



Menu

DU MIDI

antipasti

ENTRÉES

Salsiccia e friarielli.

Ce plat combine la richesse des saucisses italiennes, souvent épicées, avec les feuilles de brocoli, qui apportent une amertume délicate. C'est un mélange savoureux qui met en avant des ingrédients typiques de la cuisine italienne.

11,00€

Panzanella con tonno, cipolla rossa, pomodori, et pane aromatizzato.

La panzanella est une salade toscane à base de pain rassis, de tomates, d'oignons rouges et de thon. Ce plat est rafraîchissant et idéal pour commencer le repas, avec une belle combinaison de textures et de saveurs.

8,00€

Carpaccio di bresaola, con pomodorini, rucola, parmigiano.

Le carpaccio de bresaola est une préparation à base de viande de bœuf séchée, tranchée très finement, servie avec des tomates cerises, de la roquette et des copeaux de parmesan. C'est un plat léger et raffiné qui met en avant la qualité des ingrédients. L'été et la convivialité.

12,00€

DESSERTS

dolci

Tiramisù della casa.

9,00€

Torta al Cioccolato e pera.

8,00€

Panna cotta ai frutti Rossi.

7,00€

Café Gourmet.

11,00€

Thé ou Cappuccino Gourmet.

13,00€

FROMAGES

formaggi

Selezione di formaggi Italiani

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

16,00€

PLATS

I primi

Cannelloni con funghi, scamorza, e besciamella.

Les cannellonis sont des pâtes farcies, ici avec des champignons et de la scamorza (un fromage italien), le tout nappé de béchamel. C'est un plat réconfortant et crémeux.

12,00€

Trofie con pesto alla genovese.

Ce plat typique de la Ligurie présente des pâtes torsadées (trofie) enrobées d'un pesto maison à base de basilic frais, de pignons de pin, de parmesan et d'huile d'olive. C'est un classique de la cuisine italienne, plein de saveurs.

16,00€

Lo Scarpariello.

Ce plat napolitain est préparé avec des pâtes et une sauce à base de tomates cerises, de parmesan, de pecorino romain, de basilic et d'aubergines frites. C'est un mélange de saveurs intenses et réconfortantes.

12,00€

Carne di vitello alla pizzaiola.

Ce plat met en avant de la viande de veau cuite dans une sauce tomate, souvent agrémentée d'herbes et d'épices, pour un goût riche et savoureux.

14,00€

SUPPLÉMENTS

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

ENFANT

bambino

Pour les plus petits (jusqu'à 5 ans)

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

10,00€





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.

27,00€

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.

30,00€

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.

24,00€

DESSERTS

dolci

Tiramisù della casa.

9,00€

Panna Cotta ai Frutti Rossi.

8,00€

Torta al cioccolato e pera.

9,00€

Café Gourmand.

11,00€

Thé ou Infusion Gourmande.

13,00€

FROMAGES

formaggi

Selezione di formaggi Italiani

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

16,00€

PLATS

piatti

Spaghetti Carbonara di mare.

Une interprétation marine de la célèbre carbonara, ces spaghetti sont préparés avec des fruits de mer, offrant une expérience gustative unique qui marie la tradition italienne avec des saveurs maritimes. C'est un plat qui séduira les amateurs de fruits de mer.

25,00€

Ziti alla matriciana.

Un classique de la cuisine romaine, ce plat est composé de ziti en tube enrobés d'une sauce tomate savoureuse, de guanciale (joue de porc) et de pecorino. C'est un mélange réconfortant de saveurs authentiques qui évoque la cuisine italienne traditionnelle.

19,00€

Risotto gamberi e asparagi.

Un risotto crémeux qui associe des crevettes et des asperges, créant une délicate combinaison de fruits de mer et de légumes frais. Ce plat est parfait pour les amateurs de risotto, offrant une texture veloutée et des saveurs raffinées.

23,00€

Lasagna speck e taleggio.

Une lasagne réconfortante préparée avec du speck (jambon fumé) et du fromage taleggio, offrant une richesse de saveurs et une texture fondante. Ce plat classique est idéal pour ceux qui recherchent une expérience culinaire chaleureuse.

16,00€

SUPPLÉMENTS

Parmesan

2,00€

Pâtes sans gluten

4,00€

ENFANT

bambino

Pour les plus petits (jusqu'à 5 ans)

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

10,00€

