

TIKITALY

ANTIPASTI

Hors d'oeuvre à partager

SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI

Sélection de charcuteries

18€

BURRATA

Burrata et tomate coeur de boeuf « Jardin Kontiki »

22€

VITELLO TONNATO

Fines tranches de veau cuit, sauce au thon, câpre

22€

CARPACCIO DI MANZO

radicchio pere al miele e formaggio fresco di capra

Carpaccio de boeuf radis poire au miel et fromage frais de chevre

22€

INSALATA DI MARE

Poulpe, gambas, moule seiche tomates cerises, olive taggiasche et ognon de Tropea

24€

CONTORNI

Accompagnement

PATATINE FRITTE

frites

6€

INSALATA MISTA

Salade mixte

6€

INSALATA DI POMODORI E BASILICO

Salade de tomate et basilique

8€

VERDURA DI STAGIONE

Légumes de saison

9€

TIKITALY

PASTA

Pâtes fraîches

LASAGNA VEGETARIANA

Lasagne aux légumes, béchamel et Parmigiano

24€

SPAGHETTI POMODORO E POLPETTINE

Spaghetti sauce tomate et boulettes de viandes

26€

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti aux palourdes

28€

TROFIE PESTO E STRACCIATELLA

Trofie au pesto et crème de burrata

26€

GNOCCHI CREMA DI SCAMPI

Gnocchi crème de langoustines

28€

RAVIOLI DI BURRATA

Raviolis burrata aux aubergines, tomates cerises ricotta salé et basilic

26€

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO

Tagliatelle aux truffes et julienne de courgettes fraîches

36€

CARNI E PESCI

Viande et poisson

FILETTO DI ORATA MEDITERRANEO

Filet de dorade à la sauce méditerranée

30€

COTOLETTA MILANESE

Escalope milanaise

36€

TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA, GRANA E BALSAMICO

Tagliata de boeuf, roquette Grana Padano et vinaigre balsamique

32€

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI

Friture de calamar et gambas

28€

TIKITALY

PIZZE

FIORDILATTE	Sauce tomate, mozzarella et basilic	14€
NAPOLI	Sauce tomate, mozzarella, anchois et câpres	16€
DIAVOLA	Sauce tomate, mozzarella et saucisses piquante	16€
VEGETARIANA	Sauce tomate, mozzarella, légumes grillés	18€
CRUDAIOLA	Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, roquettes	18€
4 STAGIONI	Sauce tomate, mozzarella, artichaut, jambon blanc	18€
4 FORMAGGI	Mozzarella, gorgonzola, fromage de chèvre, Parmigiano	18€
REGINA	Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignon	18€
PARMA	Sauce tomate, mozzarella et jambon cru de Parma	18€
TARTUFO	Mozzarella, gorgonzola au truffe, tomates cerises, roquettes et copeaux de truffe	24€

PIZZE GOURMET

STELLE AL TARTUFO	tomates cerises, roquettes, bresaola, ricotta et truffe	38€
LAVA DEL VESUVIO	Mozzarella di bufala, jambon cru, roquettes et parmesan	32€

DOLCI

Dessert

TIRAMISU CLASSICO	12€
PANNACOTTA FRAMBOISE	12€
MILLEFOGLIE PISTACHE, FRAISE ET CHOCOLAT BLANC	12€
CANOLO SICILIANO	12€
CROSTATINA CRÈME ET FRUITS DE SAISON	12€

MENU BAMBINO

Menu enfant

<i>Sirop/ pasta pomodoro ou steak hache / boule de glace</i>	18€
--	-----

TIKITALY

COCKTAIL ET LONG DRINK 40 cl

MOJITO	<i>citron vert, sucre de canne, menthe, Havana 3ans, soda</i>	15€
CAIPIRINHA	<i>citron vert, sucre de canne, cachaca</i>	15€
CAIPIROSKA FRAISE	<i>citron vert, sucre de canne, fraise Absolut vodka</i>	15€
COSMOPOLITAN	<i>Absolut vodka, triple sec, cranberry sour</i>	15€
LONG ISLAND ICE TEA	<i>Absolut vodka, triple sec, gin Beefeater, Havana 3ans, sour coca</i>	15€
SPRITZ	<i>Aperol prosecco et soda</i>	15€
AMERICANO	<i>Martini rosso campari et soda</i>	12€
NEGRONI	<i>Gin Beefeater, martini rosso et campari</i>	15€

COCKTAIL CHAMPAGNE 20 cl

ROSSINI	<i>Fraise et Champagne</i>	18€
KIR ROYAL	<i>Kir et Champagne</i>	18€
MIMOSA	<i>Orange et Champagne</i>	18€
BELLINI	<i>Pêche et Champagne</i>	18€

APÉRITIFS

<i>Ricard</i>	<i>3cl</i>	<i>5€</i>
<i>Martini, Campari</i>	<i>5cl</i>	<i>6€</i>
<i>Kir</i>	<i>14cl</i>	<i>7€</i>
<i>Coupe de Champagne</i>	<i>12cl</i>	<i>14€</i>
<i>Verre de rosé</i>	<i>14cl</i>	<i>6€</i>
<i>Piscine de rosé</i>	<i>20cl</i>	<i>9€</i>
<i>Acqua San Pellegrino</i>	<i>75cl</i>	<i>8€</i>
<i>Acqua Panna</i>	<i>75cl</i>	<i>7€</i>

BIERES

<i>Bud pression</i>	<i>25cl</i>	<i>6€</i>
<i>Bud pression</i>	<i>50cl</i>	<i>11€</i>
<i>Corona</i>	<i>33cl</i>	<i>7€</i>
<i>Peroni</i>	<i>33cl</i>	<i>6€</i>

SOFT

<i>Coca, Orangina ...</i>	<i>25cl</i>	<i>6€</i>
<i>Jus de fruit</i>	<i>33cl</i>	<i>6€</i>
<i>Cocktail Sans Alcool</i>	<i>40cl</i>	<i>12€</i>

TIKITALY

ITALIE

Les Vins Rouges

<i>Ornellaia Bolgheri Superiore 2015</i>	<i>DOC Toscana</i>	<i>75cl</i>	<i>490€</i>
<i>Brunello di Montalcino 2014 Casanova di neri</i>	<i>DOCG Toscana</i>	<i>75cl</i>	<i>180€</i>
<i>Amarone della Valpolicella Leon Latium 2014</i>	<i>DOCG Veneto</i>	<i>75cl</i>	<i>98€</i>
<i>Barbaresco Massolino 2019</i>	<i>DOCG Piemonte</i>	<i>75cl</i>	<i>96€</i>
<i>Barolo Palladino 2018</i>	<i>DOCG Piemonte</i>	<i>75cl</i>	<i>96€</i>
<i>Chianti classico colli Senesi Poliziano 2020</i>	<i>DOCG Toscana</i>	<i>75cl</i>	<i>52€</i>
<i>Nebbiolo D'alba San Pietro 2017 Olim Bauda</i>	<i>DOC Piemonte</i>	<i>75cl</i>	<i>52€</i>
<i>Orus Primitivo Salento 2021</i>	<i>IGP Puglia</i>	<i>75cl</i>	<i>34€</i>
<i>Cabernet Sauvignon Quarnerie Forchir 2017</i>	<i>Doc Friuli</i>	<i>75cl</i>	<i>34€</i>



TIKITALY

ITALIE

Les Vins Blancs

<i>Chardonnay Grand Cru Rapitala 2018</i>	<i>IGP Sicilia</i>	<i>75cl</i>	<i>82€</i>
<i>Langhe Arneis Blange BIO 2020</i>	<i>Doc Piemonte</i>	<i>75cl</i>	<i>64€</i>
<i>Vigna di Gabri Donnafugata 2020</i>	<i>Doc Sicilia</i>	<i>75cl</i>	<i>44€</i>
<i>Pecorino Superiore Ciprea BIO</i>	<i>Docg Marche</i>	<i>75cl</i>	<i>44€</i>
<i>Riv Ligure di Ponente Vermentino 2020</i>	<i>Doc Liguria</i>	<i>75cl</i>	<i>42€</i>
<i>Moscato D'Asti Centive 2021</i>	<i>Docg Piemonte</i>	<i>75cl</i>	<i>38€</i>
<i>Pinot Grigio Lamis 2021 Forchir</i>	<i>Doc Friuli</i>	<i>75cl</i>	<i>32€</i>
<i>Chardonnay Tormaresca 2021</i>	<i>Doc Puglia</i>	<i>75cl</i>	<i>32€</i>
<i>Passito Musita Passo Passo 2020</i>	<i>Igp Sicilia</i>	<i>75cl</i>	<i>32€</i>

Les Vins Rosé

<i>Aldobrandesca Rosato 2019</i>	<i>Igt Toscana</i>	<i>75cl</i>	<i>78€</i>
----------------------------------	--------------------	-------------	------------

Bollicine

<i>Maschio dei Cavalieri Gran cuvée 2020</i>	<i>Doc Veneto</i>	<i>75cl</i>	<i>40€</i>
<i>Franciacorta Brut 6l Berlucchi</i>	<i>Docg Franciacorta</i>	<i>75cl</i>	<i>60€</i>
<i>Franciacorta Blanc de Blanc 6l Berlucchi</i>	<i>Docg Franciacorta</i>	<i>75cl</i>	<i>80€</i>



TIKITALY

FRANCIA

Les Vin Rosé

<i>Château des Marres</i>	<i>Aoc cote de provence</i>	<i>75cl</i>	<i>36€</i>
<i>Château des Marres</i>	<i>Aoc cote de provence</i>	<i>150 cl</i>	<i>80€</i>
<i>Château la Martinette Le Rollier BIO</i>	<i>Aop cote de provence</i>	<i>75cl</i>	<i>38€</i>
<i>Minuty Rosé et Or</i>	<i>Aop cote de provence</i>	<i>75cl</i>	<i>56€</i>

Les vin Blancs

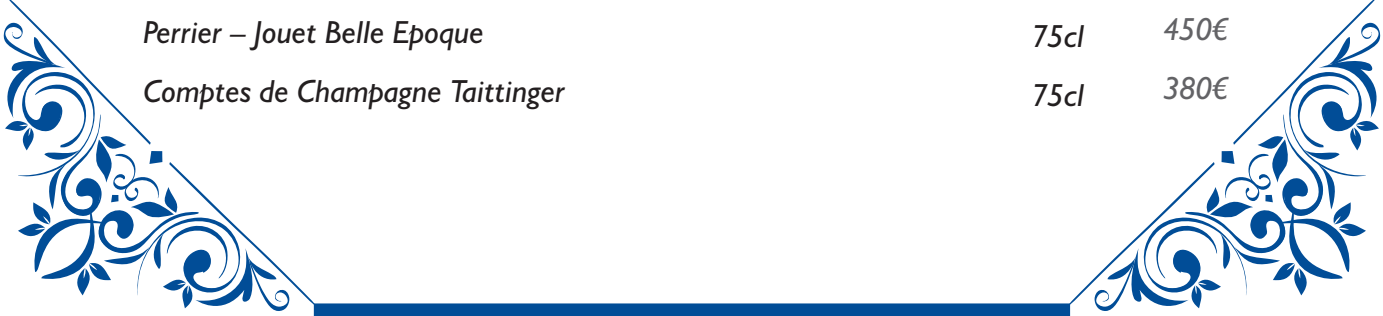
<i>Chateau des Marres</i>	<i>Aoc cote de provence</i>	<i>75cl</i>	<i>35€</i>
---------------------------	-----------------------------	-------------	------------

Les vin Rouges

<i>Chateau des Marres</i>	<i>Aoc cote de provence</i>	<i>75cl</i>	<i>35€</i>
---------------------------	-----------------------------	-------------	------------

Champagne

<i>Champagne Mallard</i>	<i>75cl</i>	<i>80€</i>
<i>Champagne Taittinger</i>	<i>75cl</i>	<i>100€</i>
<i>Champagne Taittinger</i>	<i>150cl</i>	<i>240€</i>
<i>Champagne Taittinger</i>	<i>300cl</i>	<i>600€</i>
<i>Champagne Ruinart Brut</i>	<i>75cl</i>	<i>120€</i>
<i>Champagne Ruinart rosé</i>	<i>75cl</i>	<i>180€</i>
<i>Champagne Ruinart Blanc de blanc</i>	<i>75cl</i>	<i>200€</i>
<i>Perrier – Jouet Grand Brut</i>	<i>75cl</i>	<i>130€</i>
<i>Perrier – Jouet Blanc de blanc</i>	<i>75cl</i>	<i>180€</i>
<i>Perrier – Jouet Belle Epoque</i>	<i>75cl</i>	<i>450€</i>
<i>Comptes de Champagne Taittinger</i>	<i>75cl</i>	<i>380€</i>



TIKITALY

LES VINS AU VERRE ^{14 cl}

Les Rosé

<i>Le Rouet Teres</i>	<i>Igp cote de provence</i>	6€
<i>Château des Marres</i>	<i>Aoc cote de provence</i>	8€
<i>Château la Martinette Le Rollier BIO</i>	<i>Aop cote de provence</i>	8€

Les Blancs

<i>Le Rouet Teres</i>	<i>Igp cote de provence</i>	6€
<i>Château des Marres</i>	<i>Aoc cote de provence</i>	8€
<i>Pinot Grigio Lamis 2021 Forchir</i>	<i>Doc Friuli</i>	8€
<i>Chardonnay Tormaresca 2021</i>	<i>Doc Puglia</i>	8€

Les Rouges

<i>Le Rouet Teres</i>	<i>Igp cote de provence</i>	6€
<i>Château des Marres</i>	<i>Aoc cote de provence</i>	8€
<i>Orus Primitivo Salento 2021</i>	<i>IGP Puglia</i>	8€
<i>Chianti classico colli Senesi Poliziano 2020</i>	<i>DOCG Toscana</i>	10€