



ACQUA & FARINA
RISTORANTE E PIZZERIA

La **cuisine Italienne** est une cuisine ensoleillée, donc parfumée, une vraie farandole de couleurs, d'arômes et de saveurs qui séduit les palais les plus exigeants, quelle que soit la latitude. Connue dans le monde entier, elle est appréciée et imitée à tout azimut. Elle est riche de plats uniques de pâtes, mais aussi d'une très grande variété de viande, d'excellents poissons arrivant des mers de notre péninsule, d'une vaste abondance de pizzas traditionnels et de gateaux remarquables.

C'est précisément pourquoi **Eliano, Fulvio et Fabiana** vous souhaitent la bienvenue à **Acqua & Farina**, un vrai et authentique restaurant italien qui porte haut et fort les couleurs de la "vera cucina italiana" à Nice! Dans un atmosphère amicale et conviviale, notre équipe se fera un plaisir de vous servir. Nous souhaitons vous accueillir avec un sourire sincère, spontanéité et générosité dans notre restaurant pour vous faire ainsi découvrir et goûter nos spécialités traditionnelles, recettes généreuses et pleines de saveurs, qui nous rappellent les belles tables de famille en Italie. Qu'il est agréable de voir une équipe avec le sourire lorsque vous entrez dans un restaurant, pas de doute dans cet établissement on travaille **avec le cœur**, un plus indéniable!

Notre Chef Eliano, qui a officié dans de nombreuses cuisines à travers le monde, signe une carte typiquement italienne où se mêlent les goûteux saveurs d'Italie d'hier et d'aujourd'hui. Produits frais de qualité, élaborés simplement avec passion et compétence et une belle carte des vins qui permet de découvrir de petits bijoux de l'œnologie italienne pourront satisfaire vos palais. Et pour compléter votre repas, nous vous proposons un choix de desserts traditionnels très savoureux!

Bon Appétit!

In accordance with the provision of European Regulation n.1169 / 2011 but mainly in order to protect our customers, we inform you that we cannot exclude the presence of allergens in our dishes and/or we have dishes that may contain allergens or have allergens in revenues.

LIST OF 14 ALLERGENS – A COMPULSORY DECLARATION

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except: glucose syrups made from wheat, including dextrose, of maltodextrins, based on corn and barley-based glucose syrups. 2. Crustaceans and products thereof. 3. Eggs and products thereof. 4. Fish and products thereof, except: fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations and fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine. 5. Peanuts and products thereof. 6. Soybeans and products thereof, except: fully refined soybean oil and fat, natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources, vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources and plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources. 7. Milk and products thereof (including lactose), except: whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin and lactitol. 8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia or Queensland nuts, and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin. 9. Celery and products thereof. 10. Mustard and products thereof. 11. Sesame seeds and products thereof. 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers. 13. Lupin and products thereof. 14. Molluscs and products thereof.

Our clients are recommended to list problems with intolerances and/or allergies during reservation in order to allow the kitchen to work correctly. Our staff is available to provide the necessary support in your choice.

Payment accepted: Cash, CB (Visa, Mastercard), Ticket Restaurant



ACQUA & FARINA

LE ISPIRAZIONI DELLO CHEF

PRIMI/ PÂTES/PASTA

MARE E MONTI.

- ■ TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA, POMODORINI, GAMBERI, FUNGHI MISTI AROMATIZZATI ALL'OLIO DI TARTUFO
- ■ TAGLIOLINI NOIRS À L'ENCRE DE SEICHE, TOMATES CERISES, CREVETTES, MÉLANGE DE CHAMPIGNONS, HUILE DE TRUFFE
- ■ BLACK TAGLIOLINI PASTA, CHERRY TOMATOES, PRAWNS, MIXED MUSHROOMS AND TRUFFLE OIL

25€

ASTICE.

- ■ LINGUINE, MEZZO ASTICE, VONGOLE, POMODORINI
- ■ LINGUINE, DEMI HOMARD, PALOURDES, TOMATES CERISES
- ■ LINGUINI PASTA, HALF LOBSTER, CLAMS, CHERRY TOMATOES

28€

TAGLIATELLE FULVIO.

- ■ TAGLIATELLE, GAMBERI, PANCETTA, CREMA DI PISTACCHIO, PARMIGIANO, TOCCO DI PANNA, TUORLO D'UOVO, GRANELLA DI PISTACCHIO
- ■ TAGLIATELLE, CREVETTES, BACON, CRÈME DE PISTACHE, PARMESAN, TOUCHE DE CRÈME FRAICHE, JAUNE D'OEUF, PISTACHES HACHÉES
- ■ TAGLIATELLE PASTA, PRAWNS, BACON, PISTACHIO CREAM, PARMESAN, TOUCH OF CREAM, EGG YOLK, CHOPPED PISTACHIOS

25€

TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO.

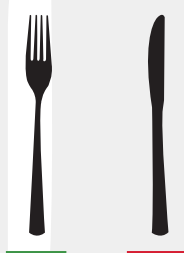
- ■ TAGLIATELLE, GAMBERI, SEPIOLINE, VONGOLE, COZZE, POMODORINI
- ■ TAGLIATELLE, CREVETTES, SEICHES, PALOURDES, MOULES, TOMATES CERISES
- ■ TAGLIATELLE PASTA, PRAWNS, CUTTLEFISH, CLAMS, MUSSELS, CHERRY TOMATOES

25€

RAVIOLI DELLO CHEF.

- ■ RAVIOLI RIPIENI DI CARCIOFI, SALSA AL TARTUFO BIANCO, PESTO DI RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO
- ■ RAVIOLI FARCIS AUX ARTICHAUTS, CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, PESTO DE ROQUETTE, FLOCONS DE PARMESAN
- ■ RAVIOLI FILLED WITH ARTICHOKEs, WHITE TRUFFLE CREAM, ROCKET PESTO, PARMESAN FLAKES

25€



ACQUA & FARINA

LE ISPIRAZIONI DELLO CHEF

PIZZE SPECIAL

NORCINA.

- 🇮🇹 🇫🇷 SALSICCIA, PROVOLA, FUNGHI MISTI, CREMA DI TARTUFO
- 🇫🇷 🇮🇹 SAUCISSE, MOZZARELLA FUMÉE, MÉLANGE DE CHAMPIGNONS, CRÈME DE TRUFFE
- 🇬🇧 🇮🇹 SAUSAGE, SMOKED MOZZARELLA, MIXED MUSHROOMS, TRUFFLE CREAM

22€

ACQUA E FARINA.

- 🇮🇹 🇫🇷 ZUCCHINE, PROVOLA, CIPOLLA ROSSA, SALMONE, BURRATA STRACCIATA ALL'OLIO DI TARTUFO BIANCO, GRANELLA DI MANDORLE
- 🇫🇷 🇮🇹 COURGETTES, MOZZARELLA FUMÉE, OIGNON ROUGE, SAUMON, BURRATA RAPÉE À L'HUILE DE TRUFFE BLANCHE, AMANDES HACHÉES
- 🇬🇧 🇮🇹 COURGETTE, SMOKED MOZZARELLA, RED ONIONS, SALMON, SHREDDED BURRATA WITH WHITE TRUFFLE OIL, CHOPPED ALMONDS

22€

PARADISO.

- 🇮🇹 🇫🇷 CARCIOFI, POMODORINI, OLIVE NERE, MOZZARELLA, BURRATA
- 🇫🇷 🇮🇹 ARTICHAUT, TOMATES CERISES, OLIVES NOIRES, MOZZARELLA, BURRATA
- 🇬🇧 🇮🇹 ARTICHOKE, CHERRY TOMATOES, BLACK OLIVES, MOZZARELLA, BURRATA

22€

PIATTI/PLATS/MAIN COURSES

TAGLIATA DI MANZO.

- 🇮🇹 🇫🇷 ENTRECOTE GRIGLIATO E AFFETTATO, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, POMODORINI
- 🇫🇷 🇮🇹 ENTRECOTE DE BOEUF GRILLÉ ET GRANCHÉ, ROQUETTE, FLOCONS DE PARMESAN, TOMATES CERISES
- 🇬🇧 🇮🇹 GRILLED AND SLICED BEEF ENTRECOTE, ROCKET SALAD, PARMESAN FLAKES, CHERRY TOMATOES

27€

FILETTO AL COGNAC.

- 🇮🇹 🇫🇷 FILETTO DI MANZO, SALSA PEPE VERDE AL COGNAC
- 🇫🇷 🇮🇹 FILET DE BOEUF, SAUCE AU POIVRE VERT ET COGNAC
- 🇬🇧 🇮🇹 BEEF FILLET, GREEN PEPPER AND COGNAC SAUCE

28€

BISTECCONA.

- 🇮🇹 🇫🇷 ENTRECOTE XXL, SALSA AI FUNGHI MISTI
- 🇫🇷 🇮🇹 ENTRECOTE XXL, SAUCE AUX CHAMPIGNONS MIXTES
- 🇬🇧 🇮🇹 ENTRECOTE XXL, MIXED MUSHROOM SAUCE

32€

FILETTO DI ORATA.

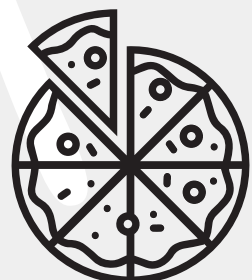
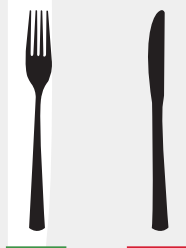
- 🇮🇹 🇫🇷 ORATA INTERA SENZA SPINE SU LETTO DI VERDURE
- 🇫🇷 🇮🇹 DAURADE ENTIÈRE EN FILETS SUR SON LIT DE LÉGUMES
- 🇬🇧 🇮🇹 WHOLE SEA BREAM IN BONELESS FILLETS ON A BED OF VEGETABLES

25€

FILETTO E GAMBERI.

- 🇮🇹 🇫🇷 FILETTO DI MANZO CON GAMBERI GRIGLIATI
- 🇫🇷 🇮🇹 FILET DE BOEUF AVEC CREVETTES GRILLÉES
- 🇬🇧 🇮🇹 BEEF FILLET WITH GRILLED PRAWNS

32€





ACQUA & FARINA
RISTORANTE E PIZZERIA

ANTIPASTI/ENTRÉES/STARTERS

PARMA e BUFALA. ■ ■ JAMBON CRU DE PARME ET MOZZARELLA DE BUFALA DOP ■ ■ PROSCIUTTO OF PARMA HAM AND BUFFALO MOZZARELLA DOP	16€
CUOPPO ITALIA. ■ ■ MIXTE DE FRITURE ITALIEN ■ ■ MIXED FRIED ITALIAN APPETIZERS	15€
ALICI FRITTE. (*EN SAISON/SEASONAL) ■ ■ FRITURE DES ANCHOIS ■ ■ FRIED ANCHOVIES	15€
SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE. ■ ■ SAUTÉ DE PALOURDES ET MOULES ■ ■ CLAM AND MUSSEL SAUTÉ	16€
CALAMARI FRITTI. ■ ■ FRITURE DE CALAMARS ■ ■ FRIED SQUID	16€
TRIS DI VERDURE SALTATE CON BURRATA. ■ ■ MIXTE DE TROIS LÉGUMES AVEC BURRATA ■ ■ TRIO OF VEGETABLES WITH BURRATA CHEESE	16€
OSTRICHE. (3 / 6 / 12) ■ ■ HUITRES NATURE ■ ■ FRESH OYSTERS	9€ / 17€ / 32€
BATEAU BLEU. ■ ■ 8 HUÎTRES, 6 GAMBAS, CREVETTE GRISE, 200G BULOTS ET MOULES SAUTÉES ■ ■ 8 OYSTERS, 6 PRAWNS, GREY SHRIMP, 200GR OF SEAFOOD SNAILS, SAUTÉED MUSSELS	48€

INSALATE/SALADES/SALADS

SALADE NIÇOISE/NICE SALAD. ■ ■ SALADE, TOMATES, OEUF DUR, ANCHOIS, THON, OIGNONS, RADIS, CÉLERI, OLIVES ■ ■ SALAD, TOMATOES, HARD BOILED EGG, ANCHOVIES, TUNA, ONIONS, RADISH, CELERY, OLIVES	16€
CAESAR SALAD (POULET OU GAMBAS) ■ ■ SALADE, POULET/GAMBAS, OEUF DUR, CROÛTONS, BACON, PÉTALES DE PARMESAN, CAESAR SAUCE ■ ■ SALAD, CHICKEN/PRAWNS, HARD BOILED EGG, CROUTONS, BACON, PARMESAN FLAKES, CAESAR DRESSING	17€/22€
INSALATA CAPRESE. ■ ■ SALADE COMPOSÉE AVEC TRANCHES DE TOMATE ET MOZZARELLA DE BUFALA DOP ■ ■ MIXED SALAD WITH TOMATO SLICE AND BUFFALO MOZZARELLA DOP	20€
DOLCEVITA. ■ ■ SALADE MIXTE, BURRATA, JAMBON DE PARME, ARTICHAUTS MARINÉS, FLOCONS DE PARMESAN, CROUTONS, TOMATES SÉCHÉES, HUILE, VINAIGRE BALSAMIQUE ■ ■ MIXED SALAD, BURRATA, PARMA HAM, MARINATED ARTICHOKEs, PARMESAN FLAKES, CROUTONS, DRIED TOMATOES, OIL, BALSAMIC VINEGAR	20€

PRIX NET

AU MOINS UNE COMMANDE PAR PERSONNE, MERCI/AT LEAST ONE ORDER PER PERSON, THANK YOU

SELON LA SAISON, CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE SURGELÉS/DEPENDING ON THE SEASON, SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN



ACQUA & FARINA
RISTORANTE E PIZZERIA

PASTA/PÂTES

MEZZANIELLI AMATRICIANA. ■ ■ PÂTES MEZZANIELLI EN SAUCE TOMATE AVEC LARD, OIGNONS ET PARMESAN 🇬🇧 MEZZANIELLI PASTA WITH LARD, ONIONS AND PARMESAN CHEESE IN A TOMATO SAUCE	16€
RIGATONI ALLA MAMMA. ■ ■ PÂTES RIGATONI EN SAUCE TOMATE AVEC RICOTTA ET BOULLETTES DE VIANDE 🇬🇧 RIGATONI PASTA WITH MEAT BALLS AND RICOTTA CHEESE IN A TOMATO SAUCE	16€
PENNE ALL'ARRABBIATA. ■ ■ PÂTES PENNE EN SAUCE TOMATE CERISE EPICÉE 🇬🇧 PENNE PASTA IN A SPICY CHERRY TOMATO SAUCE	16€
GNOCCHI ALLA BOLOGNESE. ■ ■ GNOCCHIS EN SAUCE BOLOGNAISE 🇬🇧 GNOCCHI POTATO DUMPLINGS IN A BOLOGNESE MEAT SAUCE	16€
LINGUINE ALLA PUTTANESCA. ■ ■ PÂTES LINGUINE EN SAUCE TOMATE CERISE AVEC CÂPRES ET OLIVES NOIRES 🇬🇧 LINGUINI WITH CAPERS AND BLACK OLIVES IN A CHERRY TOMATO SAUCE	16€
LINGUINE PRIMAVERA. ■ ■ PÂTES LINGUINE AUX LEGUMES MIXTE 🇬🇧 LINGUINI WITH MIXED VEGETABLES	16€
SPAGHETTI ALLA CARBONARA. ■ ■ PÂTES SPAGHETTI, JAUNE D'OEUF AVEC LARDON 🇬🇧 SPAGHETTI WITH BACON IN YOLK SAUCE	17€
LASAGNE. ■ ■ LASAGNE NAPOLITAINES EN SAUCE BOLOGNAISE AVEC RICOTTA ET MOZZARELLA 🇬🇧 NEAPOLITAN LASAGNA WITH RICOTTA CHEESE AND MOZZARELLA IN A BOLOGNESE MEAT SAUCE	17€
RAVIOLI FABIANA. ■ ■ RAVIOLIS FARCIS AUX HERBES ET RICOTTA EN SAUCE GORGONZOLA ET NOIX 🇬🇧 RAVIOLI STUFFED WITH HERBS AND RICOTTA CHEESE IN A GORGONZOLA WALNUT SAUCE	17€
RAVIOLI ALESSANDRA. ■ ■ RAVIOLIS FARCIS AUX QUATRE FROMAGES EN SAUCE TOMATE AVEC MASCARPONE ET PISTOU 🇬🇧 RAVIOLI STUFFED WITH FOUR CHEESES IN A PESTO, TOMATO AND MASCARPONE SAUCE	17€
SPAGHETTI ALLE VONGOLE. ■ ■ PÂTES SPAGHETTI AUX PALOURDES AVEC TOMATES CERISES 🇬🇧 SPAGHETTI WITH CLAMS AND CHERRY TOMATOES	20€

*GLUTEN-FREE PASTA/PATES SANS GLUTEN: +2€ | 100% CONTAMINATION NOT GUARANTEED / 100% CONTAMINATION NON GARANTIE

PRIX NET

AU MOINS UNE COMMANDE PAR PERSONNE, MERCI/AT LEAST ONE ORDER PER PERSON, THANK YOU

SELON LA SAISON, CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE SURGELÉS/DEPENDING ON THE SEASON, SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN



ACQUA & FARINA
RISTORANTE E PIZZERIA

PIZZE/PIZZA

MARGHERITA. ■ SAUCE TOMATE, MOZZARELLA ■ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA	13.5€
DIAVOLA. ■ SAUCE TOMATE, SALAMI, ÉPICES, MOZZARELLA ■ TOMATO SAUCE, SALAMI, SPICES, MOZZARELLA	15.5€
REGINA. ■ SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS ■ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS	15.5€
NAPOLI. ■ SAUCE TOMATE, OLIVES, ANCHOIS, MOZZARELLA ■ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, OLIVES	15.5€
ORTOLANA. ■ SAUCE TOMATE, MIXTE LEGUMES, MOZZARELLA ■ TOMATO SAUCE, MIXED VEGETABLES, MOZZARELLA	16.5€
BIANCANEVE. ■ RICOTTA, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PARMESAN ■ RICOTTA CHEESE, GORGONZOLA CHEESE, MOZZARELLA, PARMESAN CHEESE	16.5€
CARRETTIERA. ■ FEUILLES DE NAVET, SAUCISSE, MOZZARELLA FUMÉE ■ BROCCOLI RABE, SAUSAGE, SMOKED MOZZARELLA	16.5€
BUFALINA. ■ SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DE BUFALA DOP ■ TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA DOP	17.5€
CAPRICCIOSA. ■ SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, CHAMPIGNON, ARTICHAUT ■ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE	17.5€
CALZONE. ■ CALZONE AU FOUR AVEC RICOTTA, SALAMI, MOZZARELLA FUMÉE ■ BAKED CALZONE WITH RICOTTA CHEESE, SALAMI, SMOKED MOZZARELLA	17.5€
FRITTA. *FRIED ■ CALZONE FRIT AVEC RICOTTA, SALAMI, MOZZARELLA FUMÉE ■ FRIED CALZONE WITH RICOTTA CHEESE, SALAMI, SMOKED MOZZARELLA	18.5€
FILETTO. ■ JAMBON CRU, ROQUETTE, TOMATES CERISES, GRANA, MOZZARELLA ■ RAW HAM, ARUGULA, CHERRY TOMATOES, FLAKES OF PARMESAN CHEESE AND MOZZARELLA	18.5€

SUPPLEMENTS/ADDITIONAL TOPPINGS: +2€ / FORMAGGIO VEGANO/VEGAN CHEESE +2€ / MOZZARELLA DE BUFALA +5€ / THON +4€
*GLUTEN-FREE PIZZE/PIZZA SANS GLUTEN: +2€ | 100% CONTAMINATION NOT GUARANTEED / 100% CONTAMINATION NON GARANTIE
AU MOINS UNE COMMANDE PAR PERSONNE, MERCI/AT LEAST ONE ORDER PER PERSON, THANK YOU



ACQUA & FARINA
RISTORANTE E PIZZERIA

PIATTI/PLATS/MAIN COURSES

POLPETTE AL PEPE VERDE. / CON PASTA.	20€ / 24€
■ ■ BOULLETTES DE VIANDE AU POIVRE VERT	
🇬🇧 GREEN PEPPER MEATBALLS	
COTOLETTA ALLA MILANESE. / CON PASTA.	22€ / 26€
■ ■ ESCALOPE MILANAISE	
🇬🇧 MILANESE STYLE BREADED CUTLET	
ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA.	25€
■ ■ ENTRECÔTE GRILLÉE	
🇬🇧 GRILLED STEAK	
CALAMARI GRIGLIATI.	23€
■ ■ CALAMARS GRILLÉS	
🇬🇧 GRILLED SQUID	
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA.	23€
■ ■ ESPADON GRILLÉ	
🇬🇧 GRILLED SWORDFISH	
MISTO DI PESCE ALLA GRIGLIA.	28€
■ ■ MIXTE DE ESPADON, CALAMARS ET GAMBAS GRILLÉS	
🇬🇧 MIX OF GRILLED SWORDFISH, SQUID AND SHRIMP	
FRITTO MISTO.	28€
■ ■ MIXTE DE CREVETTES, CALAMARS ET ANCHOIS FRITS*	
🇬🇧 MIX OF FRIED SQUID, SHRIMP AND ANCHOVIES	
*INSALATA O PATATINE.	4€
■ ■ PORTION DE FRITS OU SALADE VERT	
🇬🇧 PORTION OF FRENCH FRIES OR GREEN SALAD	

*TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC SALADE ET FRITS

*ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH SALAD AND FRENCH FRIES

PRIX NET

AU MOINS UNE COMMANDE PAR PERSONNE, MERCI/AT LEAST ONE ORDER PER PERSON, THANK YOU

SELON LA SAISON, CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE SURGELÉS/DEPENDING ON THE SEASON, SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN



ACQUA & FARINA
RISTORANTE E PIZZERIA

DESSERT

TIRAMISÙ.	8.5€
■ ■ GÉNOISE MOUILLÉE DE CAFÉ ET FARCIE DE CRÈME DE MASCARPONE CLASSIQUE	
🇬🇧 SPONGE CAKE WET WITH COFFEE AND STUFFED WITH CLASSIC MASCARPONE CREAM	
TIRAMISÙ SENZA GLUTINE.	9.5€
■ ■ TIRAMISU SANS GLUTEN	
🇬🇧 TIRAMISU GLUTEN FREE	
CAPRESE.	8.5€
■ ■ UN DÉLICE À BASE DE CHOCOLAT, D'AMANDES ET DE VANILLE	
🇬🇧 A DELIGHT BASED ON CHOCOLATE, ALMONDS AND VANILLA	
PANNA COTTA.	8.5€
■ ■ DÉLICATESSE CRÉMEUSE DE CRÈME DE LAIT ET DE VANILLE (CHOCOLAT, CAMEL, FRUITS ROUGES)	
🇬🇧 CREAMY DELICACY OF MILK CREAM AND VANILLA (CHOCOLATE, CAMEL, RED FRUITS)	
CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO.	8.5€
■ ■ FROMAGE CRÉMEUX RECOUVERT DE FRUITS ROUGES SUR UN BISCUIT CROQUANT	
🇬🇧 CREAM CHEESE COVERED WITH WILDBERRIES ON A CRUNCHY BISCUIT	
RICOTTA E PERA.	8.5€
■ ■ GÉNOISE AUX NOISETTES FARCIE À LA RICOTTA ET AUX POIRES	
🇬🇧 SPONGE CAKE WITH HAZELNUTS STUFFED WITH RICOTTA AND PEARS	
FRUTTA RIPIENA DI DELICATO SORBETTO.	8.5€
■ ■ ORANGES OU CITRONS FARCIS AU SORBET	
🇬🇧 ORANGES OR LEMONS STUFFED WITH SORBET	
TARTUFO.	8.5€
■ ■ PORTION UNIQUE DE CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT	
🇬🇧 SINGLE PORTION OF CHOCOLATE ICE CREAM	
COPPA GELATO.	9€
■ ■ CREME & PISTACHE/CHOCOLAT & NOISETTE/CAFE/YOGURT & FRUITS ROUGES	
🇬🇧 CREAM & PISTACHIO/CHOCOLATE & HAZEL NUT/COFFEE/YOGURT & WILDBERRIES	
AFFOGATO AL CAFFE.	12€
■ ■ GLACE VANILLE ET CHOCOLAT AVEC ESPRESSO CHAUD VERSÉ DESSUS	
🇬🇧 CHOCOLATE AND VANILLA ICE CREAM WITH A SHOT OF HOT ESPRESSO ON TOP	

PRIX NET

AU MOINS UNE COMMANDE PAR PERSONNE, MERCI/AT LEAST ONE ORDER PER PERSON, THANK YOU

SELON LA SAISON, CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE SURGELÉS/DEPENDING ON THE SEASON, SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN



ACQUA & FARINA
RISTORANTE E PIZZERIA

BIRRE/BIÈRES/BEERS

BIÈRE PRESSION/DRAFT BEER ANGELO PORETTI		250ml	6€
		500ml	10€
BIERE SANS ALCOL		330ml	5€

VINI ROSSI//VIN ROUGE/RED WINE

LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.T.		750ml	22€	
CHIANTI D.O.C.G.		750ml	28€	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO.	375ml	16€	750ml	28€
NERO D'AVOLA.		750ml	32€	
AGLIANICO.		750ml	32€	
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.		750ml	75€	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.		750ml	75€	
PICHET MAISON	VERRE	6€	500ml	15€

VINI BIANCHI/VIN BLANC/WHITE WINE

PINOT GRIGIO.		750ml	28€	
SOAVE.		750ml	28€	
FALANGHINA DE SANNIO.		750ml	32€	
PROSECCO - Il faggeto docg	FLUTE	6€	750ml	34€
PICHET MAISON.	VERRE	6€	500ml	15€

VINI ROSATI/VIN ROSE'/PINK WINE

CHATELLENIE DE MISTRAL.		750ml	32€	
BAILLI DE PROVENCE.		750ml	27€	
PICHET MAISON.	VERRE	6€	500ml	15€

CHAMPAGNE

G.H. MUMM		750ml	100€
-----------	--	-------	------

PRIX NET

AU MOINS UNE COMMANDE PAR PERSONNE, MERCI//AT LEAST ONE ORDER PER PERSON, THANK YOU



ACQUA & FARINA
RISTORANTE E PIZZERIA

COCKTAILS

NEGRONI MARTINI ROUGE 3cl., CAMPARI 3 cl., GIN 3cl.	9.5€
AMERICANO MARTINI ROUGE 3cl., CAMPARI 3cl., SODA	9.5€
APEROL SPRITZ APEROL, PROSECCO, SODA	9.5€
CAMPARI SPRITZ CAMPARI, PROSECCO, SODA	9.5€
LIMONCELLO SPRITZ LIMONCELLO, PROSECCO, SODA	9.5€
CAMPARI TONIC CAMPARI 3cl., TONIC	9.5€
KIR ROYAL PROSECCO 9cl., CREME DE CASSIS 1cl	9.5€
CUBA LIBRE RHUM 6cl., COCA-COLA	9.5€
WHISKY E COCA WHISKY 4 cl., COCA-COLA, CITRON RONDELLE	9.5€
GIN TONIC/LEMON GIN 6cl., TONIC OU CITRONNADE, CITRON RONDELLE	9.5€
ST.GERMAIN SPRITZ ST.GERMAIN, PROSECCO, SODA, MENTHE	12€

BOISSONS/SOFT DRINKS/SODAS

COCA-COLA, COCA-COLA 0, ICE TEA, FANTA, 7UP	330ml	4.5€
JUS DE FRUITS/JUICES (ANANAS, POMME, ORANGE)		3.5€
SIROPS/DIABOLO		3€/4€
ACQUA MINERALE gas/naturale.	1/2lt	4.5€
	1lt	6€

DIGESTIF

LIMONCELLO, GRAPPA, AMARI, WHISKEY, RUM, AMARETTO	6€
MARTINI BLANC/ROUGE	6€
PASTIS	6€

CAFFETTERIA/CAFÉTÉRIA

ESPRESSO	2.5€
NOISETTE/DECA	3€
AMÉRICAIN	3.5€
DOUBLE CAFÉ	4€
CAFÉ LAIT/CAPPUCCINO	4.5€

PRIX NET

AU MOINS UNE COMMANDE PAR PERSONNE, MERCI/AT LEAST ONE ORDER PER PERSON, THANK YOU