



Menu DU MIDI

antipasti

ENTRÉES

Polpettine di Melanzane.

Savourez nos délicieuses boulettes d'aubergine, accompagnées d'une cialda de parmesan croustillante et d'une scottatina de tomate fraîche. Un véritable délice végétal qui ravira vos papilles !

Fagottino Croccante.

Laissez-vous séduire par notre roulée croquante, renfermant un cœur fondant de gorgonzola et du jambon de Parme. Une explosion de saveurs à chaque bouchée !

Prosciutto e Formaggio Italiano .

Un classique indémodable ! Dégustez notre sélection de jambon et fromage italiens, un véritable voyage au cœur des traditions culinaires de l'Italie.

DESSERTS

dolci

Tiramisù della casa 7,00€

Panna Cotta Mangue 7,00€

Cannolo siciliano farcie avec ricotta de lait de vache chocolat et pistache 8,00€

Café Gourmand 9,00€

Thé Gourmand 11,00€

PLATS

Cavatielli alla Barese.

Découvrez nos cavatielli, généreusement enrobés de brocoli frais et de pancetta croustillante. Une harmonie parfaite entre douceur et caractère.

Lasagne Speck, Zucca e Mozzarella.

Plongez dans notre lasagne gourmande, où le speck savoureux rencontre la douceur du potiron et la crémeuse mozzarella. Un plat réconfortant qui réchauffe le cœur !

Spaghetti Vesuvio.

Savourez nos spaghetti al dente, baignés dans un ragoût de tomate parfumé, rehaussé de parmesan, de basilic frais et de stracciatella de bufala. Un hommage aux saveurs du Vésuve !

SUPPLÉMENTS

Parmesan 2,00€

Pâtes sans gluten 4,00€

FROMAGES

formaggi

Selezione di formaggi Italiani

16,00€

Selection de notre meilleur fromage italien accompagné de fruits secs et noix.

ENFANT

bambino

Pour les plus petits (jusqu'à 5 ans)

10,00€

Pâtes au beurre et parmesan ou pâtes à la tomate fraîche et feuilles de basilic.





Menu DU SOIR

antipasti

ENTRÉES 2 pers.

Il montanaro.

21,00€

Luigi vous propose une sélection de nos meilleures charcuteries et fromages italiens accompagnés de miel d'acacia.

Posillipo.

27,00€

Friture de calamars et sticks de légumes mixtes.

Il Luigi.

25,00€

Jambon de Parme 18 mois d'affinage servi avec burrata de 200g de Pouille.

DESSERTS

dolci

Tiramisù della casa

8,00€

Panna Cotta mangue

8,00€

Cannolo siciliano farcie avec ricotta de lait de vache chocolat et pistache

8,00€

Café Gourmand

9,00€

Thé Gourmand

13,00€

PLATS

piatti

Gnocchi con vongole, zucca invernale e pecorino romano.

23,00€

Gnocchi avec palourdes, butternut, et pecorino romano.

Ravioli farciti ai 4 formaggi e tartufo fresco.

32,00€

Ravioli (au 4 fromages avec sauce au parmesan et truffes fraîches).

Pappardelle al ragoût di cinghiale.

21,00€

Pappardelle au ragoût de sanglier cuisson lente .

Rigatoni alla Norma.

16,00€

Rigatoni avec aubergines, sauce tomate et ricotta dur.

SUPPLÉMENTS

Parmesan

2,00€

Pâtes sans gluten

4,00€

FROMAGES

formaggi

Selezione di formaggi Italiani

16,00€

Selection de notre meilleur fromage italien accompagné de fruits secs et noix.

ENFANT

bambino

Pour les plus petits (jusqu'à 5 ans)

10,00€

Pâtes au beurre et parmesan ou pâtes à la tomate fraîche et feuilles de basilic.

