

## 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 - 5,00€

**Porto** / 5cl - 5,00€

**Campari on the rocks** / 5cl - 4,90€

**Martini Rosso ou Bianco** / 5cl - 4,90€

**Kir Italien** / 12cl - 5,00€

**Kir Royal à l'italienne** / 12cl - 7,00€

Prosecco et crème de cassis

**Kir Royal** / 12cl 9,90€

Champagne Taittinger et crème de cassis

**Jack Daniel's Tennessee Whiskey** / 4cl - 7,00€

**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** / 8,00€

Italicus, jus de pommes et de citron vert, eau gazeuse.

**Bellini** / 8,00€

Prosecco, nectar et crème de pêche

**Gin tonic Italien** / 7,60€

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

**Americano** / 8,00€

Campari, Martini rosso et soda

**Mojito** / 8,00€

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€ / 5,50€ / 8,00€

**Affligem pression d'Abbaye** 5,50€ / 6,50€ / 9,00€

**Moretti sans alcool bouteille** 4,50€

## COCKTAILS

### SPRITZ / 16CL

LÉGÈREMENT ALCOOLISÉS

**Spritz Saint Germain** / 8,00€

Prosecco, Liqueur St Germain au Sureau, eau gazeuse

**Spritz al Limoncello** / 8,00€

Prosecco, Limoncello, eau gazeuse

**Spritz Campari** / 8,00€

Prosecco, Campari, eau gazeuse

**Spritz Classico** / 8,00€

Prosecco, Spritz Luxardo, eau gazeuse

## SODAS

### ARTISANAUX

### ITALIENS

BOUTEILLE 27,50CL BY MACARIO

**Chinotto** / 5,50€

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

**Gazzosa - Limonade italienne** / 5,50€

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

**Aranciata** / 5,50€

Soda pétillant à l'inimitable goût d'oranges rouges

**Limonata** / 5,50€

Citronnade pétillante italienne

## BOLLICINE

**Franciacorta Berlucchi '61 - DOCG millésimé**

75cl 48,00€ / Coupe 12cl 8,50€

**Taittinger Brut classic**

75cl 55,00€ / Coupe 12cl 9,60€

**Taittinger Comtes de Champagne / blanc de blanc 2012**

75cl 150€

**Champagne du moment** : demandez à notre équipe

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## COCKTAILS ZÉRO ALCOOL / 16cl

### **Bella Ciao / 7,00€**

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

### **Virgin Spritz / 7,00€**

Martini Rouge sans alcool aux saveurs agrumes, tonic

### **Tutti Frutti / 7,00€**

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

### **Frutti Ginger / 7,00€**

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

### **Virgin Mule / 7,00€**

Martini blanc Floreal sans alcool, citron vert et ginger beer

### **Virgin Mojito / 7,00€**

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 - 4,50€**

**Orangina, Lipton Ice Tea peach,**

**Jus de tomate\* / 25cl - 4,50€**

**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) / 8,00€**

Onctueuse burrata au coeur crémeux

#### **Stracciatella / 8,00€**

Le coeur crémeux de la burrata parfumée au basilic frais

#### **Coppa IGP / 7,00€**

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

#### **Prosciutto di Parma AOP / 8,00€**

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

#### **Mortadella di Bologna IGP de la maison Felsineo / 7,00€**

#### **Salumi italiani / 8,00€**

Notre assortiment de charcuteries italiennes

#### **Arancini / 8,00€**

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

#### **Friture de calamars maison / 8,00€**

Sauce au fromage blanc et ciboulette

#### **Frites de polenta / 8,00€**

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

#### **Calzone mignon / 7,00€**

Pâte à pizza roulée farcie de mozzarella et de charcuterie italienne

#### **Mozzarella frita / 7,00€**

Petite friture de Mozzarella di bufala panée

#### **Friture d'éperlans maison / 7,00€**

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 / 12,00€**

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

#### **La gourmande / 16,00€**

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

#### **La pugliese / 19,70€**

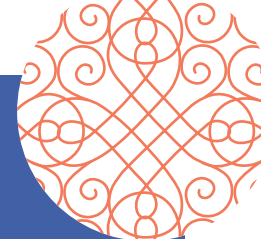
Burrata accompagnée d'un mélange de légumes d'été, de Coppa et de focaccia

#### **La farandole / 19,00€**

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

#### **La grande dégustation de charcuteries & fromages italiens / 23,00€**

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



## PIZZA

### **Love Italia / 17,00€**

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

### **Pizza Regina / 15,50€**

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

### **Pizza 5 Formaggi / 16,00€**

*Bianca ou Rossa au choix*

Taleggio, Gorgonzola, Fontina, Mozzarella, Parmesan et origan.

**Bianca** sur sauce crémée / **Rossa** sur sauce tomate #V

### **Pizza Gourmet'issima à la pistache / 18,90€**

Crème de pistache, burrata, roquette et éclats de pistache.

Accompagnée de fines tranches de Mortadella de Bologne IGP.

### **Margherita a Napoli / 14,00 €**

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

### **Piädina / 15,90€**

*Pizza & salade*

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

## SALADES

### **Cesare / 16,90€**

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

### **Italian Bowl / 18,60€**

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

### **Romana / 17,90€**

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

### **Caprese Gourmet / 15,80€**

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

### **Burrata et légumes d'été / 17,50€**

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 / 18,50€**

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

### **Carpaccio Pistache & Menthe / 18,50€**

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

### **Tartare Amalfi / 18,00€**

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

### **Tartare de bœuf straciatella / 18,60€**

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

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

NOUS SÉLECTIONNONS DES INGRÉDIENTS  
DE QUALITÉ PARMIS 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** / 15,60€

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

#### **L'autentica Carbonara** / 16,20€

*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** / 21,00€

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** / 17,60€

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

#### **Girasoli Caponata & Olives** / 16,50€

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** / 19,80€

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

## GRATINS

#### **Lasagne maison alla bolognese** / 16,50€

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

#### **Lasagne maison alla Siciliana** / 16,00€

Lasagne à la sauce tomate au basilic frais, aubergines et courgettes, fromage ricotta. Gratинées 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** / 16,00€

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

#### **Risotto Saint-Jacques** / 20,90€

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

#### **Risotto peperoni & Spianata** / 17,00€

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



POUR CEUX QUI  
HÉSITENT...

## VIANDES

#### **Scaloppine alla milanese** / 19,50€

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** / 18,00€

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

#### **Tagliata estiva** / 20,00€

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

#### **Entrecôte Parmigiano** / 25,90€

Entrecôte de boeuf, sauce parmesan accompagnée d'une salade de jeunes pousses et pommes de terre au romarin. 350 gr/env. #GF #VBF

## POISSONS

#### **Fritto misto** / 18,80€

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

#### **Dorade royale en croûte de Spianata** / 19,50€

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

#### **Thon Florio** / 20,00€

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

# DOLCI ☞ CAFFÈ

## DESSERTS

### **Tiramisù Classico** / 8,00€

Mascarpone, café et marsala.

### **Tiramisù au citron de Sicile** / 8,00€

Mascarpone, crème de citron et biscuits parfumés au Limoncello.

### **Panna cotta** / 7,00€

Panna cotta maison à la vanille bourbon, #GF

**Rossa** : coulis aux fruits rouges

**Nera** : ganache chocolat noir

**Frutti** : fruits frais de saison

### **Ile flottante al pistacchio** / 8,00€

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

### **Limoneto** / 9,00€

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

### **Intense chocolat et noisette** / 8,00€

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

### **Il divino - Craquelin façon profiterole** / 9,00€

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

### **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 italiano (ou thé)** / 8,00€

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

### **Magnifico - Grande farandole de desserts italiens** / 10,00€

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 (ou thé)** / 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, citron pressé, ananas, griotte, melon. #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** / 8,50€

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 au 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.mangerbougier.fr*

*Retrouvez l'origine des viandes à l'entrée du restaurant.*



## MENU PRANZO

PLAT ☞ DESSERT / 17,40 €

**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.

PLAT DU MOMENT :

### **Demandez à notre équipe**

*Supplément boisson +2€ : bière  
pression 25cl ou soft ou eau 50cl ou 1  
verre de vin 15 cl parmi notre sélection*

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

**Buono - Café gourmand italiano (ou thé)**

## MENU BAMBINO

JUSQU'À 12 ANS / 10,50 €

**Menu bambino offert le mardi  
soir\*\***

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  
vanillée / Panna cotta / Mousse  
chocolat / Pizza avec ganache  
au chocolat  
(supplément de 1,50 €)

*\*Prix plats et desserts vendus seuls  
du menu bambino : 7,60 € // Prix Gelato  
ou Dolcetto & Amaretto vendus seuls :  
5,80 €*

*\*\*Menu Bambino offert pour un enfant  
de moins de 12 ans, accompagné d'un  
adulte consommant un repas sur place*

