

NOTRE RECETTE SECRETE

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

*#Grazie à tous nos producteurs
passionnés et engagés*

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

DEPUIS 2006, VOICI LA RECETTE DE NOTRE BELLE AVENTURE !

COCKTAILS / 16CL - 8,50€

Italicus

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

Bellini

Prosecco, nectar et crème de pêche

Gin tonic Italien

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

Americano

Campari, Martini rosso et soda

Negroni

Gin, Campari et Martini rosso

Mojito

Rhum Saint-James, citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche, cassonade

BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES / 6,00€

BOUTEILLE 33CL BY BIRRIFICIO MATH TOSCANE

La 68 sessantotto / 5°

Blanche légère aux agrumes et notes épicées

La 70 settanta / 7°

Blonde aux notes de pêche et d'abricot

La 16 sedici / 7°

Ambrée aux notes de fleur de jasmin

Alky Donkey / 4°

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 - 8,00€ LÉGÈREMENT ALCOOLISÉS

Spritz Saint Germain

Prosecco, liqueur St-Germain au sureau, eau gazeuse

Spritz al Limoncello

Prosecco, Limoncello, eau gazeuse

Spritz Campari

Prosecco, Campari, eau gazeuse

Spritz Classico

Prosecco, Spritz Luxardo, eau gazeuse

BOLLICINE

Franciacorta Berlucchi '61 - DOCG millésimé

75cl 48,00€ / Coupe 12cl 8,50€

Blanc de blancs - Brut nature

Champagne Deutz Brut classic 75cl 56,00€

SODAS ARTISANAUX ITALIENS / 5,50€

BOUTEILLE 27,50CL BY MACARIO

Chinotto

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

Gazzosa - Limonade italienne

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

Aranciata

Soda pétillant à l'inimitable goût d'oranges rouges

Limonata

Citronnade pétillante italienne

GRIGNOTAGE

À PARTAGER...

SÉLECTION

Camembert di Bufala rôti / 12,50€

Camembert de fromage di bufala rôti au miel et à l'origan, posé sur une focaccia 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.

SÉLECTION PETITS PLAISIRS

Burrata Pugliese (125g) / 8,00€

Onctueuse burrata au coeur crémeux.

Stracciatella al tartufo / 8,00€

Le coeur crémeux de la burrata et carpaccio de truffe aestivum.

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 / 6,50€

De la maison Felsineo.

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.

ANTIPASTI

OU PAS !

SIGNATURE

La farandole / 18,00€

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

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

À découvrir selon la sélection du moment.

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

Friture de calamars maison / 7,90€

Sauce au fromage blanc et ciboulette.

Frites de polenta cacio & pepe / 7,50€

Frites de polenta au romarin, sauce au fromage cacio & pepe.

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 de petits poissons maison / 6,90€

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.

COCKTAILS

ZÉRO ALCOOL / 16CL - 7,00€

Bella Ciao

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

Virgin Spritz

Martini Rouge sans alcool aux saveurs agrumes, tonic

Tutti Frutti

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

Frutti Ginger

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

Virgin Mojito

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

APÉRITIFS / 5,00€

Marsala aux amandes / 4cl

Ricard / 2cl

Porto / 5cl

Campari on the rocks / 5cl

Martini Rosso ou Bianco / 5cl

Kir Italien / 12cl

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

Prosecco et crème de cassis

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

Whisky Bushmills Malt 10 ans d'âge / 4cl - 8,00€

VERRES DE VIN

SÉLECTION APÉRITIF

Moscato d'Asti / 10cl - 5,50€

Vin blanc doux avec des notes de fleurs blanches, légèrement pétillant

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

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

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, belle minéralité, avec un parfum de pomme verte

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, aromatique et minéral avec une belle complexité

Podium Verdicchio / 15cl - 8,00€

Vin blanc, arôme de fruits blancs, bouquet délicat

BOISSONS

SODAS

Vittel 50cl - 4,00€ / 1L - 4,90€

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

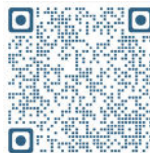
Perrier, Pepsi, Pepsi zéro / 33cl - 4,10€

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...

PIZZA

Bella Napoli / 16,00€

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

Pour une vraie expérience napolitaine : complétez votre pizza avec des anchois (+2€)

Gourmet'issima - version Carbonara / 17,50€

Sauce crémée au fromage Pecorino et Parmesan, poivre, guanciale, oeuf poché et roquette.

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

Piadina / 15,00€

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

Romana / 17,00€

Artichauts à la romaine grillés, Mozzarella di bufala panée, jambon de Parme, salade de jeunes pousses, tomates confites, pickles d'oignon rouge et mélange de graines torrifiées.

Cesare / 16,00€

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

Burrata et légumes d'hiver / 16,50€

L'Italie dans l'assiette : Burrata pugliese, mélange de légumes d'hiver rôtis, pickles d'oignon rouge et tranches de focaccia. #V

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

CARPACCIO & TARTARES

Carpaccio Saporito / 17,50€

Fines tranches de bœuf cru, crème de Gorgonzola, noisettes torrifiées, huile à la noisette, roquette. #GF #VBF

Vitello Tonnato / 18,50€

Fines tranches de viande de veau braisé, servies avec sa sauce *Tonnato* maison (jaune d'œuf, anchois, thon, câpres, huile d'olive et jus de citron) et roquette. #GF#VBF

Tartare Palermo / 17,50€

Tartare de lieu jaune et de mangue mariné à l'huile de citron vanillée. Agrémenté de perles de Spritz et servi avec de la roquette. #GF

Tartare de bœuf tartufo & straciatella / 19,00€

Tartare de boeuf au couteau, échalote, quenelle de crème de truffe, lamelles de truffe aestivum, roquette 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 PARMIS LES PRINCIPALES
APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉES
ITALIENNES AOP*



Le véritable Parmesan.

#NOICUCINIAMO #NOSCUISINONS
#PRODUITSDESAISON #PRODUITSITALIENS

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

PASTA

PÂTES CLASSIQUES

Gnocchi alla Sorrentina / 14,90€

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

L'autentica Carbonara / 15,50€

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 / 22,00€

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

PÂTES FARCIES

Giganti Pollo & Asparagi / 16,60€

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

Ravioloni Figue & Taleggio / 15,00€

Pâtes farcies au chèvre et à la figue, servies avec une sauce au fromage Taleggio, tuile de châtaignes et roquette. #V

Cappellacci Tartufo & Porcini / 19,00€

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.

Ricciole alla fiorentina / 17,00€

Pâtes roulées farcies à la ricotta et aux épinards, servies avec une fondue de Parmigiano, duxelles de champignons, jeunes pousses d'épinards et un œuf poché. #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 Chèvre, Coppa & Miel / 16,00€

Risotto crémeux au chèvre, noisettes torréfiées et chips de Coppa caramélisées au miel. #GF

Risotto Saint-Jacques & Combava / 20,00€

Risotto à l'infusion de feuilles de combava (agrume rappelant les arômes du citron vert avec des notes de gingembre), noix de Saint-Jacques poêlées. #GF

Risotto truffé aux Cèpes / 17,00€

Risotto à la crème de truffe, cèpes et chips de Parmigiano. #GF
#V



POUR CEUX QUI
HÉSITENT...

VIANDES

Scaloppine alla milanese / 20,00€

Classica ou Vestita au choix

Belle escalope de veau panée de chapelure et parmesan, accompagnée de pommes de terre au romarin et d'une salade de jeunes pousses. 160 gr/env.

Classica : agrémentée de tomates confites, câpres et roquette.

Vestita : agrémentée d'une sauce fondante au fromage Taleggio.

Ossobuco - la recette signature de Milan / 22,00€

Jarret de veau mijoté accompagné d'une touche de Gremolata (persillade italienne au citron) et d'un risotto safrané. #GF

Tagliata - comme à Florence / 19,00€

Emincé de pièce du boucher, tomates confites et copeaux de Pecorino Romano. Accompagné de frites de polenta au romarin. 220 gr/env. #VBF

POISSONS

Fritto misto / 17,80€

Friture de calmars, petits poissons, gambas et légumes d'hiver. Servie avec une salade de jeunes pousses.

Lieu jaune à la Napoletana / 18,50€

Pavé de lieu jaune mijoté dans une savoureuse sauce napolitaine (tomates, ail, olives taggiasche, câpres et anchois), servi avec du riz noir italien. #GF

Notre chef a créé les recettes dans le respect de la cuisine italienne et d'un équilibre gustatif et nutritionnel. Mais si vous le souhaitez, ou si votre régime alimentaire le nécessite, nous pouvons changer l'accompagnement de votre plat.

DOLCI ☞ CAFFÈ

DESSERTS

Tiramisù Classico / 7,50€

Mascarpone, café et marsala.

Tiramisù Pommes & Amaretto / 8,00€

Mascarpone, pommes rôties parfumées à la liqueur d'amaretto, biscuits et une touche de caramel au beurre salé.

Maritozzo / 8,00€

La fameuse brioche romaine, moelleuse et gourmande, garnie de crème fouettée vanillée.

Au choix : au caramel beurre salé, à la pistache ou aux cerises amarena.

Il divino - Craquelin façon profiterole / 9,00€

Grand chou craquelin garni de chocolat et de 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.

Panna cotta / 6,60€

Panna cotta maison à la vanille bourbon. #GF

Rossa : coulis aux fruits rouges.

Nera : ganache chocolat noir.

Frutti : mélange de fruits secs et miel.

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€

Mousse au chocolat noir avec éclats de biscuits amaretti croquants.

Tartare de mangue / 7,00€

Tartare de mangue à l'infusion de Combava, servi avec une boule de glace fior di latte et crumble de biscuits amaretti.

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 / 4,50€

Limoncello / 4,50€

Sambuca Liqueur anisée / 4,50€

Amaretto Liqueur aux amandes / 4,50€

BOISSONS CHAUDES

Espresso ou décaféiné Vergnano / 2,30€

Double espresso / 3,70€

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

Cappuccino / 3,10€

Espresso con panna (crème fouettée) / 3,00€

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

Thé, Infusion Kusmi Tea BIO / 3,00€

GELATI

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

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

GÂTEAU ANNIVERSAIRE MAISON (sur commande)

Tiramisù classico (6 personnes min.) / 7,00€ par pers.

Prix nets au 28/10/2024. 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 Bella Napoli

Sauce tomate au basilic frais,
Mozzarella di bufala, olives noires,
câpres, oignons rouges et roquette.

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
/ 11,00€

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 enfant : 7,60 €*

