



MILLE GRAZIE

BAR, RESTAURANT ET EPECHERIE 100% ITALIENNE

La dolce vita pose ses valises en plein coeur du quartier Pasteur. Avec la collaboration de notre chef Michel Portos et de Jérémie Piazza maître pizzaiolo, le Mille Grazie propose à tous les amoureux de l'Italie une nouvelle expérience culinaire, généreuse, authentique et ensoleillée.

Nos cocktails (Cocktails)

Spritz senza alcol | 7,00€
By crodino

Spritz Apéro | 9,50€
Apéro, prosecco, eau pétillante

Spritz Limone | 9,50€
Limoncello, prosecco, eau pétillante

Spritz Carciofo | 9,50€
Cynar, Prosecco, eau pétillante

Spritz Hugo | 9,50€
Liqueur de fleur de sureau, prosecco, eau pétillante

Spritz Albicocca e amaretto | 9,50€
Jus d'abricot, Amaretto, prosecco, eau pétillante

Spritz Pera e Miele | 9,50€
Jus de poire, miel, vanille, prosecco, eau pétillante

Nos bières (Beers)

Piretti 4 Luppoli | 07,00€

Lambrate - Domn | 8,50€

IPA du moment | 8,50€

Nos softs

Thé glacé maison | 5,00€

Coca cola ou Coca cola zéro | 5,50€

Eau Pétillante Castalie | 3,50€

Les planches à partager
(Disponibles les soirs uniquement)

Platers
(Available evenings only)

Assortiment de charcuterie italienne artisanale
Assortment of artisanal Italian charcuterie

2pers. - 16€
4pers. - 28€

Assortiment de fromage italien artisanale
Artisanal Italian cheese assortment

2pers. - 16€
4pers. - 28€

Assortiment de charcuterie & fromage italien artisanale

2pers. - 16€
4pers. - 28€

LA CARTE

Antipasti Entrées/Starters

Burrata | 10,00€

Multicolore de tomates, huile d'olive noire
Multicolored tomatoes, black olive oil

Zuppa Fredda | 10,00€

Gaspacho tomate, pastèque, huile pimentée, "émietté" de mozzarella di bufala
Tomato and watermelon gazpacho, spicy oil, crumbled buffalo mozzarella

Planche de jambon de Parme affinage 24 mois | 12,00€

Board of 24-month-aged Parma ham (120 grammes)

Primi Plats/Mains

Linguine ai Gamberi | 18,00€

Velours de crustacées, linguine, gambas sautées à cru, persil, piment d'Espelette
Shellfish velvet, linguine, raw sautéed prawns, parsley, Espelette pepper

Cedani alla Maéva | 18,00€

Polpette de boeuf, parmesan, huile d'ail
Beef meatballs, Parmesan, garlic oil

Insalata del Giorno | 16,00€

Salade du moment
Salad of the Day

*Supplément burrata / 5,00€

Nos Pizze

Bianca | 07,50€

Pizza blanche cuite au four, parmesan, thym, huile d'olive
Baked white pizza, parmesan, thyme, olive oil

Margherita Deliziosa | 13,00€

Base tomate san marzano, mozzarella di bufala fraiche ou cuite, huile d'olive, basilic, origan
San Marzano tomato base, fresh or cooked buffalo mozzarella, olive oil, basil, oregano

Basilico | 17,50€

Base Tomate San Marzano, huile d'ail, feuilles de basilics fraiches, poivre mignonnette, olive noire
San Marzano tomato base, garlic oil, fresh basil leaves, mignonette pepper, black olive

Regina | 18,00€

Base tomate Champignons de Paris, prosciutto cotto, fior di latte, olive, origan.
Tomato base, button mushrooms, cooked prosciutto, fior di latte, olives, oregano

Quattro formaggi | 18,00€

Base blanche crème de fior di latte, gorgonzola, scamorza, thym, parmesan
White base fior di latte cream, gorgonzola, scamorza, thyme, parmesan

Acciughe | 18,50€

Base tomate San Marzano, anchois marinés, câpres, pistou, olives noires, origan
San Marzano tomato base, marinated anchovies, capers, pesto, black olives, oregano

Piccante | 18,50€

Base de tomate, mozzarella, Spianatta, pickles d'oignon rouge
Tomato base, mozzarella, Spianata, pickled red onions

Calzone de saison | 19,00€

Selon les envies de notre maître pizzaiolo
According to the desires of our master pizza chef

Parma | 20,50€

Base tomate San Marzano, jambon de parme, roquette, Stracciatella, olives
Tomato base, Parma ham, arugula, Stracciatella di bufala, olives

* Supplément sur demande

*Supplément burrata / 5.50

Dolci Desserts

Tiramisu | 9,00€

Le traditionnel
(Traditional)

Affogato caffè | 6,50€

Café noyé avec une crème glacée de votre choix
Coffee drowned with an ice cream of your choice

Fragole di stagione | 9,00€

Crème de Mascarpone, fraises
Mascarpone cream, strawberries

Pizza frita | 10,00€

Boule de pizza frite, sucrée
Deep-fried pizza ball, sweet

Gelati

(Sélection de parfum venant de la maison pozzetto)

Rapprochez vous du personnel pour le choix du parfum
Ask to the staff about choosing the perfume.

1 boule = 03,50€

2 boules = 07,00€

3 boules = 08,50€

Nos rosés Rosé wines

<u>Dénomination</u>	<u>12 cl</u>	<u>75 cl</u>
Friuli D.O.C. - Puïattino 2021	07,00€	30,00€
Zinzula - Salento I.G.T. 2020		40,00€

Nos vins blancs white wine

<u>Dénomination</u>	<u>12 cl</u>	<u>75 cl</u>
Soave D.O.C. - corte Giara 2021	06,50€	26,00€
Verdicchio Dei castelli Di Jesi D.O.C. - Diego 2021	07,50€	27,00€
Luma - Sicilia D.O.C. 2021		28,00€
Trebbiano d'abruzzo D.O.C. - Fonteamonte 2021		28,00€
Verdeca Del Salento I.G.P. - Moi 2021		29,00€
Falanghina - Puglia I.G.T. 2021	08,00€	30,00€
Vermentino - sardeigna I.G.T. 2020	08,50€	33,00€
Maremma Toscana D.O.C. - Tenuta Aquilaia 2020		34,00€
Sicilia D.O.C. - Insolia Carizza 2021		35,00€
Volo - Terre Di Chieti I.G.T. 2021		35,00€
Pinot Grigio D.O.C. - Prendina 2021		38,00€
Moscato D'asti D.O.C.G. - Damilano		39,00€
Etna Bianco Sicilia D.O.C. - Tornatore 2020		48,00€
Alter Alea - Occhipinti 2020		55,00€
Adarmando Umbria I.G.T. - Montefalco 2017		69,00€

Nos vins rouges

Red wine

<u>Dénomination</u>	<u>12 cl</u>	<u>75 cl</u>
Rosso Piceno D.O.C. 2020	06,50€	26,00€
Diverso Rosso - Puglia I.G.T. 2020	07,00€	26,00€
Rosae - Lacrima di Morro D.O.C. 2021		28,00€
Lupo Meraviglia Due di Due - Puglia I.G.T. 2019		29,00€
Fontevicchia - Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. 2020	07,50€	29,00€
Appassimento - Puglia I.G.T. 2020		30,00€
Gran Sasso - Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. 2019		32,00€
Negroamaro - Salento I.G.T. 2018		32,00€
Vigneti Del Vulture - Puglia I.G.T. 2018		33,00€
Amira - Sicilia D.O.C. 2020		33,00€
Terramè Primitivo Salento I.G.T. 2021	08,00€	33,00€
Saragat - Sardegna D.O.C. 2020		35,00€
Tenuta Gorghi Tondi - Sicilia D.O.C.		36,00€
12 e Mezzo - Primitivo del talento I.G.P. 2020		37,00€
Citto - Toscana I.G.T. 2020		38,00€
Buglioni Valpolicella Superiore D.O.C. 2020		44,00€
Tornatore - Etna Rosso Sicilia D.O.C. 2019		44,00€
Domenico Clerico Langhe D.O.C. 2020		48,00€
Chianti Classico D.O.C. - Villa Calcinaia 2019		49,00€
Ruvei - barbera D'alba D.O.C. 2019		53,00€
Langhe Nebbiolo D.O.C. - Brick Amel 2019		59,00€
Amarone Della Valpolicella D.O.C.G 2018.		65,00€
Chianti Classico Riserva D.O.C. - Villa Calcinaia 2015		67,00€
Taurasi D.O.C.G. - Pietracupa 2015		70,00€
Amarone Della Valpolicella D.O.C. 2019		75,00€
Brunello Di Montalcino D.O.C.G. - Collemattoni 2016		85,00€
Barolo D.O.C.G. - Domenico Clerico 2018		89,00€

Nos vins pétillants Sparkling wines

<u>Dénomination</u>	<u>12 cl</u>	<u>75 cl</u>
Lambrusco Reggiano D.O.C. Dolce	05,50€	25,00€
Bonarda Dell'otrepo D.O.C. 2021		28,00€
Prosecco D.O.C. Rocca Dei Forti		35,00€
Prosecco D.O.C. Marsuret	07,50€	40,00€

Nos boissons chaude (Hot drinks)

Ristretto | 02,50€

Espresso | 02,50€

Lungo | 02,50€

Déca | 02,50€

Expresso macchiato | 03,00€

Double Espresso | 4,50€

Tea & infusions | 04,50€

Cappuccino Latte | 5,00€

Latte | 5,00€

Nos digestifs
Our digestives

Crema di pistacchio | 5,00€
Crème de pistache / Pistachio cream

Crème di melone | 5,00€
Crème de melon / Melon cream

Sambuca - originale | 6,00€
Liqueur d'anis, Anise liqueur

Adriatico Amaretto | 6,00€
Liqueur d'amande / Almond liqueur

Amaro Giulia | 7,50€
Liqueur de plante / Plant liqueur

Walcher Limoncello | 7,00€
Liqueur de citron / Lemon liqueur

Amaretto peroni madalena | 9,00€

Grappa ambrata peroni Maddalena | 10,00€