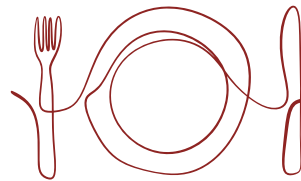
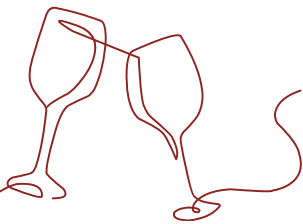


menu

Santini



# Boissons

## SOFTS

|                |      |
|----------------|------|
| Coca Cola      | 4.50 |
| Coca-Cola Zéro | 4.50 |
| Limonade       | 4.50 |
| Perrier        | 4.50 |
| Diabolo        | 5.00 |
| Tonic          | 4.50 |
| Ginger Beer    | 4.50 |
| Jus de fruits  | 4.50 |
| Sirop à l'eau  | 3.50 |
| Thé Glacé      | 4.50 |
| Orangina       | 4.50 |

|                      |      |
|----------------------|------|
| Eau Pétillante 50 cl | 5.00 |
| Eau Plate 50 cl      | 4.50 |



## VINS AU VERRE

### Rouge

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| FR - Calhavera<br>Graves - Bordeaux | 7.00 |
| FR - Portail des Oiseaux<br>Ventoux | 7.00 |
| IT - Primitivo<br>Puglia IGP        | 7.00 |

### Rosé

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| FR - Minuty Prestige                       | 8.00 |
| FR - Cuvée des Borrels<br>Côte de Provence | 7.00 |

## APÉRITIFS



|                          |      |
|--------------------------|------|
| Martini - Rouge ou Blanc | 6.00 |
| Lillet - Rouge ou Blanc  | 6.00 |
| Marsala Mandorla         | 7.00 |
| Marsala Ovo              | 8.00 |
| Ricard                   | 4.00 |

### Bières Pression

|                    |                 |           |
|--------------------|-----------------|-----------|
| Blonde             | 0.25 cl/0.50 cl | 5.00/8.00 |
| Saison             | 0.25 cl/0.50 cl | 6.00/9.00 |
| IPA                | 0.25 cl/0.50 cl | 6.00/9.00 |
| (+ sirop : 50 cts) |                 |           |

### Sans alcool

|                    |      |
|--------------------|------|
| Mocktail du moment | 8.00 |
|--------------------|------|

Bouteilles disponibles sur la carte des vins

### Blanc

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| FR - Chardonnay Camas<br>Pays d'OC - sec | 7.00 |
| FR - Dampt-Frères<br>Petit-Chablis - sec | 7.00 |
| FR - Moelleux                            | 6.00 |

### Pétillant

|                      |      |
|----------------------|------|
| IT - Lambrusco Rouge | 5.00 |
| IT - Moscato d'Asti  | 7.00 |
| IT - Prosecco        | 7.00 |

## COCKTAILS



**PornStar Martini** 11.00  
Vodka, jus de fruit de la passion, sirop de vanille

**Amaretto Sour** 10.00  
Amaretto, jus de citron, sirop de canne

**Gin Tonic** 12.00  
Engine, Bombay Sapphire, Hendrick's

**Manhattan** 12.00  
Bourbon, vermouth rouge, angostura, cerise amarena

**Santini** 10.00  
Vodka, liqueur Chambord, jus de cranberry, coulis framboise, sirop de basilic maison

## SPRITZ

**Apérol Spritz** 10.00  
Apérol, Prosecco

**Italicus Spritz** 10.00  
Liqueur Bergamote, Prosecco

**Chipie Spritz** 11.00  
Liqueur Rosa, Crémant de Bordeaux

**Saint Germain Spritz** 11.00  
Liqueur Fiorente, Prosecco

**Limoncello Spritz** 10.00  
Limoncello, Prosecco

**Bellini Spritz** 11.00  
Crème de pêche, citron, prosecco

**Campari Spritz** 11.00  
Campari, Prosecco



## ENTRÉES

|                                                                                                   |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Petite charcuterie<br>Speck, salamé Milano, spianata                                              | 7.00 |
| Gnocchis frits<br>Sauce gorgonzola                                                                | 7.00 |
| Caprese<br>Mozzarella fior de latte, tomates, basilic                                             | 7.00 |
| Stracciatella di Bufala<br>Stracciatella, huile d'olive, miel, tomates confites, graine de courge | 9.00 |
| MeatBalls<br>Boulettes de bœuf au parmesan, sauce tomate au basilic                               | 7.00 |
| Mozzarella sticks<br>Sauce Marinara                                                               | 7.00 |
| Oeufs Mayonnaise                                                                                  | 5.00 |

## BURRATA LOVERS

À partager (ou non...)

Burrata  
di Bufala

500gr

Servie avec une huile truffée  
Tomates cerises confites

38,00€

## SALADES



Simonetta 17.00  
Stracciatella di buffala, courgettes rôties, artichauts, tomates d'antan, tomates confites, speck, parmesan

Salade César 16.00  
Salade romaine, poulet frit, œuf dur, sauce César, parmesan

Carmela 15.00  
Mozzarella fior di Latte, tomates, basilique, pesto, câpres

## PASTA

**Spaghetti Gambas** 19.00  
Spaghetti, gambas, tomates fraîches, olives calamaratas

**Big Tony's Spaghetti Meatballs** 16.00  
Spaghetti, boulettes de boeuf, sauce tomate, basilic, parmesan, stracciatella di burrata

**Rigatoni alla Gricia** 17.00  
Rigatoni, sauce Cacio & Pepe, guanciale

**Spaghetti tomates fraîches** 14.00  
Spaghetti, tomates fraîches, ail, basilic, huile d'olive extra

**Rigatoni Pesto Burrata** 17.00  
Rigatoni, pesto vert, bacon grillé, stracciatella di burrata



Menu Enfant 12.00

Pâtes Meatballs

ou

Pizza Margherita

+ Sirop à l'eau

## Santini Signatures

**Mafaldine Tartuffata** 21.00  
Mafaldine, crème de truffe, carpaccio de truffe, crème, parmesan

**Risotto Ai Funghi** 19.00  
Cèpes séchés du Piémont, champignons bruns, crème, parmesan

**Rigatoni alla Vodka** 18.00  
Rigatoni, sauce pomodoro, crème, parmesan, Vodka, gauciale grillée, stracciatella di burrata

## PIZZAS



**Honey Goat** 16.00  
Base crème, chèvre, parmesan, mozzarella, pistaches torréfiées, miel

**Bucco** 17.00  
Base tomate, Coppa, Mozzarella, roquette, stracciatella di burrata, crumble de parmesan

**Quattro Formaggi** 14.00  
Base tomate, gorgonzola, chèvre, parmesan, pecorino

**Pepperoni** 16.00  
Base tomate, mozzarella, pepperoni, parmesan

**Felino** 17.00  
Base tomate, mozzarella, jambon de Parme 24 mois, roquette

**Margherita** 12.00  
Base tomate, mozzarella, basilic

Suppléments :

- Jambon de parme, chorizo, speck, stracciatella +3€
- Chèvre, mozzarella, gorgonzola, oeuf +2€
- Pistache, olives, roquette, miel +1€

## CÔTÉ VIANDE

**Carpaccio de boeuf Angus mariné** 22.00  
Environ 180gr  
Pesto, gnocchis frits

**Chicken Milanaise** 18.00  
Escalope de poulet panée,  
spaghetti Cacio & Pepe

**Chicken Parmigiana** 19.00  
Escalope de poulet panée & gratinée à la  
sauce tomate & mozzarella, spaghetti sauce pomodoro

**Onglet d'Angus** 22.00  
Gnocchis frits sauce gorgonzola, salade

**Tartare de bœuf** 22.00  
Pesto, câpres, tomates confites, parmesan  
Gnocchis frits & salade

**T-Bone de boeuf**  
Origine France

2 personnes / 1kg

**61,00€**

Accompagné de :  
Gnocchis frits  
Haricots verts  
Salade verte

Sauces :  
Gorgonzola  
Hemingway

## DOLCI



## BOISSONS CHAUDES

Tiramisu 6.00

Café Dolci 7.00  
Café & Douceurs du moment

Café Affogato 7.00  
Glace vanille, cantuccini, café

Sundae Vanille 6.00  
Coulis chocolat, noisette  
ou fruits rouges, confiture de lait

Salade de fruits 6.00

Coupe Amarena 7.00

Ristretto 2.50

Espresso 2.50

Noisette 3.00

Décaféiné 2.50

Café allongé 2.50

Café double 4.50

Cappuccino 4.50

Grand Crème 4.00

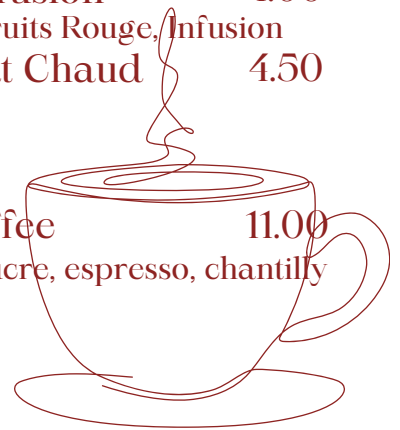
Thé - Infusion 4.00

Menthe, Fruits Rouge, Infusion

Chocolat Chaud 4.50

Irish coffee 11.00

Whisky, sucre, espresso, chantilly



et avec ça, un petit... **DIGESTIF**

Limoncello 6.00

Amaretto 8.00

Menthe-Pastille 6.00

Grappa - Barolo 10.00

Nouaison Gin Reserva 12.00

Laphroaig 10 ans - Whisky Écossais 12.00

Toki Suntory - Whisky Japonais 14.00

Angel's Envy - Bourbon Américain 14.00

Pierre de Segonzac XO - Cognac 14.00

