et verveine citronnée. Frioul.	9 14 CL	36
CHAMPAGNE GUILLAUME MARTEAUX — "L'INDIGÈNE" Blanc de Noirs Extra-Brut. Un champagne de vigneron d'une grande gourmandise (100 % Pinot Meunier). Nez généreux de pêche et d'amande douce ; une bouche ronde et fluide, parfaite à l'apéritif.	14 12 CL	79

IN BOTTIGLIA	75 CL
CHAMPAGNE WARIS-HUBERT — BLANC DE BLANCS GRAND CRU (AVIZE) Champagne de vigneron, 100 % Chardonnay, Grand Cru d'Avize en Côte des Blancs. Minéralité et finesse des sols argilo-calcaires, notes florales.	95

VINI

BIANCHI

AL CALICE, IN CARAFFA O IN BOTTIGLIA	14 CL	25 CL	50 CL	75 CL
PINOT GRIGIO IGT TERRE SICILIANE – VINISTELLA 2025 (BIO) Souple et frais, nez de fruits blancs, fraîcheur d'abricot. Sicile.	7	13	20	26
GRILLO DOC – CADEMUSA 2024/25 Sec, rond et salin, aubépine, citronnelle, goyave. Sicile.	7	13	20	28

IN BOTTIGLIA	75 CL
FALANGHINA IGT – MASSERIA ALTEMURA 2024 Plein, salin, structuré, notes de fruits blancs. Pouilles.	34
VERMENTINO IGT – SARAGAT 2024/25 Fraîcheur et volume, agrumes, citron vert et bonbon. Sardaigne.	37
BLANC DE NOIR 2025 – VIN DE FRANCE, CHÂTEAU JOUVENTE ©	45
ETNA DOC – TORNATORE IL BIANCO 2025 Minéral et salé, note fumée, belle longueur sur les agrumes. Sicile, 650 m d'altitude.	48

ROSATI

AL CALICE, IN CARAFFA O IN BOTTIGLIA	14 CL	25 CL	50 CL	75 CL
BARDOLINO CHIARETTO DOC – TERRE DI VERONA 2025 Léger, acidulé, gourmand, fruité, groseille. Vénétie.	7	13	20	25

IN BOTTIGLIA	75 CL
CANIO ROSATO IGT BASILICATA 2024/25 Très pâle, frais et dynamique, framboise, fraise des bois. Basilicate.	34
CÔTES DE PROVENCE AOC – LA TOUR DE L'EVÊQUE 2025 (BIO) Crémeux et frais, orange sanguine, épices et note grillée.	38

ROSSI

AL CALICE, IN CARAFFA O IN BOTTIGLIA	14 CL	25 CL	50 CL	75 CL
DIVERSO ROSSO IGT PUGLIA 2025 (BIO) Souple, gourmand et léger, fruits rouges et noirs, menthe fraîche. Pouilles.	7	13	20	25
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC – UMANI RONCHI 2024/25 Très fruité, cerise et mûre, souple, tanins croquants. Abruzzes.	7	13	20	29

ROSSI

IN BOTTIGLIA	75 CL
VALPOLICELLA DOC – BERTANI 2024/25 Léger, frais et fruité, nez intense de cerise et de cassis. Vénétie.	35
PRIMITIVO IGT SALENTO – TERRAME 2025 Juteux et rond, figue, pruneau, note kirschée. Pouilles.	36
NERO D'AVOLA DOC – PRINCIPI DI BUTERA AMIRA 2023/24 Tanins soyeux, fruits rouges, cerise, notes épicées et balsamiques. Sicile.	36
CHIANTI CLASSICO DOCG – CASTELLO DI ALBOLA 2024 (BIO) Tanins soyeux et caressants, fruit rouge, cerise, notes boisées fines. Toscane.	46
GRAVES ROUGE 2023 – LA SOURCE DE CHAIM, CHÂTEAU JOUVENTE ©	48
ETNA DOC – TORNATORE IL ROSSO 2022/23 Robe grenat légère, cerise, fraise des bois, notes florales, bouche soyeuse. Sicile. Pour les grandes occasions.	55
BAROLO DOCG – BRICCO STELLA Nebbiolo. Rose fanée, cerise, réglisse, tanins fins et serrés, belle longueur. Piémont.	80
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG – CORTE GIARA LA GROLETTA 2021 Raisins passerillés, cerise noire, pruneau, cacao, bouche ample et veloutée. Vénétie.	95

DIGESTIVI

4 CL

LIMONCELLO 7
Liqueur de citron de la côte amalfitaine, douce et acidulée, servie très fraîche.

GRAPPA AMBRATA 9
Eau-de-vie de marc de raisin, puissante, aux arômes de fruits et de fleurs.

GET 27 9

AMARETTO DISARONNO 9
Liqueur d'amande douce aux notes de noyau d'abricot, ronde et sucrée.

COGNAC GODET N°1 15
Cognac super premium, aux arômes d'amande et d'acacia.

WHISKY

4 CL

GLENFIDDICH 15 ANNI 14
Single malt vieilli en fûts de xérès, bourbon et chêne neuf, notes de fruits, d'épices et de miel.

JACK DANIEL'S 12
Whiskey du Tennessee, rond et vanillé, notes de caramel et de chêne grillé.

NIKKA FROM THE BARREL 12

CHIVAS REGAL 12 ANNI 12
Blend écossais, rond et onctueux, miel, fruits à chair jaune et noisette.

RUM

4 CL

DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA 12
Rhum vénézuélien, onctueux, caramel, orange confite et cacao.

DON PAPA BAROKO 12
Rhum des Philippines, doux et gourmand, vanille, miel et fruits confits.

VODKA

4 CL

GREY GOOSE 13
Vodka sèche, servie très fraîche.

CAFFÈ

Café de spécialité italien Costadoro (100 % Arabica — torréfaction artisanale de Turin)

ESPRESSO, DECAFFEINATO, MACCHIATO, LUNGO 3
Espresso, déca, noisette, allongé

DOPPIO ESPRESSO 6

CAFFÈ CREMA 5
Café crème

CAFFÈ FRAPPÉ 6
Café frappé

CAPPUCCINO 6

TÈ E INFUSI SOIO

TÈ VERDE MENTA (BIO) 6
Thé vert du Hunan et menthe nanah, à la manière du Maghreb.

DARJEELING (BIO) 6
Première récolte de printemps, contreforts de l'Himalaya. Notes florales et boisées.

VERBENA MENTA (BIO) 6
Menthe fraîche et verveine citronnée, légère et réconfortante.

CAMOMILLA (BIO) 6
Camomille, fraise, citron et menthe douce.

ROOIBOS DEI CAMPI 6
Rooibos suave et ambré, parsemé de fleurs.

BEVANDE

PERRIER, COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, SCHWEPPES, LIPTON 5

SUCCO DI FRUTTA GRANINI 5
Orange, abricot, ananas, tomate, pomme.

ACQUA PANNA 25 CL 5

SUPPLÉMENT SIROP 1

ACQUA MINERALE

SAN PELLEGRINO FRIZZANTE 50 CL 6 · 100 CL 8
Eau minérale gazeuse italienne, bulles fines.

ACQUA PANNA NATURALE 75 CL 7
Eau minérale plate de Toscane, douce et équilibrée.

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

FRITTURA DI TERRA 23
MONTANARINE, CROCCHETTE DI PATATE, ARANCINI, FIORI DI ZUCCHINA E MELANZANE, SALSA AL PARMIGIANO
Montanarine, croquettes de pommes de terre, arancini, fleurs de courgette et aubergines, sauce au parmesan

MOZZARELLA DI BUFALA (250 G) 24
CON CARPACCIO DI POMODORO
Mozzarella de bufflonne (250 g), avec carpaccio de tomates

TAGLIERE DI SALUMI 24
CON FOCACCIA E OLIVE
Charcuterie, focaccia et olives

FRITTURA DI MARE 25
CALAMARI, GAMBERONI, PESCIOLINI, ZUCCHINE, MELANZANE, SALSA TARTARA
Calamari, grosses crevettes, petits poissons, courgettes, aubergines, sauce tartare

TAGLIERE MISTO FORMAGGI E SALUMI 26
CON FOCACCIA E OLIVE
Assiette mixte de fromages et charcuterie, focaccia et olives

ANTIPASTI

IMPEPATA DI COZZE 16
COZZE SALTATE AL VINO BIANCO, PREZZEMOLO E POMODORINI DATTERINI
Moules sautées au vin blanc, persil et tomates datterini

PARMIGIANA DI MELANZANE, ACCOMPAGNATA DA INSALATA VERDE 17
MELANZANE GRATINATE, SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA E PARMIGIANO, INSALATA VERDE
Aubergines gratinées, sauce tomate, mozzarella et parmesan, accompagnées d'une salade verte

PANZANELLA 17
POMODORINI DATTERINI DEL VESUVIO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, PANE, CETRIOLO, BASILICO E ACETO BALSAMICO
Tomates datterini du Vésuve, oignon rouge de Tropea, pain, concombre, basilic et vinaigre balsamique

CREMA DI PEPERONI ROSSI, OLIVE NERE, BURRATA (125 G) E BASILICO 18
CREMA DI PEPERONE ROSSO, OLIVE NERE, BURRATA (125 G) E BASILICO
Crème de poivron rouge, olives noires, burrata (125 g) et basilic

INSALATA CAESAR 19
INSALATA CAESAR CLASSICA
Salade César classique

PASTA

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 21
SALSA DI POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA
Sauce tomate, basilic, mozzarella

RIGATONI ALLA CARBONARA 24
GUANCIALE, PECORINO ROMANO, UOVA E PEPE NERO
Guanciale, pecorino romain, œufs et poivre noir

PACCHERI AL RAGÙ NAPOLETANO 25
VITELLO, MANZO E SALSICCIA AL COLTELLO, COTTI A BASSA TEMPERATURA, SALSA DI POMODORO
Veau, bœuf et saucisse au couteau, cuits à basse température, sauce tomate

TAGLIATELLE ALLA CREMA DI TARTUFO, CARPACCIO DI TARTUFO 26
CREMA DI TARTUFO E CARPACCIO DI TARTUFO
Tagliatelle à la crème de truffe, carpaccio de truffe

TAGLIOLINI ALLA BISQUE DI LANGOUSTINE E IL SUO TARTARE 28
BISQUE DI LANGOUSTINE E IL SUO TARTARE
Tagliolini à la bisque de langoustine et son tartare

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, OSSOBUCO E IL SUO FONDO DI COTTURA 35
PIATTO FIRMA DELLO CHEF
Risotto au safran, ossobuco et son jus de cuisson

FORMULA BAMBINI 15
Sirop à l'eau
Margherita ou spaghetti sauce tomate
Une boule de glace

SECONDI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA, CONTORNO A SCELTA 29
SALVIA E PROSCIUTTO DI PARMA
Sauge et jambon de Parme, garniture au choix

PESCE DEL GIORNO (PREZZO DI MERCATO, SECONDO ARRIVO)
PESCE FRESCO DEL GIORNO
Poisson du jour (prix du marché, selon arrivage)

COTOLETTA ALLA MILANESE, CONTORNO A SCELTA 35
ORECCHIA DI ELEFANTE
Escalope milanaise façon « oreille d'éléphant », garniture au choix

VITELLO TONNATO 21
VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, MAIONESE AL TONNO, SOTTACETI DI CIPOLLA ROSSA E FIORI DI CAPPERO
Veau cuit à basse température, mayonnaise au thon, oignon rouge mariné et fleur de câpres

CONTORNI

CONTORNO A SCELTA (SUPPLEMENTO) 5
PATATINE FRITTE FATTE IN CASA, INSALATA, VERDURE, PASTA AL POMODORO
Frites maison, salade, légumes, pasta al pomodoro

PIZZE

MARGHERITA 14
SALSA DI POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
Sauce tomate San Marzano, fior di latte, basilic, huile d'olive extra vierge

REGINA 16
SALSA DI POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO SUPERIORE, FUNGHI, OLIVE TAGGIASCHE
Sauce tomate San Marzano, fior di latte, jambon cuit supérieur, champignons, olives taggiasche

VEGETARIANA 16
FIOR DI LATTE, VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE, FUNGHI
Fior di latte, légumes grillés de saison, champignons

AL POLLO 16
FIOR DI LATTE, STRACCETTI DI POLLO MARINATI, FUNGHI, CIPOLLE ROSSE, CREMA DI PARMIGIANO
Fior di latte, émincés de poulet mariné, champignons, oignons rouges, crème de parmesan

QUATTRO FORMAGGI 17
FIOR DI LATTE, TALEGGIO, GORGONZOLA DOP, SCAMORZA AFFUMICATA
Fior di latte, taleggio, gorgonzola DOP, scamorza fumée

AL TONNO 17
FIOR DI LATTE, CIPOLLE ROSSE, OLIVE TAGGIASCHE, TONNO
Fior di latte, oignons rouges, olives taggiasche, thon

QUATTRO STAGIONI 18
SALSA DI POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO SUPERIORE, FUNGHI, OLIVE TAGGIASCHE, CARCIOFI
Sauce tomate San Marzano, fior di latte, jambon cuit supérieur, champignons, olives taggiasche, artichauts

DIAVOLA 19
SALSA DI POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE, CIPOLLE ROSSE, OLIVE TAGGIASCHE
Sauce tomate San Marzano, fior di latte, spianata piquante, oignons rouges, olives taggiasche

BRESAOLA 19
FIOR DI LATTE, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, POMODORI SECCHI, BRESAOLA
Fior di latte, roquette, copeaux de parmesan, tomates séchées, bresaola

BURRATA 21
SALSA DI POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, POMODORI SECCHI, BURRATA, CREMA DI BALSAMICO
Sauce tomate San Marzano, fior di latte, tomates séchées, burrata, crème de balsamique

MORTADELLA 21
FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA, PESTO DI PISTACCHIO, CHIFFONADE DI MORTADELLA
Fior di latte, stracciatella, pesto de pistache, mortadelle en chiffonnade

SAN DANIELE 22
FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP STAGIONATO 24 MESI, RUCOLA, POMODORINI DATTERINI, SCAGLIE DI PARMIGIANO
Fior di latte, jambon San Daniele DOP affiné 24 mois, roquette, tomates datterini, copeaux de parmesan

SALMONE 22
FIOR DI LATTE, SALMONE AFFUMICATO, STRACCIATELLA, CREMA DI BALSAMICO
Fior di latte, saumon fumé, stracciatella, crème de balsamique

TARTUFO 26
CREMA DI TARTUFO, FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA, FUNGHI, SCAGLIE DI PARMIGIANO, CARPACCIO DI TARTUFO, RUCOLA
Crème de truffe, fior di latte, stracciatella, champignons, copeaux de parmesan, carpaccio de truffe, roquette

DOLCI

PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI 10
PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI
Panna cotta aux fruits rouges

BOMBOLONI ALLA NUTELLA 11
BOMBOLONI FARCITI ALLA NUTELLA
Beignets fourrés à la Nutella

CREMA DI TIRAMISÙ 12
PREPARATA AL MOMENTO ALLA NAPOLETANA
Crème de tiramisù préparée minute à la napolitaine

DELIZIA AL LIMONE 12
DELIZIA AL LIMONE
Délice au citron

BABÀ AL RUM NAPOLETANO 12
BABÀ AL RUM NAPOLETANO
Baba au rhum napolitain

TORTA RICOTTA E PERA 12
TORTA DI RICOTTA E PERA
Gâteau ricotta et poire

CAFFÈ GOURMAND "LA SCUDERIA" 12
CAFFÈ GOURMAND "LA SCUDERIA"
Café gourmand « La Scuderia »

TÈ GOURMAND ALLA SCUDERIA 12
TÈ GOURMAND ALLA SCUDERIA
Thé gourmand à la Scuderia

GELATI SAMMONTANA E LA SUA PANNA MONTATA DELLA CASA
GUSTI A SCELTA: FRAGOLA, STRACCIATELLA, CIOCCOLATO
Glaces Sammontana et sa crème chantilly maison. Parfums au choix : fraise, stracciatella, chocolat

– UNA PALLINA · 4
– DUE PALLINE · 8
– TRE PALLINE · 12

SUPPLEMENTO PANNA MONTATA DELLA CASA 1,50
PANNA MONTATA FATTA IN CASA
Supplément chantilly maison

Chef Alfredo Sartore

MICHELIN
BIB GOURMAND

LA SCUDERIA · 20 RUE BAILLY — NEUILLY-SUR-SEINE

ALLERGENI · Chiedete la nostra tabella degli allergeni al personale.
ALLERGÈNES · Demandez notre tableau des allergènes à l'équipe.