



SPRITZ

French Touch Aperol Aperol, Champagne, Perrier, romarin 15€

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Perrier 9€

Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Perrier, jus de citron vert, tranche de citron 9€

Ispahan Spritz Prosecco rosé, Aperol, Perrier, fruits des bois 12€

Saint-Germain Spritz Fleur de sureau, Prosecco, basilic 12€

Winter spritz Liqueur Italicus, Prosecco, Perrier 12€

COCKTAILS

Americano Campari, Martini Rosso, Perrier 9€

Angello Azzurro Beefeater, Cointreau, Curaçao bleu, limonade, tranche citron 12€

God father Whisky, Disaronno, glace, tranche d'orange 12€

Al Pacino Gin tonic Tendance et branché, le gin Mafly italien aromatisé au citron se marie à la perfection avec les agrumes du sud 12€

Caribbean mule Havana club 3 ans, French ginger beer et citron 12€

LES SANS ALCOOL

Pomelo Jus de pamplemousse, jus d'orange et jus de citron 7€

Raphaëla Jus de mangue, jus d'ananas, purée de fruits rouges 7€

APERITIFS

Pastis / Ricard 4cl 4€

Supplément sirop : Grenadine, menthe, orgeat 0,30€

Kir 7,50€ / **Kir italien** Prosecco, crèmes : cassis, pêche, mûre, framboise, pamplemousse 9€

Martini bianco / Martini rosso 6cl 6€

BIERES PRESSION

demi pinte

Poretti

4€ 7,50€

Monaco

4€ 7,50€

Panaché

4€ 7,50€

Supplément sirop

Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat, cassis 0,20€

BIERES BOUTEILLE

1664 blanche 6€

1664 blonde 6€

Kriek 7€

A PARTAGER OU PAS...

Planche antipasti de légumes 15,50€

Panaché de légumes grillés, roquette, copeaux de parmesan, pesto de basilic et gressins maison

Planche de charcuteries italiennes 20,50€

Jambon blanc mariné, Tartufata, speck, coppa, mortadelle, saucisse spianata piquante et gressins maison

Gressins maison et pesto basilic 8€

Bruschetta speck Base tomate et mozzarella, speck, boule de mozzarella di buffala 16€

EN ENTRÉE OU EN PLAT

Tressé di Buffalo 18€

Mozzarella di Buffalo tressée, tomates cerise, pistou, croutons et julienne de speck

Salade César 16,50€

Salade romaine, filet de poulet grillé, tomates cerises, croûtons, copeaux de parmesan et sauce César

Salade Italienne 16,50€

Mozzarella Bufflonne, mortadelle, tomates cerise, basilic et gressins

Salade sicilienne saumon gravlax 18€

Farfalles à la caponata (aubergines, oignons, tomates, céleri, olives vertes et câpres) - saumon gravlax

Salade sicilienne végétarienne 18€

Farfalles à la caponata (aubergines, oignons, tomates, céleri, olives vertes et câpres) - mozzarella di Buffalo tressée

VIANDES ET POISSONS

Tartare italien (210gr) 18,50€

Viande de boeuf charolaise préparée avec du parmesan, pesto, olives noires, tomates séchées, échalottes, accompagnée de pommes amandine et salade verte

Escalope de veau à la milanaise Accompagné d'un risotto crémeux 22€

Pièce du boucher charolaise Pommes amandine et salade verte 22,50€

Escalope de saumon Saumon, écrasé de pommes de terre, sauce vierge, légumes du jour 20€

RISOTTOS

Risotto forestier Shiitake, pleurotes, champignons de Paris, sauce forestière 18€

Risotto italien Spianata, gambas, coulis de poivrons 20€

PATES

Gratin de gnocchis Jambon blanc et gorgonzola 16,50€

Gnocchis à l'italienne Jambon blanc mariné à la tartufata et mozzarella di bufala 15€

Tagliatelles à la sauce Carbonara maison 16€

Rigatonis Tomates et légumes du soleil 14,50€ 

Ravioles des sous-bois Ravioles aux cèpes, mélange forestier, sauce forestière 16,50€ 

PIZZAS

LEONE 11,50€ 

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives noires, après cuisson : huile d'olive extra vierge et feuilles de basilic

SOFIA 14,50€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons et olives noires

BELLUCCI 15€ 

Crème, mozzarella fior di latte, poivrons, artichauts, aubergines et courgettes, après cuisson : roquette

CAPONE 16€

Crème, mozzarella fior di latte, tomates cerises, après cuisson : saumon fumé et roquette

TONY 15€

Crème, mozzarella fior di latte, poulet grillé et gorgonzola

NIRO 15€ 

Crème, mozzarella fior di latte, chèvre, tomates cerises, après cuisson : miel et roquette

FORMAGGI'AMOR 16€ 

Crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre, grana padano, ricotta, taleggio, après cuisson : scamorza fumée et parmesan

MOZZA'MOR 16,50€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, après cuisson : mozzarella di bufala, feuilles de basilic et huile d'olive extra vierge

RAPHAELA 17,50€

Crème à la truffe, jambon blanc supérieur mariné à la truffe, après cuisson : mozzarella di bufala, pousses d'épinard et huile de truffe

COPPOLA 16,50€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, après cuisson : speck, coppa, parmesan et roquette

SUPPLEMENTS : œuf - légumes - poulet grillé 2€ / mozzarella di bufala entière 125 gr 6,90€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 12,50€

Jus d'orange ou jus de pomme ou sirop
Rigatonis à la tomate ou Pizza enfant forme ourson
Glace enfant ou gâteau chocolat

DESSERTS

Brioche perdue et sa glace à la pistache 8€

Panna Cotta montée 7€

Tiramisu Raphaela 7€

Fondant au chocolat 7€

Café gourmand Espresso accompagné de ses mini desserts du moment 8€

Limoncello gourmand Limoncello accompagné de ses mini desserts du moment 9€

GLACES ITALIENNES

Coupe praline Glace vanille fleur de lait et coulis de pralines roses 6,50€

Coupe frutti Glace vanille fleur de lait, morceaux de fruits de saison 6,50€

Coupe chocolat Glace vanille fleur de lait, sauce chocolat et copeaux de chocolat 6,50€

Coupe caramel Glace vanille fleur de lait, sauce caramel et amandes effilées grillées 6,50€

Coupe chantilly Glace vanille fleur de lait, chantilly et coulis au choix (chocolat, caramel ou fruits rouges) 6,50€

Coupe nature Glace vanille fleur de lait 4,50€

LES PETILLANTS

	Coupe	Bouteille
Riccadonna Prosecco	7€	29€
Riccadonna prosecco rosé	8€	34€
Mumm cordon rouge (ou autre appellation de qualité équivalente)	14€	75€
Bollinger		120€

LES VINS ITALIENS

	Verre 12cl	Bouteille
--	------------	-----------

Blanc

Santa sofia Montefoscarino	5,50€	25€
-----------------------------------	-------	-----

Maison Zonin - Vin sec et fruitée avec des notes florales

Rouge

Nero d'avola	5€	22€
---------------------	----	-----

Villa Cardini - Vin séduisant et soyeux. Bouche charpentée, riche et harmonieuse

Chianti	6€	28€
----------------	----	-----

Maison Zonin - Notes de cerise, violette et herbes - S'accorde parfaitement aux viandes blanche et rouge

Montepulciano d'abruzzo	5,50€	26€
--------------------------------	-------	-----

Maison Zonin - Sec et équilibré, intensément parfumé et persistant en bouche

Negresco		38€
-----------------	--	-----

CaMaïol - Structuré et équilibré avec des tanins très fins. Finition minérale et persistante

LES VINS AU POT

	Verre 12cl	Pot 48cl
Crozes rouge	5€	14€
Viognier	5€	12€
Rosé du var	5€	12€

LES VINS FRANÇAIS

	Verre	Bouteille
--	-------	-----------

Blanc

Saint-Véran	9€	36€
--------------------	----	-----

Les Charmones - Cépage chardonnay, beau nez de fruits et de beurre, bouche ample et droite

Chablis		39€
----------------	--	-----

Domaine Long-Depaquit - Cépage chardonnay, nez typique de fruits jaunes, belle bouche avec une finalité saline et minérale

Coup de Cœur

Mâcon village - Cave d'Azé	5,50€	26€
-----------------------------------	-------	-----

Rosé

Puech-Haut	9€ (verre)	36€ (bouteille)	79€ (magnum)
-------------------	------------	-----------------	--------------

Château Puech-Haut - Vin de plaisir au nez rafraîchissant, sensations fruitées de pêche blanche et litchi, bouche généreuse

M de Minuty		44€
--------------------	--	-----

Robe légère et brillante, nez intense d'arômes gourmands d'écorces d'orange et de groseille, rondeur et belle fraîcheur

Rouge

Pic-Saint-Loup		26€
-----------------------	--	-----

Gérard Bertrand, Grand Terroir - Vin de fruits avec une belle matière et un bel équilibre, un vin de plaisir

Brouilly		29€
-----------------	--	-----

Château de Pierreux - Cépage gamay, vin léger et fruité avec une belle longueur, nez de cerise griotte

Montagne- Saint-Emilion		38€
--------------------------------	--	-----

Château Les Tours de Bayard - Cépages cabernet-sauvignon et merlot, vin élégant, nez classique de fruits rouges et boisé

Châteauneuf-du-Pape		58€
----------------------------	--	-----

Vieux Clocher, Maison Arnoux et Fils - Cépages grenache, syrah, mourvèdre, vin puissant en bouche aux arômes de fruits noirs mûrs et épicés

Coup de Cœur

Côte-du-Rhône Vieux clocher	5€	24€
Saint-Joseph les Fagottes	9€	36€

SPIRITS

	4cl	
Absolut Blue vodka	7€	
Ballantine's whisky	7€	
Hendricks gin	12€	
Mafly lemon gin	11€	
Havana Club 7 ans rhum	10€	
Diplomático rhum	12€	

Supp mix : Coca, Coca light, orange, pomme, Perrier 3€

DIGESTIFS

	4cl	
Don Papa rhum	12€	
Hennessy VS cognac	12€	
Saint germain liqueur de sureau	8€	
Get 27	7€	
Limoncello	6€	
Bailey's	7€	
Disaronno Amareto	7€	

LES PEPITES CASA

	4cl	6cl
Havana club sélection maestro rhum	18€	27€
Monkey 47 gin	18€	27€
G'vine floraison gin	13€	20€
X.O Hennessy cognac	24€	36€
Aberlour 10 ans whisky	10€	15€

SOFTS 4€

 Coca-Cola

1/4 limonade

fuzetea . pêche

Schweppes tonic

 Fanta orange

 Sprite

Perrier

Diabolo

Sirop à l'eau 3€

Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat, cassis

Jus de fruits Granini 4,50€

Abricot, Fraise, Pomme, Tomato, Orange Ananas

EAUX

Vittel 1l 6€

San pellegrino 50cl 4€ - 75cl 6€

BOISSONS CHAUDES

Cafés Costadoro

Espresso / Ristretto / Allongé 2€

Déca 2€

Noisette 2€

Déca Noisette 2,10€

Petit crème 2,50€

Double espresso 3,80€

Cappuccino 4€

Chocolat chaud 4€

Thés

Earl Grey 4€

4 fruits rouges 4€

Vert Sencha 4€

Tisanes

Verveine 4€

Camomille 4€

Suppléments : citron, lait 0,30€

 **CASA**
RAPHAELA
cuisine italienne

34 quai Charles de Gaulle - Lyon 6

04 72 44 37 18 - casa-raphaela.com