

NOTRE RECETTE SECRÈTE

S'ENTOURER DE TALENTS FORMIDABLES ET UTILISER DES PRODUITS D'EXCELLENCE.
FRAÎCHEMENT DE SAISON,
CUISINÉS AVEC #AMORE PAR NOTRE CHEF
SÉLECTIONNÉS DIRECTEMENT EN ITALIE.

#Grazie à tous nos producteurs passionnés et engagés :

MOLINO AGUGIARO & FIGNA | CANTINA PERRONE | MACARIO | CAFFÉ VERGNANO | GUALERZI | LUXARDO | MONTE DEL FRÀ | CASA GAROFOLI | RUSSO 1899 | SANT'ANTONIO | DI MARTINO | TENUTE CANTAGALLO | SAN PELLEGRINO | FRANTOIO BIANCO | ALTHEA | GRIMALDI BRUNA | GRECI | TERRE D'ABRUZZO | MEDICI ERMETE | BERLUCCHI | ANTICA AZIENDA CURTO | GIACOBBE & GAMALERO...

DEPUIS 2006, VOICI LA RECETTE DE NOTRE BELLE AVENTURE.

APERITIVI & ANTIPASTI

APÉRITIFS

Marsala aux amandes / 4cl - 4,90€

Ricard / 2cl - 4,90€

Porto / 5cl - 4,90€

Campari on the rocks / 5cl - 4,90€

Martini Rosso ou Bianco / 5cl - 4,90€

Kir Italien / 12cl - 4,90€

Kir Royal à l'italienne / 12cl - 6,60€

Prosecco et crème de cassis

Jack Daniel's Tennessee Whiskey / 4cl - 6,90€

Whisky Bushmills Malt 10 ans d'âge / 4cl - 7,90€

VERRES DE VIN

SÉLECTION APÉRITIF

Moscato d'Asti / 10cl - 5,50€

Vin blanc doux, très fruité et légèrement pétillant

Brachetto (mosto d'uva) / 10cl - 4,90€

Vin rouge légèrement pétillant, doux et frais avec un agréable parfum de framboise, cerise et fraise

Lambrusco Rosé / 15cl - 5,50€

Vin rosé pétillant et légèrement doux. Goût fruité, léger, frais et agréablement équilibré

Prosecco delle Valdobbiadene

extra dry / 12cl - 6,00€

Vin blanc pétillant avec un parfum de pommes vertes

Komaros / 15cl - 6,50 €

Vin rosé, arômes de cerise et de pêche blanche

Passito / 10cl - 6,40€

Vin blanc légèrement liquoreux

Cà del Magro Custoza / 15cl - 7,00€

Vin blanc sec aux arômes de pomme

Podium Verdicchio / 15cl - 8,00€

Vin blanc, arôme de fruits blancs, bouquet délicat

COCKTAILS / 16CL

Italicus / 7,90€

Italicus, jus de pomme et de citron vert, eau gazeuse

Bellini / 7,90€

Prosecco, nectar et crème de pêche

Gin tonic Italien / 7,60€

Gin, tonic, Martini, grains de poivre et feuille de basilic

Americano / 7,90€

Campari, Martini rosso et soda

Mojito / 7,90€

Rhum St James, citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche, cassonade

BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES

BOUTEILLE 33CL BY BIRRIFICIO MATH TOSCANE

La 68 sessantotto / 5° - 6,00€

Blanche légère aux agrumes et notes épicées

La 70 settanta / 7° - 6,00€

Blonde aux notes de pêche et d'abricot

La 16 sedici / 7° - 6,00€

Ambrée aux notes de fleur de jasmin

Alky Donkey / 4° - 6,00€

Blonde fruitée au final amer

BIÈRES

25CL / 33CL / 50CL

Moretti pression italienne 4,50€ / 5,30€ / 7,80€

Affligem pression d'Abbaye 5,10€ / 6,30€ / 8,90€

Moretti sans alcool bouteille 4,30€

COCKTAILS

SPRITZ / 16CL

LÉGÈREMENT ALCOOLISÉS

Spritz Saint Germain / 7,90€

Prosecco, Liqueur St Germain au Sureau, eau gazeuse

Spritz al Limoncello / 7,60€

Prosecco, Limoncello, eau gazeuse

Spritz Campari / 7,60€

Prosecco, Campari, eau gazeuse

Spritz Classico / 7,60€

Prosecco, Spritz Luxardo, eau gazeuse

SODAS ARTISANAUX ITALIENS

BOUTEILLE 27,50CL BY MACARIO

Chinotto / 5,40€

Boisson culte italienne aux extraits d'agrumes de chinotto au goût doux-amer

Gazzosa - Limonade italienne / 5,40€

Avec sa touche citronnée, c'est le must des sodas italiens. Une explosion pétillante et rafraîchissante

Aranciata / 5,40€

Soda pétillant à l'inimitable goût d'oranges rouges

Limonata / 5,40€

Citronnade pétillante italienne

BOLLICINE

Franciacorta Berlucchi '61 - DOCG millésimé

75cl 46,90€ / Coupe 12 cl 8,30€

Blanc de blancs - Brut nature

Champagne Deutz Brut classic 75cl 56,00€

COCKTAILS ZÉRO ALCOOL / 16cl

Bella Ciao / 6,90€

Jus de fraise, basilic frais, sucre de canne, Ginger Beer

Virgin Spritz / 6,50€

Martini Rouge sans alcool aux saveurs agrumes, tonic

Tutti Frutti / 6,50€

Cocktail du jour à base de jus de fruits* & nectar

Frutti Ginger / 6,50€

Nectar de fraise, nectar de pêche, jus d'orange, sirop de gingembre

Virgin Mule / 6,90€

Martini blanc Floreal sans alcool, citron vert et ginger beer

Virgin Mojito / 6,50€

Jus de pomme*, limonade, citron vert, cassonade, menthe fraîche, sucre de canne

Thé glacé maison de Laura / 33cl - 6,00€

Thé glacé maison parfumé à la bergamote

BOISSONS & SODAS

Vittel / 50cl - 4,00€ / 1L - 4,90€

San Pellegrino / 50cl - 4,50€ / 1L - 5,40€

Perrier, Pepsi, Pepsi zéro / 33cl - 4,10€

Orangina, Lipton Ice Tea peach,

Jus de tomate* / 25cl - 4,10€

Granini (*Ananas, Orange, jus de Pomme) / 25cl - 4,10€

**Jus de fruits à base de concentré et nectar.*



POUR CEUX QUI
HÉSITENT...

PARTAGE & CONVIVIALITÉ COMPOSEZ VOTRE PROPRE SÉLECTION D'ANTIPASTI

Si vous choisissez 3 antipasti ou plus, nous vous offrons une focaccia pour accompagner votre dégustation.

ANTIPASTI

Burrata Pugliese (125g) / 7,50€

Onctueuse burrata au coeur crémeux

Stracciatella / 7,50€

Le coeur crémeux de la burrata parfumé au basilic frais

Coppa IGP / 7,00€

La traditionnelle charcuterie de l'Emilia Romagna affinée de la maison Terre Ducali

Prosciutto di Parma AOP / 7,50€

Le véritable jambon de Parme affiné 16 mois de la Maison Gualerzi

Mortadella di Bologna IGP de la maison Felsineo / 6,50€

Salumi italiani / 8,00€

Notre assortiment de charcuteries italiennes

Arancini / 7,90€

Nos irrésistibles boulettes de riz panées, farcies aux fromages italiens. Servies avec une touche de sauce tomate

Friture de calamars maison / 7,90€

Sauce au fromage blanc et ciboulette

Frites de polenta / 7,50€

Frites de polenta au romarin, sauce au fromage blanc et ciboulette

Calzone mignon / 6,90€

Pâte à pizza roulée farcie de mozzarella et de charcuterie italienne

Mozzarella frita / 6,90€

Petite friture de Mozzarella di bufala panée

Friture d'éperlans maison / 6,90€

Sauce au fromage blanc et ciboulette

Fiori di zucca / 7,00€

Petite friture de fleurs de courgette, sauce au fromage blanc et ciboulette

Focaccia / 6,00€

Focaccia au romarin, origan et fleur de sel. Servie tiède

Olives & Co / 6,00€

Olives Taggiasche, tomates cerises et pesto du moment servis avec de la focaccia

SÉLECTION SIGNATURE

À partir de 2 personnes

La pizzetta barese / 11,00€

Tomates cerises, oignons rouges et Mozzarella fior di latte sur une pizzetta moelleuse

La gourmande / 15,00€

Jambon de Parme, Mortadella, olives noires Taggiasche et petit chausson de pizza farci de mozzarella, de jambon blanc et de Spianata

La pugliese / 18,70€

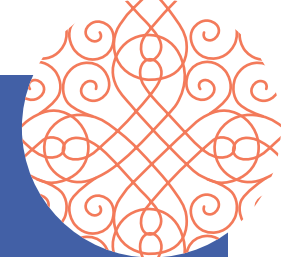
Burrata accompagnée d'un mélange de légumes d'été, de Coppa et de focaccia

La farandole / 18,00€

Notre assortiment de charcuteries, stracciatella, arancini, légumes d'été grillés et autres spécialités italiennes

La grande dégustation de charcuteries & fromages italiens / 22,00€

À découvrir selon la sélection du moment (3 à 4 pers.)



PIZZA

Love Italia / 16,00€

Sauce tomate au basilic frais, Mozzarella fior di latte, olives noires Taggiasche, oignons rouges et roquette. #V

Pizza Gourmet'issima à la pistache / 17,90€

Crème de pistache, burrata, roquette et éclats de pistache. Accompagnée de fines tranches de Mortadella de Bologne IGP.

Pizza Regina / 14,50€

Sauce tomate au basilic frais, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, origan.

Pizza 5 Formaggi / 15,00€

Bianca ou Rossa au choix
Taleggio, Gorgonzola, Fontina, Mozzarella, Parmesan et origan.
Bianca sur sauce crémée / *Rossa* sur sauce tomate. #V

Margherita a Napoli / 13,00€

Sauce tomate au basilic frais et Mozzarella di bufala. #V

Piadina / 14,90€

Pizza & salade
Piadina (pâte à pizza roulée) farcie de mozzarella, de jambon blanc et de spianata (charcuterie légèrement épicée) servie avec une salade de jeunes pousses.

SALADES

Caprese Gourmet / 14,80€

Notre interprétation du duo Mozzarella & tomate, servie sur une pizzetta moelleuse. Accompagnée d'une salade de jeunes pousses et fines tranches de Coppa.

Italian Bowl / 17,60€

Salade de jeunes pousses, quinoa, émincé de thon noisette & balsamique à la plancha, olives Taggiasche, légumes d'été grillés, tomates cerises et une touche de Ricotta au basilic. #GF

Romana / 16,90€

Artichauts à la romaine grillés, Mozzarella di bufala panée, jambon de Parme, salade de jeunes pousses, tomates cerises, oignons rouges et mélange de graines torréfiées.

Cesare / 15,90€

Filet de poulet rôti français, concassé d'oeuf, croûtons de pain, oignon frais, parmesan, salades romaine & trévis, sauce césar.

Burrata et légumes d'été / 16,50€

L'Italie dans l'assiette : Burrata, mélange de légumes d'été grillés, tomates cerises et tranches de focaccia. #V

Avis aux gourmands : complétez votre salade avec quelques fines tranches de charcuterie Coppa (+2€)

CARPACCIO

🔪 TARTARES

Carpaccio Cipriani / 17,50€

Fines tranches de bœuf cru, huile au basilic, champignons, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan et sauce Cipriani. #GF #VBF

Carpaccio Pistache & Menthe / 17,50€

Fines tranches de boeuf cru, pesto de menthe, pistaches, tomates cerises, oignons et une touche de ricotta au basilic. #GF #VBF

Tartare Amalfi / 17,00€

Tartare de saumon, fenouil, citron confit et pomme Granny. Servi avec de la roquette et des tomates cerises. #GF

Tartare de bœuf straciatella / 17,60€

Tartare de boeuf au couteau, citron confit, mélange de graines torréfiées, roquette, huile au basilic et une touche de straciatella (coeur de burrata crémeux). #VBF #GF

Nos carpaccios et nos tartares sont accompagnés de pommes de terre rôties au romarin et d'une petite salade verte.

NOUS SÉLECTIONNONS DES INGRÉDIENTS
DE QUALITÉ PARMI LES PRINCIPALES
APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉES
ITALIENNES AOP*



Le véritable Parmesan.

#NOICUCINIAMO #NOUSCUISINONS
#PRODUITSDESAISON #PRODUITSITALIENS

*AOP = Appellation d'Origine Protégée / *DOCG : Dénomination d'Origine Controlée et Garantie / *IGP : Indication Géographique Protégée

PASTA

PÂTES CLASSIQUES

Gnocchi alla Sorrentina / 14,60€

Poêlée de gnocchi à la sauce tomate au basilic frais, Mozzarella fondante et touche de stracciatella. #V

L'autentica Carbonara / 15,20€

Sans crème fraîche

La véritable recette à l'italienne : guanciale croquant, émulsion de jaune d'œuf, pecorino romano, parmesan et un tour de poivre.

Mafaldine cèpes & foie gras / 20,00€

Tagliatelles ondulées, cuisinées avec un mélange crémé de champignons et cèpes, escalope de foie gras de canard poêlée, fleur de sel.

PÂTES FARCIES

Giganti Pollo & Asparagi / 16,60€

Pâtes farcies à l'asperge, sauce crémée, émincé de poulet rôti et asperges vertes.

Girasoli Caponata & Olives / 15,50€

Pâtes farcies à la caponata sicilienne (mélange de légumes du soleil) et olives, servies avec une compotée de tomates, aubergines et olives. #V

Cappellacci Tartufo & Porcini / 18,80€

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

GRATINS

Lasagne maison alla bolognese / 15,50€

Cuisinées avec un mélange de boeuf & porc mijoté à la sauce tomate et béchamel. Gratinées au parmesan.

Lasagne maison alla siciliana / 15,00€

Cuisinées à la sauce tomate au basilic frais, aubergines, courgettes grillées et fromage Ricotta. Gratinées au parmesan. #V

RISOTTO

UN BON RISOTTO FAIT MAISON DEMANDE UN PEU DE TEMPS ET QUELQUES MINUTES DE PATIENCE. TOUS NOS « RISOTTI » SONT PRÉPARÉS AVEC LE VÉRITABLE RIZ ITALIEN CARNAROLI.

Risotto Primavera / 15,00€

Risotto crémeux accompagné d'asperges vertes, de pois maraîchers, de fèves et d'une touche de stracciatella (coeur de burrata crémeux). #GF #V

Risotto Saint-Jacques / 19,90€

Risotto crémeux au citron confit et fenouil, noix de Saint-Jacques poêlées. #GF

Risotto peperoni & Spianata / 16,00€

Risotto crémeux aux poivrons et fromage Ricotta, chips de spianata (charcuterie italienne légèrement épicée). #GF

VIANDES

Scaloppine alla milanese / 18,50€

Belle escalope de veau panée de chapelure et parmesan, agrémentée de tomates cerises, de câpres et de roquette. Accompagnée de pommes de terre au romarin et d'une salade de jeunes pousses. 160 gr/env.

Saltimbocca de poulet alla Romana / 17,00€

Filet de poulet farci de crème de sauge et de jambon de Parme, gratiné à la Fontina. Accompagné de pâtes à la sauce tomate. 160 gr/env.

Tagliata estiva / 19,00€

Emincé de pièce du boucher, tomates cerises et copeaux de Pecorino Romano. Accompagnée de pommes de terre au romarin et d'une salade de jeunes pousses. 220 gr/env. #GF #VBF

POISSONS

Fritto misto / 17,80€

Friture de calamars, éperlans, gambas et fleurs de courgette légèrement panées. Servie avec une salade de jeunes pousses.

Dorade royale en croûte de Spianata / 18,50€

Dorade royale, crumble de parmesan et spianata (charcuterie légèrement épicée), servie sur un lit de caponata sicilienne (mélange de légumes du soleil).

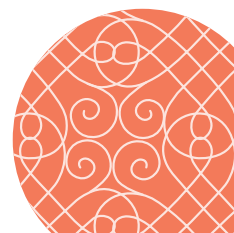
Thon Florio / 19,00€

Pavé de thon cuisiné à la plancha, agrémenté d'une sauce vierge aux câpres, olives, courgette et échalotes. Servi avec des frites de polenta.



POUR CEUX QUI
HÉSITENT...

#GF : Gluten Free - sans gluten / #V : Végétarien, sans viande / #VBF : Viande Bovine Française / #ORIGINES : notre poulet et notre boeuf sont d'origine France.



DOLCI ☞ CAFFÈ

DESSERTS

Tiramisù Classico / 7,50 €

Mascarpone, café et marsala.

Tiramisù au citron de sicile / 8,00 €

Mascarpone, crème de citron de Sicile et biscuits parfumés au Limoncello.

Limoneto / 8,50 €

Moelleux de polenta au citron, crème de citron de Sicile, boule de glace fior di latte et meringue.

Il divino - Craquelin façon profiterole / 8,90 €

Grand chou craquelin farci au chocolat et glace vanille, crème fouettée vanillée et ganache chocolat noir.

Ile flottante al pistacchio / 7,50 €

Ile flottante maison, crème anglaise à la pistache, coulis caramel au beurre salé. #GF

Panna cotta / 6,60 €

Panna cotta maison à la vanille bourbon. #GF

Rossa : coulis aux fruits rouges

Nera : ganache chocolat noir

Frutti : fruits frais de saison

Intense chocolat et noisette / 7,70 €

Fondant envoûtant au chocolat noir surmonté d'une glace artisanale à la noisette 100% italienne. #GF

Mousse cioccolato nero maison / 7,00 €

La mousse au chocolat noir 75% origine Tanzanie avec éclats de noisettes et pistaches. #GF

Carpaccio d'ananas / 7,00 €

Fines tranches d'ananas frais parfumées au basilic et bergamote, agrémentées d'une boule de sorbet ananas. #GF

Dolcetto / 3,00 €

Tiramisù Classico ou Mousse au chocolat ou Babà au rhum en version "mignon".

CAFÉS GOURMANDS

Buono - Café gourmand / 7,50 €

Café Vergnano ou thé Kusmi tea accompagné d'une sélection de desserts italiens

Magnifico - Grande farandole de desserts / 9,80 €

Café Vergnano ou thé Kusmi tea accompagné d'une dégustation de tiramisù classico, babà au rhum, mousse cioccolato nero & une glace artisanale à la noisette 100% italienne

Tutta Panna - Café gourmand / 8,00 €

Café Vergnano ou thé Kusmi Tea accompagné d'une trilogie de panna cotta. #GF

Affogato al caffè / 5,50 €

Spécialité qui marie la force et la chaleur du café espresso à la douceur de la glace à la stracciatella et de la crème fouettée vanillée. #GF

FORMAGGIO

Assiette de fromages italiens / 6,50 € #AOP

Taleggio, Gorgonzola & Fontina.

DIGESTIFS / 4CL

Grappa Nebbiolo / 4,50 €

Limoncello / 4,50 €

Sambuca Liqueur anisée / 4,50 €

Amaretto Liqueur aux amandes / 4,50 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso ou décaféiné Vergnano / 2,20 €

Double espresso / 3,60 €

Cappuccino nocciola (sirop de noisette) / 3,40 €

Cappuccino / 3,10 €

Espresso con panna (crème fouettée) / 2,60 €

Irish ou Italian Coffee (à la Grappa) / 6,40 €

Thé, Infusion Kusmi Tea / 2,80 €

GELATI

Glaces 2 boules / 5,00 € **3 boules** / 6,60 €

Vanille, chocolat noir, café, stracciatella, pistache, fraise, caramel beurre salé, menthe chocolat, crème de citron, fior di latte, noisette 100% italienne.

Sorbets : Mangue, melon, citron pressé, ananas, griotte. #GF

La cioccolato & amarena / 8,50 €

Glace chocolat noir, morceaux de moelleux au chocolat, cerises Amarena et crème fouettée vanillée.

La tutti frutti / 8,00 €

Sorbets mangue, citron pressé & griotte, cascade de fruits frais de saison et coulis de framboise.

La nocciola & cacao Pan di Stelle / 8,20 €

Glaces stracciatella, noisette 100% italienne et chocolat noir, crème à la nocciola & cacao, biscuits Pan di Stelle et crème fouettée vanillée.

La melone & meringa / 8,00 €

Sorbet melon, meringue et crème fouettée vanillée.

Agrémentez votre coupe de glace d'une touche de vodka au melon.

GÂTEAU ANNIVERSAIRE

MAISON (sur commande)

Tiramisù classico (6 personnes min.) 6,90 € / pers

Prix nets au 23/04/2024. Sauf erreurs d'impression.

SARL IL RISTO FRANCE agissant pour ses réseaux - RCS Lille B501701189

Adelle / Anisette / Quentin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

« Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière ».

www.mangerbouger.fr

Retrouvez l'origine de nos viandes à l'entrée du restaurant.



MENU
PRANZO
PLAT &
DESSERT
/ 16,90 €

**Disponible uniquement les
midis du Lundi au Vendredi
(hors week-end et jours fériés)**

PLAT AU CHOIX :

Pizza Margherita a Napoli

Sauce tomate, basilic frais
et Mozzarella di bufala

Lasagne alla bolognese

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

Pizza Regina

Sauce tomate au basilic frais,
mozzarella, jambon blanc,
champignons frais, origan

Gnocchi alla Sorrentina

Gnocchi à la sauce tomate au basilic,
mozzarella et touche de stracciatella.

DESSERT* AU CHOIX

Gelato & Amaretto

1 boule de glace au choix parmi
nos parfums & un biscuit Amaretto

Dolcetto & Amaretto

au choix parmi : tiramisù classico ou
mousse au chocolat ou babà au rhum
en version "mignon" et un biscuit
Amaretto

**Prix gelato ou dolcetto &
amaretto vendus seuls / 5,80 €*

MENU
BAMBINO
JUSQU'À 10 ANS
/ 10,50 €

PLAT* AU CHOIX :

Pâtes :

Carbonara, Bolognese (boeuf & porc),
Poulet à la crème ou Jambon et sauce
tomate

Pizza

Margherita ou Jambon

Boisson au choix / 25cl

Vittel, jus de fruit, Pepsi, Pepsi Zéro,
Limonade, Lipton Ice Tea, Orangina

DESSERT* AU CHOIX :

Gelati 2 boules et crème fouettée
vanillé / Panna cotta / Mousse
chocolat / Pizza avec ganache
au chocolat (supplément de 1,50 €)

**Prix plats et desserts vendus seuls
du menu enfant : 7,60 €*

