

## Spritz

<b>Apérol Spritz</b>	9
<b>Campari Spritz</b>	10
<b>Sarti Spritz</b> Arômes Mangue, Maracuja et Orange Sanguine	10
<b>Limoncello Spritz</b>	10
<b>Melon Spritz</b>	10
<b>Hugo</b> Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse, lime et Menthe	11

## Aperitivi

<b>Artusi</b> Gin, Monin Concombre, Citron, Prosecco	10
<b>Crodino Biondo N.A / Rosso</b>	6
<b>Campari</b>	6
<b>Cinzano Rosso/bianco/Cynar</b>	6
<b>Porto Cruz Bianco/Rosso/Pink Lady</b>	6
<b>Ricard - Picon</b>	7
<b>Supplément Tonic – Bière – Vin Blanc</b>	2
<b>Perrier – Jus d'orange - Energy drink</b>	

## Mocktails

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

## Cocktails

<b>Bellini</b> Prosecco, purée de pêche	9
<b>Rossini</b> Prosecco, purée de fraise	9
<b>Negroni</b> Gin Bulldog, Cinzano Rosso, Campari	11
<b>Americano</b> Campari, Cinzano Rosso, Eau pétillante	10
<b>Cuba Libre</b> Rhum Carta Oro, Coca-Cola, Citron Vert	10
<b>Mojito</b> Rhum Carta Oro, Perrier, Sucre de canne, citron vert, menthe	12
<b>Mojito Royal</b> Rhum Carta Oro, Prosecco, Sucre de canne, citron vert, menthe fraîche	13
<b>Deep Purple</b> Sirop Violette, Prosecco, citron vert, menthe	10
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Lime, Ginger Beer, Menthe	10
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kahlua, Sucre de Canne, Espresso	11

## Gins

<b>Bulldog</b> Tonic Original, baton cannelle, zeste orange	12
<b>LièGin</b> Tonic Hibiscus, Citron Jaune, Menthe	13
<b>Sir Chill</b> Baton de cèdre, Romarin, Tonic Original	14
<b>Italian Gin</b> Limone e bergamot, Tonic Pink Pepper, Gingembre	12
<b>Monkey 47</b> Gin aux 47 épices, anis étoilé, zeste d'orange, Tonic Original	13

## Bollicine

<b>Prosecco Brut /Rosé</b> c/bt	8/33
<b>Franciacorta DOCG Satèn</b> c/bt	14/70
<b>Heidsieck Monopole Silver brut</b> c/ bt	12/68
<b>Pommery Brut Royal</b>	75
<b>Pommery Brut Rosé</b>	95
<b>Pommery Blanc de Blanc</b>	100
<b>Cuvée Louise Millésime 2005</b>	190

## Birra

### Bières au fût

<b>Triple Karmeliet</b> 8,4° - 33cl au fût	6
<b>Tripick 6</b> 6° - 33cl au fût	6
<b>Stella Artois</b> 5,2° - 33cl au fût	4
<b>Goose IPA</b> 5,9° - 33cl au fût	6,5

### Bières bouteilles

<b>Stella Artois 0°</b> 25cl	3,5
<b>Val dieu blonde</b> Blonde 6° - 33cl	5
<b>Saint feuillien Grand cru</b> 9,5° Triple blonde - 33cl	5
<b>Trappe Isis d'or</b> 7,5° Ambrée - 33cl	6
<b>Lupulus Brune</b> 8,5° Brune - 33cl	6
<b>Peak Summer</b> 4° Agrumes légère - 33cl	5
<b>Peroni Nastro Azzuro</b> 5° - 25cl	3,5
<b>Messina cristalli di sale</b> 4,7° - 33cl	4

## Softs

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



## I Classici

Nos entrées incontournables à partager ou pas

<b>Coquette</b>	Dodues croquettes de Jambon de Parme 18mois et Grana Padano (1 ;2;3 ) - Plat 19€ accompagné d'une salade	<b>14</b>
✓ <b>Queen Parmi</b>	Tranches d'aubergines confites et mozzarella Fior di Latte, tomates, parmigiano, basilic (2) Plat 18€	<b>13</b>
♥ <b>Carlo Calamari</b>	Rondelles d'encornet, Scampis et Légumes, sauce tartare maison, citron (1 ;3 ;6 ;13) - Plat 21€ accompagné d'une salade	<b>15</b>
✓ <b>Burra'Star</b>	Big Burrata ultra crémeuse des Pouilles, pêches roties, tomates semi-confites, amandes grillées et salées (2;8)	<b>16</b>
<b>Focaccia e burro</b>	Moelleux morceaux de Focaccia Barese à l'huile d'olive, trio de beurres maison (1;2)	<b>6</b>
<b>Tagliere Artusi</b>	Sélection de salumi, formaggi tutti bellissimi prodotti tout droit de la botte. 2 ou 4 pers (1 ;2 ;4 ;7)	<b>30/55</b>

---

## Anti Pasti Stagionali

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

<b>Napolitan Street Art</b>	Classique de la street Food, poulet mariné aux agrumes, siphon parmesan, anchois, poudre de lard fumé (1;2)	<b>15</b>
<b>Amortadella</b>	Focaccia , Mortadella Pistache IGP, Ricotta citronnée, pesto de pistaches (1;2;8)	<b>14</b>
<b>Arancini d'Amore</b>	Arancini maison à la mozzarella fondante, sauce tomate et jambon de Parme 24 mois (1;2;3)	<b>16</b>
♥ <b>Carpaccio Picanha</b>	Carpaccio de Picanha Black Angus, charbon végétal, salade fraîche et sauce cipriani (2;3;4;8) Plat 24€	<b>17</b>
<b>Funghi Family</b>	Sablé parmesan, déclinaison de champignons poêlés, pancetta croustillante, oeuf parfait (2;3;8)	<b>16</b>

---

## Pasta Fresca

Pâtes fraîches faites maison semoule bio et œufs de Ferme

♥ <b>King Truffle</b>	Tagliatelles maison, truffe des Abruzzes, noisettes torréfiées du Piémont et siphon parmesan. (1;2;3;8)	<b>26</b>
<b>Italian Dream</b>	Chitarra maison, délicieuses boulettes de viande de la Nonna, sauce tomate et basilic. (1;2;3;7)	<b>18</b>
✓ <b>Hot n Spicy</b>	Chitarra bien éternées, poivrons grillés, coeur de burrata, olives et piments (1;2;3)	<b>19</b>
✓ <b>Mac &amp; Cheese</b>	Rigatoni, sauce aux quatre fromages, Gorgonzola DOP, Tallegio DOP, Grana Padano, Mozzarella gratinée (1;2;3)	<b>17</b>
<b>Black Mamba</b>	Tagliatelles maison à l'encre de seiche, Gambas, bisque montée au beurre, petits pois et menthe fraîche (1;2;3;4;10)	<b>26</b>
♥ <b>Porco bello</b>	Pachierri, effiloché de porc, crémeux parmesan et truffe des abruzzes (1;2;3)	<b>28</b>

# 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

<b>Prosciutto</b>	Mozzarella fior di latte, sauce tomate, Jambon à l'os légèrement fumé, origan sauvage de Sicile (1 ;2)	<b>14</b>
♥ <b>Sexy Calabresa</b>	Mozzarella fior di latte, crème poivrons rouges et jaunes, N'duja Calabrese, salami piccante, oignons rouges (1 ;2)	<b>18</b>
✓ <b>Filante</b>	Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP à la cuillère, Talleggio DOP, Grana Padano (1 ;2)	<b>16</b>
<b>Puissance 4 Saisons</b>	Mozzarella fior di latte, sauce tomate, prosciutto cotto, champignons, artichauts, olives Kalamata (1 ;2)	<b>18</b>
✓ <b>Mamma...Gherita</b>	Mozzarella fior di latte, sauce tomate, olio bio, basilic frais, Grana Padano (1 ;2)	<b>13</b>
<b>Mario Sole Mio</b>	Mozzarella fior di latte, sauce tomate, prosciutto cotto, champignons, œuf Bio (1 ;2 ;3)	<b>16</b>
✓ <b>B.B.</b>	Mozzarella fior di latte, crème poivrons rouges et jaunes, aubergines, olives Kalamata, artichauts, oignons rouges (1 ;2)	<b>18</b>
✓ <b>Auberkiff</b>	Mozzarella fior di latte, sauce tomate, aubergines alla parmigiana, Grana Padano, basilic frais (1 ;2)	<b>16</b>
♥ <b>Provola e Pepe</b>	Provola Affumicata dei Monti, sauce tomate, Poivre noir torréfié (1 ;2)	<b>15</b>
<b>Tonno Montana</b>	Mozzarella fior di latte, thon, olives noires, oignons caramélisés, câpres (1 ;2 ;4)	<b>16</b>
<b>Marinara Sbagliata</b>	Sauce Tomate, Origan Bio de Sicile, Ail Frais, Anchois et coeur de Burrata (1;2;4)	<b>16</b>

## Pizza du Chef Peppe Ricciardi

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

✓ ♥ <b>Poupée Truffe</b>	crème de pecorino à la truffe, poêlée de champignons de saison, Burrata des pouilles, noisettes du piémont, persil, Truffe des Abruzzes (1 ;2 ;8)	<b>25</b>
<b>Burrata Lova</b>	Sauce tomate, Mozzarelle Fior di Latte, Jambon de Parme 18 mois, Roquette, Burrata DOP, Parmesan, confiture de figues maison (1 ;2)	<b>20</b>



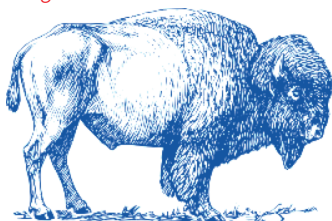
## Piatti

Produits 100% frais et cuisinés avec amour.

- ♥ **Orrechia di elefante** Magique côte de veau pannée, un plat inscrit dans la tradition italienne apprécié par les petits et grands. **32**  
Accompagnement au choix (1;2)
- Saumon** Saumon à la peau croustillante, fregola sarde à l'encre de seiche, beurre blanc citronné, salade de salicornes (1;2;4) **28**
- Salade Chèvre** Mesclun, bricks au chèvre, miel, noix, pancetta, raisins, pommes et vinaigrette miel moutarde (1;2;3;8;13) **20**
- Ossobuco** Le seul vrai ossobuco 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 Entrecôte

Délicieuse tagliata de ribeye 300gr d'Irish Prime, gros sel et romarin. Accompagnement au choix

-36-

### 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)

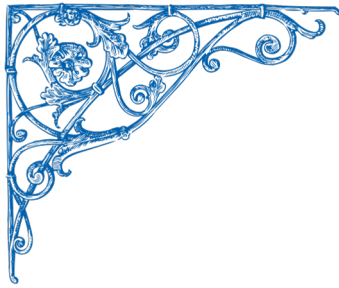
-22-

### Accompagnements au choix

Frites / Linguine (1;2) / Salade / gratin de pommes de terre (2)

### Sauce au choix 3€

Champignons crème(2), gorgonzola(2), Poivre vert (2), tartare maison (3 ;13)



---

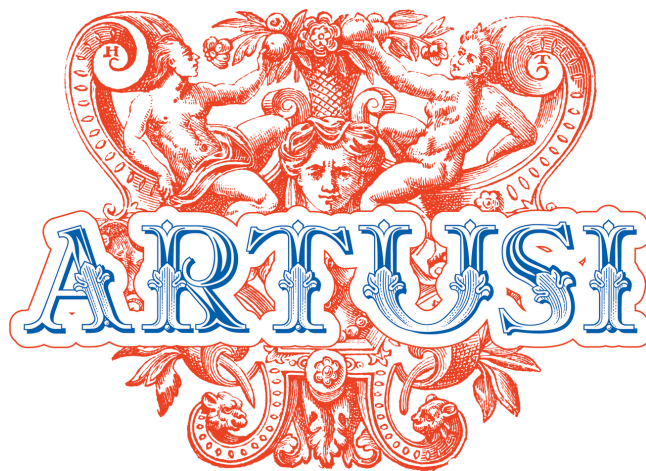
## Dolci

---

Gelati artigianali démentes et imbattables de notre ami Jonathan Morabito, rien que pour vous

<b>Fancy Rosé</b>	Sorbet Framboise, fruits rouges, Prosecco Rosé	<b>11</b>
<b>Rhum raisin ananas</b>	Glace Rhum raisin, ananas caramélisés et flambés au rhum, meringue italienne (2;3)	<b>12</b>
<b>Tiramisù Artusi</b>	Tiramisù twisté au chocolat belge (1; 2; 3)	<b>9</b>
♥ <b>Cannoli Siciliani</b>	Délicieux biscuits fourrés à la ricotta, glace à la pistache de Sicile : Benvenuti a Palermo ! (1;2;3;7)	<b>9</b>
<b>Dame Blanche</b>	Fabuleuse crème glacée vanille, bon chocolat noir, chantilly de crème de ferme (2;3)	<b>9</b>
<b>Café Gourmand</b>	Grand café et ses mignardises (1;2;3)	<b>10</b>
<b>Dolci Enfant</b>	Duo de parfums au choix (2; 3)	<b>6</b>

Vanille, chocolat, pistache, sorbet framboise, rhum raisin, 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>Zandoli</i> (Jamaica)	10
<i>Zandoli</i> (Reunion)	10
<i>Appelton Estate 12 ans</i> (Jamaica)	12
<i>Zacapa 23 solera</i> (Guatemala)	15
<i>Carupano 21 ans</i> (Venezuela)	12
<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

## 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 100% Chard</i>	70
<i>Heidsieck Monopole Silver brut c/ bt</i>	12/68
<i>Pommery Brut Royal</i>	75
<i>Pommery Brut Rosé</i>	95
<i>Pommery Blanc de Blanc</i>	100
<i>Cuvée Louise Millésime 2005</i>	190

## Cafés

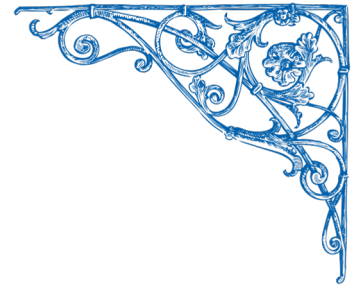
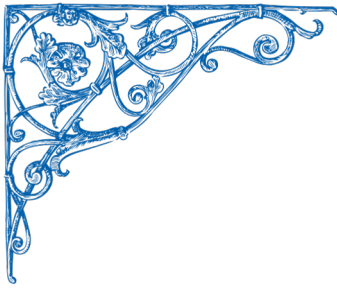
<i>Ristretto/Espresso/Lungo/Décaféiné</i>	3
<i>Double Espresso</i>	3,5
<i>Cappuccino</i> Lait ou chantilly	3,5
<i>Café Noisette</i>	7

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>Green Zest</i>	4.5
Thé vert parfumé au citron, citronnelle et maté	
<i>Etoiles Filantes</i>	4.5
Rooibos parfumé à la vanille et à la cannelle	
<i>Earl Grey Supérieur</i> thé noir parfumé	4.5
<i>La Lampe Merveilleuse</i>	4.5
Thé noir parfumé à la rose, orange, cerise et jasmin	
<i>Panier de Grand Maman</i>	4.5
Infusion avec hibiscus, fraise, mure et framboise	
<i>Silhouette</i>	4.5
Infusion de maté vert à la menthe, zeste de citron, verveine des Indes	



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

