

IL  
BAMBINI  
CLUB

## — ANTIPASTI —

ARANCINI TOMATES, MOZZARELLA, BASILIC 23€

*Tomatoes, mozzarella and basil arancini*

SCAMPI FRITTI, MAYONNAISE AU CITRON 24€

*Fried shrimps, lemon mayonnaise*

JAMBON BLANC À LA TRUFFE 20€

*Truffle ham*

OLIVES VERTES, PARMESAN, GRESSINS 10€

*Green olives, parmesan cheese, grissini*

CARCIOFI ALLA ROMANA,  
CRÈME D'ARTICHAUTS À LA TRUFFE 21€

*Fried artichokes, truffled artichoke cream*

STRACCIATELLA, HUILE DE BASILIC, FOCACCIA TOASTÉE 14€

*Stracciatella, basil oil, toasted focaccia*

BRESAOLA, ROQUETTE, PARMESAN 25€

*Bresaola, arugula, parmesan cheese*

BURRATINA, TOMATES, BASILIC 25€

*Burrata, marinated peppers, candied tomatoes*

## — DOLCI —

BEIGNETS NAPOLITAINS, SAUCE CHOCOLAT, À PARTAGER 23€

*Neapolitan doughnuts, chocolate sauce, to share*

TIRAMISÙ 14€

TARTE CITRON MERINGUÉE GÉANTE 17€

*Giant lemon meringue pie*

## — SOFTS —

Acqua Panna (75cl) 9€

San Pellegrino (75cl) 9€

Coca-Cola (33cl) 8€

Coca-Cola zéro (33cl) 8€

Jus et nectars Patrick Font (25cl) 9€

*Pomme, abricot, fraise, tomate*

Jus frais (20cl) 9€

*Orange, pamplemousse*

# VINO E CHAMPAGNE

## CHAMPAGNES ET BULLES

FRANCE - <i>AOC Champagne, Perrier-Jouët Grand brut N.M</i>	15cl / 75cl
FRANCE - <i>AOC Champagne, Ruinart, Blanc de Blancs</i>	24 <sup>€</sup> / 130 <sup>€</sup>
ITALIE - <i>DOC Prosecco, Martini</i>	260 <sup>€</sup>
	12 <sup>€</sup> / 60 <sup>€</sup>

## ROSATO

FRANCE - <i>AOP Côteaux Varois en Provence, Roseblood d'Estoublon, 2023</i>	15cl / 75cl
	13 <sup>€</sup> / 65 <sup>€</sup>

## BIANCO

FRANCE - <i>AOP Luberon, Domaine de Fontenille, 2022</i>	15cl / 75cl
FRANCE - <i>AOC Chablis, vieilles vignes, Domaine Damp, 2021</i>	59 <sup>€</sup>
ITALIE - <i>DOC Pinot Grigio, Friuli Grave, Conte Brandolini d'Adda, 2022</i>	16 <sup>€</sup> / 74 <sup>€</sup>
	13 <sup>€</sup> / 65 <sup>€</sup>

## ROSSO

FRANCE - <i>AOC Pessac-Leognan, Croix de Carbonnieux, 2018</i>	15cl / 75cl
ITALIE - <i>AOC Montepulciano, Azienda la Valentina, 2021</i>	16 <sup>€</sup> / 80 <sup>€</sup>
ITALIE - <i>AOC Barbera d'Asti, Azienda Cossetti la Vigna Vecchia, 2019</i>	56 <sup>€</sup>
	13 <sup>€</sup> / 63 <sup>€</sup>

# COCKTAILS

## *Spritz* 17<sup>€</sup>

### BASILIC SAN MARCO 17cl

*Shrub mandarine, Martini Fiero, Perrier, Prosecco Martini*

### CASTEL DELL OVO 17cl

*Liqueur St-Germain, Italicus, bitter gentiane-basilic, Prosecco Martini*

### EMANUELE 17cl

*Marsala infusé au thym et au romarin, crème et purée de pêche blanche, Perrier, Prosecco Martini, Martini Ambrato*

## *Classique* 17<sup>€</sup>

### AMERICANO 16cl

### NEGRONI 9cl

### AMARETTO SOUR 9cl

### EXPRESSO MARTINI 12cl

### PORN STAR MARTINI 12cl

LES TABLES PARIS SOCIETY

*Gigi Rigolatto - Mün - Beau CoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Apicius  
Louie - Perruche - Le Piaf - Maison Revka - Bonnie - Mondaine  
Dar Mima - La Suite - Laurent - Maxim's*