

## DA MANGIARE

MOZZARELLAS	
Burrata Pugliese 150g .....	8
Burrata Pugliese 300g .....	12
Mozzarella di buffala 125g .....	8
Mozzarella di buffala 250g .....	12
Burrata al tartuffo (à la truffe) 125g .....	10
ANTIPASTI	
Olives .....	4
Involtini de speck et fromage frais .....	8
Caponata di Melanzane (aubergines) .....	8
Carciofi (artichaut) .....	8
Peperoncini ripieni (poivrons farcis) .....	8
Mix .....	10
Polpo con olio (poules à l'huile) .....	14
NOS PLANCHES	
Formaggi (fromages) .....	15
Salumi (charcuteries) .....	15
Mixte .....	16
Grande planche à partager (4 à 6 personnes) fromages, charcuterie, antipasti, burrata .....	30
(supplément produits truffés + 5)	
DOLCE	
Tiramisu classique .....	8
Café gourmand (café, boule de glace, cannoli, amaretti) .....	8
Café affogato (boule de glace vanille plongée dans un café) ..	6
RACLETTE FRATELLI CENTESIMO	
Du 1 <sup>er</sup> Novembre au 15 Mars du mardi au samedi soir sur réservation minimum 4 personnes / maximum 12	
Au menu :	
Fontina (fromage italien de la vallée d'Aoste) Charcuterie d'exception italienne (et de l'amore...).	
30€ /pers	

NOS SALADES	
La Burrata .....	13,5
salade, tomates datterino, artichauts, buratta	
La Prosciutto cotto .....	13,5
salade, tomates datterino, artichauts, parmesan, jambon cuit	
La Prosciutto crudo .....	13,5
salade, tomates datterino, caponata, pecorino, jambon de parme	
Carpaccio de bresaola .....	15
bresaola, copeaux de parmesan et roquette	
NOS SANDWICHS	
Atena .....	7
mortadelle, provolone et aubergines à l'huile	
Appollo .....	7
jambon cuit, mozzarella, tomates, roquette, huile d'olive	
Diavolo .....	7
spianata calabrese (saucisson piquant) scamorza, roquette, tomates	
Le Végétarien .....	7
roquette, courgettes et aubergines à l'huile d'olive, tomates marzano, scamorza (fromage)	
Le Monica (hors formule) .....	10
roquette, tomates datterino, caponata, bresaola, parmesan 24 mois	
FORMULE DU MIDI SANDWICH + BOISSON	
(soda, jus de fruits, eaux ou bières)	
8,5 €	
BRUNCH FORMULE À 24€	
Uniquement le dimanche	
Café ou thé	
+	
Boisson au choix	
(soda, jus de fruit, eaux ou bières)	
+	
Une burrata ou mozzarella au choix	
+	
Sandwich ou salade au choix	
+	
Dessert du jour	

Prix en euros

FRATELLI CENTESIMO

ÉPICERIE FINE ITALIENNE

## DA BERE

BOISSONS CHAUDES	
Café .....	2,3
Noisette .....	2,9
Cappuccino .....	3,5
Thé .....	4
SOFTS	
Soda italiens .....	3
Coca zero / rouge .....	3
Jus de fruits .....	3
Eau plate 50 cl .....	3
Eau plate 75 cl .....	4,5
Eau gazeuse 50 cl .....	3
Eau gazeuse 75 cl .....	4,5
BIÈRES	
Peroni .....	3,5
Morretti .....	4,5
Bières artisanales italiennes .....	7
APÉRITIFS	
Coupe de Prosecco .....	6
Spritz .....	8,5
VINS AU VERRE	
Vin du moment au verre Rouge, rosé ou blanc .....	5

CARTE DES VINS À LA BOUTEILLE	
VINS ROUGES	
SanLeo, Primitivo Salento, Borgo (Pouilles) .....	18,5
420, Montepulciano d'abruzzo, Torri Cantine Bio (Abruzzes) .....	20
I fratelli, Negroamaro, Vaglio Massa Bio (Pouilles) .....	20
San Michele a Torri, Chianti Bio DOCG (Toscane) .....	22,5
Johe, Primitivo Aleatico, Tenuta Viglione Bio (Pouilles) .....	23,5
Sputafele, Negroamaro, Vaglio Massa Bio (Pouilles) .....	27
Le Querce, Barbera d'asti, Cascina Galarin Bio (Piemont) .....	28
Cerasuolo di vittoria, Nero d'avola Frappato, Judeka (Sicile) .....	30
VINS ROSÉS	
Rosato terre siciliane, Frapatto, Judeka (Sicile) .....	18,5
Brinarosa, rosato di negroamaro, Vaglio Massa Bio (Pouilles) .....	20
Rosapasso, pinot Nero, IGT Veneto .....	21
VINS BLANCS	
Pinot Grigio, Cantina di Verona (Vénétie) .....	18,5
420, pecorino, Torri Cantine Bio (Abruzzes) .....	20
Espira, fiano, Vaglio Massa Bio (Pouilles) .....	20
Grillo, Baglio delle Fate (Sicile) .....	21
VINS PÉTILLANTS	
Lambrusco Dolce, Quercioli (Emilie-Romagne) .....	25
Prosecco, Don Giovanni Da Ponte DOCG (Vénétie) .....	25
Pra done, Moscato D'asti, Cascina Galarin Bio (Piemont) .....	28

Prix en euros

FRATELLI CENTESIMO

ÉPICERIE FINE ITALIENNE