



À BOIRE!

SOFTS

ACQUA PANNA	Eau plate	5
SAN PELLEGRINO	Eau pétillante	5
SODAS		3
SAN PELLEGRINO FRUITS		4
THÉ GLACÉ SICILIEN	Pêche ou menthe	5
CAFÉ		3
CAPPUCINO, LATTE		4

LIMONADE MAISON

Jus de pamplemousse et citron
fraîchement pressés,
sirop au choix:
groseille péyi, vanille ou gingembre

LIMONADE ITALIENNE

À l'orgeat et au citron

6€

COCKTAILS MAISON

Tous nos jus et sirops sont faits maison.
Plusieurs de nos cocktails sont disponibles en version
sans alcool (*). Nous pouvons aussi vous préparer tous
les cocktails classiques à la demande.

Spritzs

Cocktails pétillants à base de prosscoco

CLASSIQUE*	12
PAMPLEMOUSSE	12
FLEUR DE SUREAU*	12
PASSION*	14
DIVIN	Pêche de vigne 14
LIMONCELLO	14

Negranis

Cocktails italiens à partir de Vermouth

CLASSICO*	12
Campari, Vermouth Rosso, Gin	
SBAGLIATO*	14
Campari, Vermouth Rosso, Prosecco	

Sours

Liqueur, citron vert, sirop de sucre, émulsifiant
Les sours peuvent être préparés à partir de liqueurs ou
eaux de vie de votre choix.

AMARETTO*	12
FRANGELICO (noisette)	12
VIVALDI*	14
Gin O'Beri, liqueur de fleur de sureau, concombre, menthe	
BIELISSIMO	14
Rhum Bielle 3 ans, liqueur de vanille Bielle, sirop de banane caramélisée	

Téméraires

TI DOUCÈ PÉYI	13
Liqueur mangue et maracuja Bielle, sirop de vanille, citron vert, pamplemousse, eau	
OB'FIZZ	14
Gin O'Beri, maracuja, sirop de groseille, tonic	
ESPRESSO MARTINI*	14
Vodka ou rhum vieux, café, liqueur de café, sirop de vanille	

TI'PUNCHS

TI'PUNCH 5	
Bielle 50	Montebello
Bielle 59	Reimonenq
Bellevue 59	Papa Rouyo
Bologne	Neisson 52,5
Longueteau	

TI'PUNCH AMBRÉ 6

Bielle Ambré
Longueteau Ambré

TI'PUNCH PRÉMIUM 7

Bielle Canne Grise
Bologne Black Cane
Bielle Ambré Premium

RHUMS VIEUX

HSE BLACK SHERIFF	9
BIELLE 3 ANS	10
BOLOGNE OLD BLACK CANE	10
CLÉMENT VO	10
JM TERROIR VOLCANIQUE	11
REIMONENQ 7 ANS	13
BIELLE BRUT DE FUT 2013	14
BIELLE 2011	24

BIÈRES

En bouteille	
CARIB	4
LÉKOuz	Blonde, Ambrée, IPA 6
MORETTI	Blonde italienne 6
Pression	
AFFLIGEM BLONDE	25cl 4
AFFLIGEM BLANCHE	50cl 8
CORSAIRE	

VINS

Vins blancs

CASA BOTTEGA	26
Pinot Grigio, VENETO	verre 8
UBY N° 4	29
N° 4, CÔTE DE GASCOGNE	verre 9
BACCOLO BIANCO	30
Garganega, Chardonnay, VENETO	verre 9
MARANI	32
Garganega, VENETO	verre 10
CLASSICO	32
Soave, VENETO	verre 10

Vins rosés

SYROSA	28
Rocca di Montemassi, TOSCANE	verre 8
MANON	33
Côtes de Provence, PROVENCE	verre 9
VILLA MONCIGALE	39
Coleaux d'Aix en Provence, PROVENCE	

Vins rouges

VILLA VERONI	22
Lambrusco	verre 6
PEZZO D'ORO	24
Appassimento, PUGLIA	verre 7
BOTTEGA ACINO D'ORO	29
Chianti, TOSCANE	verre 9
BACCOLO ROSSO	29
Corvina, Merlot, VENETO	verre 9
SANTE RIVE	30
Valpolicella, TOSCANE	verre 10
MAESTRO	32
Primitivo, PUGLIA	verre 10
NERO DI GIO	40
Merlot, Sangiovese, ITALIA (Assemblage)	verre 12
PRONOTTO	58
Pian Romualdo Barbera d'Alba, PIEMONTE	verre 17
BREZZA	65
Nebbiolo, PIEMONTE	
BREZZA	82
Barolo, PIEMONTE	
ANTINORI	115
Brunello di Montalcino, TOSCANE	

CHAMPAGNES

TAITTINGER	100
Nocturne, CHAMPAGNE	
VEUVE CLUQUOT	140
Brut, CHAMPAGNE	
PERRIER JOUËT	160
Blanc de blancs, CHAMPAGNE	

BULLES ITALIENNES

VINA DELL'AMORE	28
Moscato, TREVISO	20cl 9
MILLESIMATO	30
Spumante, TREVISO	verre 9
WHITE	36
Prosecco, TREVISO	

À MANGER!

Merci de nous avertir de toute allergie ou intolérance alimentaire.
Les viandes et poissons sont d'origine locale (Guadeloupe)
ou de France métropolitaine.

ACCRA SCINI

Arrancini à la morue,
mozzarella fondante,
sauce chien

5€

ENTRÉES

ANTIPASTI

BRUSCHETTA - 7

Tomates, ail et fines herbes créoles

FRITES DE POLENTA - 6

Mayo à la truffe

OLIVE - 8

Olives frites farcies à l'ail

ARANCINI AL TARTUFO - 12

Risotto à la truffe pané,
mayo à la truffe, copeaux de truffe

ARANCINI À LA LANGOUSTE - 18

Risotto à la langouste pané,
spicy aioli

POLPETTES - 12

Boulettes de bœuf, porc, et veau
sauce tomate et basilic maison,
pain à l'ail confit et parmesan

MOZZA FRITTA - 15

Mozzarella panée,
sauce tomate et basilic maison,
câpres

BURRATA TARTUFATA - 28

Mozzarella burrata farcie à la truffe,
accompagnement de saison,
focaccia maison

MULTIPASTI - 26

Sélection d'antipasti du moment

PÂTES

PASTA

RIGATONI BOLO - 20

Ragù traditionnel bolognese
à base de bœuf et de porc

CARBO - 22

Guanciale, oeufs, pecorino romano

LASAGNA - 25

Ragù traditionnel bolognese,
béchamel & mozzarella

CARBO'NDUJA - 24

Guanciale, oeufs, pecorino romano,
Nduja italienne épicée

BUCATINI AMATRICIANA - 23

Guanciale déglacé au vin blanc,
sauce tomate maison, pecorino romano

SPICY RUM - 22

Sauce tomate épicée à la crème,
rhum Bielle

POMO BURRATA - 23

Burrata, sauce tomate maison

SPICY BURRATA - 27

Burrata, sauce tomate épicée à la
crème, rhum Bielle

POMO POLPETTE - 25

Sauce tomate maison,
polpettes bœuf, porc et veau

CACIO E PEPE - 24

Pecorino romano, poivre toasté,
truffe, miel de Guadeloupe

BURRATA POLPETTE - 29

Burrata, sauce tomate maison,
polpettes bœuf, porc et veau

BURRATA E PEPE - 29

Burrata, pecorino romano, poivre
toasté, truffe, miel de Guadeloupe

LANGOUSTE

ARAGOSTA

nouveau!

RISOTTO - 30

Risotto à la langouste, giraumon et fenouil

ALLA THERMIDOR

Langouste entièrement décortiquée,
fricassée dans une sauce à la béchamel et gratinée,
servie dans sa coquille
avec risotto et salade verte

60€ 110€

demi entière

POISSON

PESCE

PESCATORE PUTTANESCA

Loup Caraïbe poêlé, pasta à l'encre de seiche,
sauce poma, olives & câpres

28€

VIANDE

CARNE

COTOLETTA MILANESE

Côte de veau milanese,
pasta à la crème de parmesan citronnée,
roquette

POLLO PARMIGIANA

Poulet pané et gratiné,
pasta spicy rum ou pasta poma

38€

27€

SALADES

INSALATE

VERDE - 5

Salade verte,
vinaigrette balsamique &
sirop de batterie

CÉSAR AU POULET - 25

Poulet pané, romaine,
guanciale, parmesan, croutons,
vinaigrette César maison
à l'hareng saur

MINI CÉSAR - 8

Romaine, guanciale,
parmesan, croutons
vinaigrette César maison
à l'hareng saur

PIZZAS

CLASSIQUES

CLASSICO

MARGHERITA - 15

Sauce tomate maison, mozzarella, basilic

FORMAGGI - 22

Crème fraîche, gorgonzola, mozzarella, parmesan

NAPOLITANA - 16

Sauce tomate maison, anchois, câpres,
mozzarella

PROSCIUTTO COTTO - 23

Sauce tomate maison, jambon blanc,
champignons, mozzarella

DE LA MER

DEL MARE

TONNATO - 22

Sauce tomate maison, thon, poivrons, câpres,
mozzarella

SALMONE - 24

Crème fraîche, saumon, ricotta,
câpres, citron

SPÉCIALITÉS

SPECIALITÀ

VEGETALE - 18

Sauce tomate maison, aubergines, courgettes,
scamorza fumée

notre margherita version locale

GWADARITA - 22

Sauce tomate à la crème et au rhum Bielle,
pesto maison, mozzarella di Bufala DOP

BOLO - 19

Notre traditionnel ragù bolognese,
mozzarella

NATALE - 23

Sauce tomate maison, jambon,
ananas caramélisés, sauce créole

PEPPERONI - 21

Sauce tomate maison, pepperoni,
mozzarella

POLPETINNI - 24

Sauce tomate maison, mini polpettes maison,
mozzarella

CARBONARA - 22

Crème fraîche, guanciale, oeuf,
mozzarella

PICCANTE - 24

Giraumonade aux graines à roussir, guanciale,
miel local pimenté, mozzarella

CACCIATORE - 22

Sauce tomate maison, poulet, poivrons grillés,
aubergines, mozzarella

DIABOLA - 24

Nduja italienne épicée, stracciatella,
pickles d'oignons rouges

TARTUFO - 24

Crème fraîche à la truffe, ricotta, mozzarella,
roquette

SUPPLÉMENTS

Mozzarella 2 Scamorza 3 Burrata 7
Oeuf 1.5 Guanciale 4 Polpettini 6
Câpres/Anchois/Olives 2 Aubergines /Courgettes /Champignons 3

Remplacez la mozzarella
traditionnelle par de la
mozzarella di Bufala DOP

5€