

# LA CUCINA ITALIANA CHEZ VOUS

## PLATS À EMPORTER - AUTOMNE/HIVER 2022

*Tous nos plats sont cuisinés avec #AMORE par notre chef :*

### ANTIPASTI

Composez votre propre sélection d'ANTIPASTI à savourer chez vous :

- Burrata Pugliese** // Onctueuse mozzarella au coeur crémeux - 6,90 €
- Friture de calamars maison** // sauce au fromage blanc et ciboulette - 6,90 €
- Friture d'éperlans maison** // sauce au fromage blanc et ciboulette - 5,90 €
- Involcini Speck #GF** // Involcini de Speck (jambon fumé) farcis au fromage de chèvre - 6,90 €
- Prosciutto di Parma AOP #GF** // le véritable jambon de Parme affiné 16 mois de la Maison Gualerzi - 6,90 €
- Frites de polenta** // Frites de polenta au romarin, sauce au fromage blanc et ciboulette - 6,50 €
- Calzone mignon** // Pâte à pizza roulée farcie de mozzarella et charcuterie italienne - 5,90 €
- Mozzarella frita** // Petite friture de Mozzarella de bufala panée - 5,90 €
- Salumi italiani #GF** // Jambon de Parme AOP, Speck et Mortadella IGP - 6,50 €
- Focaccia** // Pizza blanche à l'huile d'olive, origan et fleur de sel - 5,50 €
- Mortadella di Bologna IGP** de la maison Felsineo #GF - 5,50 €
- Olives & Co** // Olives Taggiasche, tomates confites et pesto du moment, servis avec notre focaccia - 5,50 €

Nos sélections «signature» à partager :

- La gourmande** // Jambon de Parme, Mortadella, olives noires Taggiasche et petit chausson de pizza farci de mozzarella, de jambon blanc et de Spianata - 13 €
- La farandole** // Notre assortiment de charcuterie et autres spécialités italiennes - 15 €
- La grande dégustation de charcuteries & fromages italiens** // À découvrir selon la sélection du moment - 17 €

### PATES & RISOTTI

**Spaghetti Amore** - 13 €

Spaghetti poêlés à la sauce tomate et agrémentés d'un savoureux mélange de tomates confites, câpres, olives Taggiasche et une touche de Ricotta

**Tagliatelle cèpe & foie gras** - 19€

Pâtes cuisinées avec un mélange de champignons frais, cèpes, une belle escalope de foie gras de canard poêlée, fleur de sel

**Ravioloni aux parfums de Sicile** - 15,50 €

Pâtes farcies de Ricotta et citron de Sicile, poêlée de saumon, poireaux et sauce crémée

**Scrigni aux châtaignes & taleggio** - 14 €

Pâtes farcies à la châtaigne poêlées avec une sauce fondante au fromage Taleggio, pignons de pin torréfiés et Parmesan

**Cappellacci Tartufo & porcini** - 17,50€

Pâtes farcies aux truffes et cèpes, sauce crémée au Marsala et julienne de Jambon de Parme grillé

**Lasagne alla bolognese | au véritable ragù italien maison** - 14 €

Cuisinées avec un mélange de boeuf & porc mijoté à la sauce tomate, béchamel, gratinées au parmesan

**Cannelloni aux champignons** - 14,50€

Pâtes roulées garnies d'une farce de poulet et de champignons, sauce aux champignons et gratinées à la Mozzarella

**Ricciole salmone & spinaci** - 15,50€

Pâte roulée farcie à la ricotta et aux épinards, saumon, sauce citronnée, gratinée à la Mozzarella

**Pasta 4 Formaggi** - 14,00 €

Pâtes aux fromages parmigiano reggiano, gorgonzola, taleggio et fontina

**Pasta Funghi & pollo** - 14,00 €

Pâtes avec émincé de poulet, champignons et sauce au parmesan

**Risotto légumes d'hiver & burrata** 14,50 € // Risotto aux légumes d'hiver rôtis et une touche de burrata

**Risotto alla milanese aux gambas croccanti** - 18,00 € // Risotto safrané et gambas lardées de spianata (charcuterie calabraise légèrement épicée)

**Risotto Gorgonzola & pere** - 14,50 € // Risotto crémeux à la poire, aux noix et au fromage Gorgonzola AOP

\* La liste des plats proposés varie en fonction des saisons, de la disponibilité des produits et de l'inspiration de notre chef.

# PIATTI

## **Saltimbocca - 160 gr/env - 17 €**

Escalope de veau poêlée, crème de sauge, jambon blanc et Mozzarella gratinée.  
Accompagnée de linguine à la sauce tomate

## **Scaloppine alla milanese - 160 gr/env - 17 €**

Escalopes de veau panées de chapelure et parmesan, pâtes à la sauce tomate et câpres

## **Ossobuco | la recette signature de Milan - 19 €**

Jarret de veau mijoté accompagné d'une touche de Gremolata (persillade italienne au citron confit) et d'un risotto

## **Pièce du boucher au Gorgonzola 350 gr/env - 17 €**

Pièce du boucher grillée accompagnée d'une sauce au Gorgonzola, salade de jeunes pousses  
et pommes de terres au romarin

## **Scaloppina marsala - 160 gr/env - 17 €**

Escalope de veau poêlée, sauce aux champignons parfumée au vin Marsala, tagliatelle

## **Fritto misto - 16 €**

Friture de calamars, éperlans et gambas servie avec une salade de jeunes pousses

## **Milanese de rouget - 17€**

Filets de rouget panés de chapelure et parmesan, pâtes & julienne de légumes, sauce à la crème safranée

## **Cabillaud à la truffe - 18 €**

Cabillaud rôti servi avec un risotto à la crème truffée

# SALADE

**Salade Romana - 15,50€ //** Artichauts à la romaine grillés, mozzarella panée, jambon de Parme, salade de jeunes pousses,  
tomates confites et pignons de pin torréfiés

**La César à notre façon - 14,50 € //** Émincé de poulet rôti français, concassé d'oeuf, croûtons de pain, oignons frits, parmesan,  
salades romaine & trévis, sauce cæsar

**Burrata d'hiver - 15€ //** Burrata accompagnée d'un mélange de légumes d'hiver rôtis maison et de tranches de focaccia

# PIZZA

**Margherita - 10,00€ //** Sauce tomate au basilic frais, mozzarella

**Bufalina - 12,80 € //** Sauce tomate au basilic frais, mozzarella di bufala, olives noires Taggiasche et roquette.

**Regina - 13,50 € //** Sauce tomate au basilic frais, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, origan

**Piadina Terra - 13,80 € //** Piadina (pâte à pizza roulée) farcie de mozzarella, de jambon blanc et  
de Spianata (charcuterie légèrement épicée) servie avec une salade de jeunes pousses

**5 Formaggi - Bianca** sur sauce crémée | **Rossa** sur sauce tomate - 13,80 €

Taleggio, gorgonzola, fontina, mozzarella, parmesan et origan

**GOURMET'issima tartufata- 16,50 € //** Pizza à la crème de truffe et mortadella de Bologna agrémentée  
d'une Burrata - Supplément copeaux de truffe aestivum +2,00€

# FROMAGES - à partir de 6€/pers.

Dégustation de fromages italiens à partager

# DESSERTS

**Tiramisù Classico - 6,50 €**

**Pizza Nocciola - 6,10€**

**Intense au chocolat - 7€**

**Mousse au chocolat - 6,50€**

**Babà napoletano au rhum - 7,50€**