



Menu

DU MIDI

ENTRÉES

antipasti

Carpaccio di manzo con rucola e pomodorini.

15,00€

Savourez notre carpaccio de bœuf tendre, délicatement assaisonné et accompagné de roquette fraîche et de tomates cerises juteuses, pour une entrée légère et rafraîchissante.

Caprese di mozzarella di bufala e pomodori.

9,00€

Un classique italien revisité : la mozzarella de bufflonne crémeuse se marie parfaitement avec des tomates mûres et un filet d'huile d'olive, offrant une explosion de saveurs en bouche.

Prosciutto di parma e melone.

12,00€

L'alliance parfaite entre le salé du jambon de Parme et la douceur du melon, un plat qui évoque l'été et la convivialité.

DESSERTS

dolci

Tiramisù della casa.

9,00€

Panna Cotta ai Fruitti Rossi.

8,00€

Cannolo Siciliano con Ricotta Fresca, Cioccolato e Pistachio.

9,00€

Café Gourmand.

9,00€

Thé ou Infusion Gourmande.

11,00€

FROMAGES

formaggi

Selezione di formaggi Italiani

16,00€

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

PLATS

piatti

Scaloppina di pollo al limone e insalata.

13,00€

Une escalope de poulet délicatement cuisinée au citron, servie avec une salade verte croquante, pour un repas à la fois savoureux et léger.

Rigatoni alla matriciana.

14,00€

Des rigatoni al dente enrobés d'une sauce riche à base de guanciale, de tomates, de pecorino romano et d'une touche de piment, un plat réconfortant qui ravira les amateurs de cuisine italienne.

Spaghettoni con pomodorini e cozze.

13,00€

Des spaghettoni généreux, associés à des tomates cerises sucrées et des moules fraîches, pour un plat marin plein de saveurs.

Cannelloni con Ricotta, Scamorza, Spinaci e Besciamella Spolverata di Parmigiano.

12,00€

Nos cannelloni faits maison, généreusement farcis d'une ricotta fraîche et crémeuse, avec des épinards tendres pour une touche de verdure. La scamorza, ce fromage italien au goût délicat et légèrement fumé, le tout est nappé d'une sauce béchamel onctueuse, et saupoudré de parmesan.

SUPPLÉMENTS

Parmesan	2,00€
Pâtes sans gluten	4,00€

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.

Une sélection raffinée de charcuteries et fromages italiens, accompagnée de miel d'acacia. Ce plat est un véritable hommage aux traditions italiennes, parfait pour débiter votre repas en douceur.

18,00€

Marechiaro.

Un festival de saveurs maritimes avec une grillade de calamars, gambas d'Argentine et poulpe, le tout servi avec des tomates séchées à l'huile d'olive, des artichauts et des poivrons grillés. Une entrée qui évoque les côtes ensoleillées de l'Italie.

19,00€

Il Luigi.

Savourez le jambon de Parme affiné pendant 18 mois, accompagné de deux burratas de 125g en provenance des Pouilles et d'un melon juteux. Un mélange de textures et de goûts qui ravira les amateurs de charcuterie.

19,00€

DESSERTS

dolci

Tiramisù della casa.

9,00€

Panna Cotta ai Frutti Rossi.

8,00€

Cannolo Siciliano con Ricotta Fresca, Cioccolato e Pistachio.

9,00€

Café Gourmand.

9,00€

Thé ou Infusion Gourmande.

11,00€

FROMAGES

formaggi

Selezione di formaggi Italiani

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

16,00€

PLATS

piatti

Spaghetti con Vongole.

21,00€

Des spaghetti al dente enrobés d'une sauce délicate aux palourdes, Un plat emblématique de la cuisine italienne qui ravira vos papilles.

Ziti al Ragout Napoletano.

18,00€

Des zitis cuisinés dans un ragout napolitain riche et parfumé. Ce plat réconfortant est un classique de la cuisine du sud de l'Italie, idéal pour les amateurs de plats copieux.

Lasagna al Salmone.

20,00€

Une lasagne crémeuse au saumon, alliant la douceur du poisson à des couches de pâtes fraîches et de béchamel. Une revisite délicate d'un plat traditionnel qui saura séduire les gourmets.

Linguine al Nero di Seppia con Capesante, Bottarga di Muggine e Chips di Ravanella.

25,00€

Des linguines encre de seiche, sublimes par des coquilles Saint-Jacques, de la bottarga de mullet et des chips de radis. Un plat audacieux et raffiné qui marie parfaitement les saveurs de la mer.

SUPPLÉMENTS

Parmesan	2,00€
Pâtes sans gluten	4,00€

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.

Une sélection raffinée de charcuteries et fromages italiens, accompagnée de miel d'acacia. Ce plat est un véritable hommage aux traditions italiennes, parfait pour débiter votre repas en douceur.

18,00€

Marechiaro.

Un festival de saveurs maritimes avec une grillade de calamars, gambas d'Argentine et poulpe, le tout servi avec des tomates séchées à l'huile d'olive, des artichauts et des poivrons grillés. Une entrée qui évoque les côtes ensoleillées de l'Italie.

19,00€

Il Luigi.

Savourez le jambon de Parme affiné pendant 18 mois, accompagné de deux burratas de 125g en provenance des Pouilles et d'un melon juteux. Un mélange de textures et de goûts qui ravira les amateurs de charcuterie.

19,00€

DESSERTS

dolci

Tiramisù della casa.

9,00€

Panna Cotta ai Frutti Rossi.

8,00€

Cannolo Siciliano con Ricotta Fresca, Cioccolato e Pistachio.

9,00€

Café Gourmand.

9,00€

Thé ou Infusion Gourmande.

11,00€

FROMAGES

formaggi

Selezione di formaggi Italiani

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

16,00€

PLATS

piatti

Spaghetti con Vongole.

21,00€

Des spaghetti al dente enrobés d'une sauce délicate aux palourdes, Un plat emblématique de la cuisine italienne qui ravira vos papilles.

Ziti al Ragout Napoletano.

18,00€

Des zitis cuisinés dans un ragout napolitain riche et parfumé. Ce plat réconfortant est un classique de la cuisine du sud de l'Italie, idéal pour les amateurs de plats copieux.

Lasagna al Salmone.

20,00€

Une lasagne crémeuse au saumon, alliant la douceur du poisson à des couches de pâtes fraîches et de béchamel. Une revisite délicate d'un plat traditionnel qui saura séduire les gourmets.

Linguine al Nero di Seppia con Capesante, Bottarga di Muggine e Chips di Ravanello.

25,00€

Des linguines encre de seiche, sublimées par des coquilles Saint-Jacques, de la bottarga de mullet et des chips de radis. Un plat audacieux et raffiné qui marie parfaitement les saveurs de la mer.

SUPPLÉMENTS

Parmesan	2,00€
Pâtes sans gluten	4,00€

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.

