

Spritz

Apérol Spritz	
Campari Spritz	
Sarti Spritz	Arômes mangue, maracuja et orange sanguine
Limoncello Spritz	
Melon Spritz	
Hugo	Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse, lime et Menthe

Aperitivi

Artusi	Gin, Monin Concombre, Citron, Prosecco
Crodino Biondo N.A / Rosso	
Campari	
Cinzano Rosso/Bianco/Cynar	
Porto Cruz Bianco/Rosso/Pink Lady	
Ricard - Picon	
Supplément Tonic – Bière – Vin Blanc	
Perrier – Jus d'orange - Energy drink	

Mocktails

Purple Dolce	Sirop Violette, Prosecco 0%, jus de citron vert, menthe	9
Spritz Dolce	Crodino rosso, Prosecco 0%, eau pétillante	9
Mojito Dolce	Citron vert, menthe, sucre de canne, citronnade bio	9
Italian Mule Dolce	Amaretto 0°, Ginger beer, lime	9
Limoncello Spritz Dolce	Limoncello 0°, Prosecco 0°	9
LièGin Dolce	LièGin 0°, Tonic Hibiscus, Citron J., Menthe, b.genièvre	12
Bellini Dolce	Prosecco 0°, purée de pêche	9

Cocktails

Bellini	Prosecco, purée de pêches	9
Rossini	Prosecco, purée de fraises	9
Negroni	Gin Bulldog, Cinzano Rosso, Campari	11
Americano	Campari, Cinzano Rosso, eau pétillante	10
Cuba Libre	Rhum Carta Oro, Coca-Cola, citron vert	10
Mojito	Rhum Carta Oro, Perrier, sucre de canne, citron vert, menthe	12
Mojito Royal	Prosecco	13
Deep Purple	Sirop Violette, prosecco, citron vert, menthe	10
Moscow Mule	Vodka, lime, ginger beer, menthe	10
Espresso Martini	Vodka, kahlua, sucre de canne, espresso	11

Gins

10	Sir Chill	Baton de cèdre, Romarin, Tonic Original	15
10	Monkey 47	47 épices, anis étoilé, zeste d'orange, Tonic Original	15
11	Ginbucha	Infusé au kombucha, tonic méditerranéen	15

Gins infusion maison

12	Fruité	Fruits rouges, cerise amarena, basilic thai et tonic Hibiscus	11
	Floral	Violettes, hibiscus, thé jasmin et tonic Pink Pepper	11
	Amer	Pamplemousses grillés, pissenlit blanc et tonic Pink Pepper	11
	Epicé	Gingembre confit, piment Jalapeños et tonic Ginger Ale	11

Bollicine

	Prosecco Brut /Rosé	c/bt	8/33
	Franciacorta DOCG Satèn		70
	Champagne Perrard	Brut	12/68
		Rosé	75
		Blanc de Blancs	85
	Ruinart Blanc de blancs		160

Birra

	Bières au fût		
	Triple Karmeliet	8,4° - 33cl au fût	6
	Tripick 6	6° - 33cl au fût	6
	Stella Artois	5,2° - 33cl au fût	4
	Goose IPA	5,9° - 33cl au fût	6,5
	Bières bouteilles		
	Stella Artois 0°	25cl	3,5
	Val dieu blonde	Blonde 6° - 33cl	5
	Saint feuillien Grand cru	9,5° Triple blonde - 33cl	5
	Trappe Isis d'or	7,5° Ambrée - 33cl	6
	Lupulus Brune	8,5° Brune - 33cl	6
	Peak Summer	4° Agrumes légère - 33cl	5
	Peroni Nastro Azzuro	5° - 25cl	3,5
	Messina cristalli di sale	4,7° - 33cl	4

Softs

	San Pellegrino	50cl / 1L.	4,50 / 8
	Acqua Panna	50cl / 1L.	4,50 / 8
	Coca-Cola / Fanta Orange / Sprite		3
	Limonata / Aranciata San Pellegrino		3,5
	Perrier / Looza Orange / Pomme cerise		3,5
	Fuze Tea Pêche / Pétillant / Mangue		3



I Classici

Nos entrées incontournables à partager ou pas

Coquette	Dodues croquettes de Jambon de Parme 18mois et Grana Padano (1 ;2;3) - Plat 19€ accompagné d'une salade	14
✓ Queen Parmì	Tranches d'aubergines confites et mozzarella Fior di Latte, tomates, parmigiano, basilic (2) Plat 18€	13
Carlo Calamari	Rondelles d'encornets, scampis et légumes, sauce tartare maison, citron (1 ;3 ;6 ;13) - Plat 21€ accompagné d'une salade	15
♥ Burra'Star	Big Burrata ultra crémeuse des Pouilles, asperges vertes, lardo de colonata (1;2)	17
Focaccia e burro	Moelleux morceaux de Focaccia Barese à l'huile d'olive, trio de beurrés maison (1;2)	7
Tagliere Artusi	Sélection de salumi, formaggi tutti bellissimi prodotti tout droit de la botte. 2 ou 4 pers (1 ;2 ;4 ;7)	30/55

Anti Pasti Stagionali

Avant de passer aux choses sérieuses. En solo ou à partager

Tacos de Saumon	2 pièces, duo de saumon fumé et mariné aux agrumes, guacamole, pickles d'oignons rouges (4)	16
Moza Fritta	Délicieuses bouchées de boccocini di mozzarella fondantes et croustillantes, pesto maison (1;2;8)	13
Pan e Pannelle	Emblème de la streetfood sicilienne, pains moelleux garnis de fines galettes de farine de pois chiches frites. Explosion de saveurs ! (1)	11
♥ Carpaccio	Carpaccio de Boeuf de ferme, artichauts frits, parmigiano, salade fraîche et balsamique 12Y (2;8) Plat 24€	17
Pizza Fritta	Tomates confites maison, pesto basilic, coeur de burrata et olives déshydratées	14

Pasta Fresca

Pâtes fraîches faites maison semoule bio et œufs de Ferme

♥ King Truffle	Tagliatelles maison, truffe des Abruzzes, noisettes torréfiées du Piémont et siphon parmesan. (1;2;3;8)	26
Italian Dream	Spaghetti maison, délicieuses boulettes de viande de la Nonna, sauce tomate et basilic. (1;2;3;7)	18
✓ Hot n Spicy	Pasta bien éternée, poivrons grillés, coeur de burrata, olives et piments (1;2;3)	19
✓ Mac & Cheese	Rigatoni, sauce aux quatre fromages, Gorgonzola DOP, Tallegio DOP, Grana Padano, Mozzarella gratinée (1;2;3)	17
Puglia Mia	Orecchietti, fanes de brocolis fraîches des Pouilles légèrement aillée et pimentée, chair à saucisse, jus de viande maison (1;2)	18
Drum & GamBass	Spaghetti aux Gambas, bisque légèrement cremée safranée et gel de pomme verte (1;2;4)	29
♥ Lamborghini	Pacchieri à l'éffiloché d'agneau (Lamb), oignons confits, réduction de vin, espuma parmesan et pignons de pin torréfiés (1;2;3;8)	27



Doggy bag - 0,5

Pizza Napoletana

Au four à bois traditionnel ! 450°C with love, from Napoli
Notre Mozzarella fior di latte est fraîchement coupée à la main tous les jours

Prosciutto	Mozzarella fior di latte, sauce tomate, Jambon à l'os légèrement fumé, origan sauvage de Sicile (1 ;2)	15
♥ Sexy Calabresa	Mozzarella fior di latte, crème poivrons rouges et jaunes, N'duja Calabrese, salami piccante, oignons rouges (1 ;2)	18
✓ Filante	Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP à la cuillère, Talleggio DOP, Grana Padano (1 ;2)	17
Puissance 4 Saisons	Mozzarella fior di latte, sauce tomate, prosciutto cotto, champignons, artichauts, olives Kalamata (1 ;2)	18
✓ Mamma...Gherita	Mozzarella fior di latte, sauce tomate, olio bio, basilic frais, Grana Padano (1 ;2)	14
Mario Sole Mio	Mozzarella fior di latte, sauce tomate, prosciutto cotto, champignons, œuf Bio (1 ;2 ;3)	16
✓ B.B.	Mozzarella fior di latte, crème poivrons rouges et jaunes, aubergines, olives Kalamata, artichauts, oignons rouges (1 ;2)	18
✓ Auberkiff	Mozzarella fior di latte, sauce tomate, aubergines alla parmigiana, Grana Padano, basilic frais (1 ;2)	17
♥ Provola e Pepe	Provola Affumicata dei Monti, sauce tomate, Poivre noir torréfié (1 ;2)	15
Tonno Montana	Mozzarella fior di latte, thon, olives noires, oignons caramélisés, câpres (1 ;2 ;4)	17
Marinara Sbagliata	Sauce tomate, origan bio de Sicile, ail frais, anchois et coeur de burrata (1;2;4)	16

Pizza du Chef Peppe Ricciardi

Tous les mois profitez de nos délicieuses pizzas du chef, dont :

✓ ♥ Poupée Truffe	crème de pecorino à la truffe, poêlée de champignons de saison, Burrata des pouilles, noisettes du piémont, persil, Truffe des Abruzzes (1 ;2 ;8)	25
Burrata Lova	Mozzarella Fior di Latte, tomates confites maison, jambon de parme 18 mois, roquette, burrata DOP, parmesan (1 ;2)	20

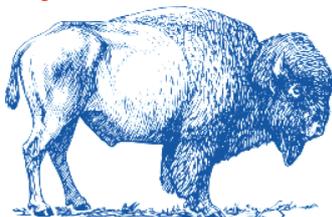
Piatti

Produits 100% frais et cuisinés avec amour.

- ♥ **Orrechia di elefante** Magique côte de veau panée de 500gr, un plat inscrit dans la tradition italienne apprécié par les petits et grands. Accompagnement au choix (1;2) **34**
- Island Boy** Bar entier en portefeuille frit, sauce verte herbacée et riz complet aux fèves et salade fraîche (1,2,3;4) **23**
- Salade Niçoise** Lo-Lo verte, tomates cerises, oeufs durs, poivrons verts, oignons rouges, artichauts, thon, olives Kalamata (3;13) **19**
- Osso Bucco** Le seul vrai osso bucco à la milanaise, moelleux et parfumé avec zestes d'orange et pancetta. Servi avec Linguine (1;2;12) **26**

Alla Griglia

La specialità di Artusi è la fiorentina e tutti i nostri magnifici pezzi di carne maturata e cotta al grill come vuole la tradizione toscana



Famous Ibone

Délicieux Ibone de 400gr, gros sel et romarin. Accompagnement au choix

-29-

Picanha de Wagyu

boss ultime des boeufs, le Wagyu... Ici la Picanha saisie sur pierres de laves et servie saignante. Aucune autre cuisson ne sera autorisée. Accompagnement au choix

200gr - 47 -

400gr - 86 -

♥ T-Bone - 2 couv.

T-bone Angus d'1kg... est le morceau de bœuf le plus recherché. Il contient une plus grande portion de côte de boeuf et une plus petite portion de filet pur. Gros sel et romarin

Accompagnements aux choix

- 85 -

Bistecca « Fiorentina » maturée – 2 couv.

L'inimitable bifteck Fiorentina à partager. Elevée au Luxembourg de race Simmental: maturée 4 à 5 semaines. Gros sel et romarin.

Entre 800gr et 1200gr. Accompagnements au choix

-10/100gr-

Burger Artusi

Incroyable steak haché mûré 18j, bun maison, fromage, laitue romaine, pancetta et agro dolce d'oignons rouges, croquette de Parme et Parmesan
Accompagné de frites maison (1;2;3;13)

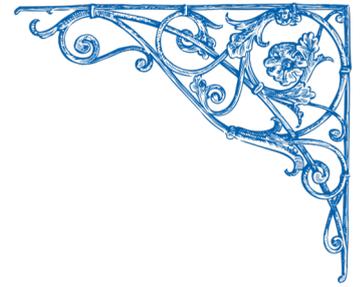
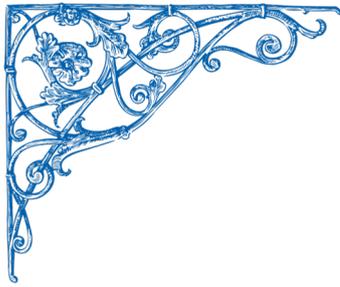
-22-

Accompagnements au choix

Frites / Linguine (1;2) / Salade / Tian de légumes (2)

Sauce au choix 3€

Champignons crème(2), gorgonzola(2), Poivre vert (2), béarnaise (2)

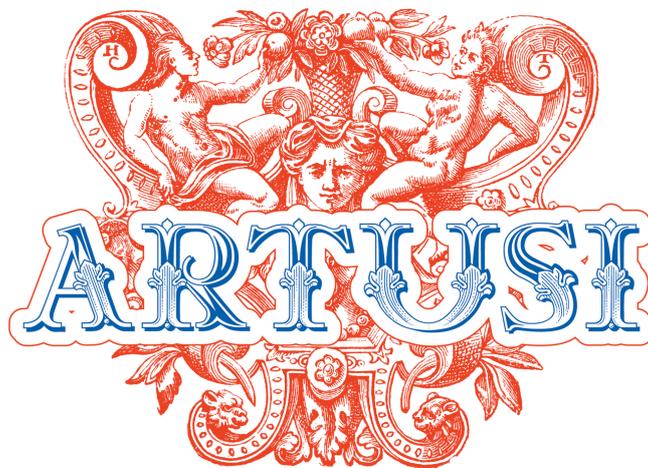


Dolci

Gelati artigianali démentes et imbattables de nos amis du Nicoli, rien que pour vous

Amande Givrée	100% ventre plat, glace lait d'amande, granola, miel, fruits de saison	10
♥ Bombolone	Brioche Sicilienne à la fleur d'oranger, glace spéculoos, brisures de spéculoos, chantilly maison	11
Tiramisù Artusi	Tiramisù twisté au chocolat belge (1; 2; 3)	9
Colonel	2 boules de sorbet citron et vodka glacée	9
Cannoli Siciliani	Délicieux biscuits fourrés à la ricotta, glace à la pistache de Sicile : Benvenuti a Palermo ! (1;2;3;7)	9
Dame Blanche	Fabuleuse crème glacée vanille, bon chocolat noir, chantilly de crème de ferme (2;3)	9
Café Gourmand	Grand café et ses mignardises faites maison (1;2;3)	10
Dolci Enfant	Duo de parfums au choix (2; 3)	6

Vanille, chocolat, pistache, lait d'amande, sorbet citron, speculoos



Digestivo

<i>Amaretto Maison Mazzetti</i>	7
<i>Limoncello</i>	6
<i>Sambuca</i>	6
<i>Cointreau</i>	8
<i>Frangelico liqueur de noisette</i>	6
<i>Crema di Pistacchio</i>	6
<i>Baileys</i>	6
<i>Vodka Ketel One</i>	6
<i>Jagermeister</i>	6
<i>Tequila Espolon Bianco</i>	5
<i>Tequila Espolon Reposado</i>	5

Grappa

<i>Miel</i>	7
<i>di Moscato Invecchiata</i>	7
<i>di Arneis</i>	7
<i>di Barbera</i>	7
<i>di Barbaresco Invecchiata</i>	7

Grande Grappa

<i>di Amarone</i>	9
<i>di Barolo - Bourbon Finish</i>	7
<i>Sherry Cask Finish</i>	7
<i>Riserva « Gaia »</i>	9
<i>Grappa Riserva « Vitae »</i>	9

Cognac/Brandy

<i>Hennessy V.S.</i>	12
<i>Hennessy X.O.</i>	25
<i>Vecchia Romagna</i>	8
<i>Brandy XO 20 Anni</i>	12
<i>Brandy Special 27 Anni</i>	15
<i>Brandy Special 35 Anni</i>	18

Rhum

<i>Brugal 1888</i> (Rep; Dominicaine)	10
<i>Don Papa</i> (Philippines)	8
<i>Diplomatico Riserva</i> (Venezuela)	10
<i>Appelton Estate 12 ans</i> (Jamaica)	12
<i>Zacapa 23 solera</i> (Guatemala)	15
<i>Papito 15 anni</i> (Piemonte)	9
<i>Papito 21 anni</i> (Piemonte)	12
<i>Montebello 3 ans</i> (Guadeloupe)	8
<i>Montebello Brut de Fût 8 ans</i> (Guadeloupe)	14

Pour les connaisseurs :

<i>Diamond 2013 Port Mourant</i> (Guyana)	16
<i>Marie Galante 8 ans</i> (Guadeloupe)	16

Whisky

<i>Jack Daniel's</i>	8
<i>Jameson Whiskey</i>	8
<i>Ardbeg 10 years «tourbé»</i>	12
<i>Glenmorangie Original 10 years</i>	12
<i>Glenmorangie Nectar d'Or 12 years</i>	12
<i>Belgian Owl Identité 46°</i>	12
<i>Belgian Owl Evolution 46°</i>	14

Amaro

<i>Averna</i>	6
<i>Cynar</i>	6
<i>Mazzetti Gentile</i>	7

Bollicine

<i>Prosecco Brut /Rosé c/bt</i>	8/33
<i>Franciacorta DOCG Satèn</i>	70
<i>Champagne Perrard Brut</i>	12/68
<i>Rosé</i>	75
<i>Blanc de Blancs</i>	85
<i>Ruinart Blanc de blancs</i>	160

Cafés

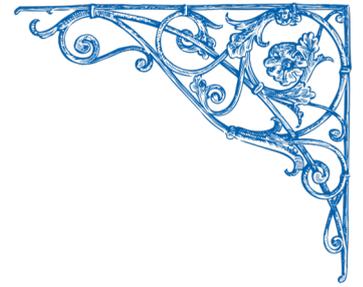
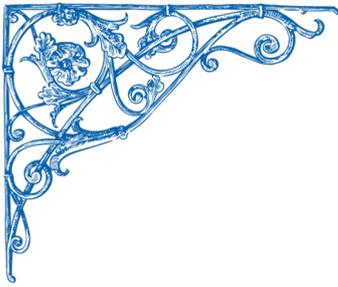
<i>Ristretto/Espresso/Lungo/Décaféiné</i>	3
<i>Double Espresso</i>	3,5
<i>Cappuccino</i> Lait ou chantilly	3,5
<i>Café Noisette</i>	7

Café, chantilly, Frangelico, noisettes torréfiées

<i>Irish Coffee Whiskey Jameson</i>	10
<i>Italian Coffee Amaretto Mazzetti</i>	10
<i>Cuban Coffee Rhum Carta Oro</i>	10
<i>Supplément Gourmand</i>	+7

Thés / Infusions

<i>Vert Jasmin</i> Thé vert parfumé au jasmin	4.5
<i>Oasis du désert</i> Thé vert parfumé à la menthe	4.5
<i>Sencha</i>	4.5
Thé vert nature - végétal - doux	
<i>English Breakfast</i>	4.5
Thé noir nature - Tannique - Puissant	
<i>Blue Earl Grey</i> thé noir parfumé - Bergamote- bleuët	4.5
<i>Lady Dodo</i>	4.5
Infusion de Plantes - Tilleul - Fenouil	
<i>Panier de Grand Maman</i>	4.5
Infusion avec hibiscus, fraise, mure et framboise	
<i>Pêche de Vigne BIO</i>	4.5
Infusion - Rooibos parfumé - Pêche	



Allergènes :

1 gluten ; 2 lactose ; 3 oeuf ; 4 poissons ; 5 crustacés ; 6 mollusque ; 7 fruit à coque ;
8 arachide ; 9 sulfite ; 10 soja ; 11 lupin ; 12 céleri ; 13 moutarde ; 14 sésame

