



il Ristorante
LA CUCINA ITALIANA

CARTE DE PRINTEMPS

NOTRE RECETTE SECRÈTE

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

DEPUIS 2006, VOICI LA RECETTE DE NOTRE BELLE AVENTURE !

NOUS SÉLECTIONNONS DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ PARM
LES PRINCIPALES APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE ITALIENNES AOP*



*Appellation d'Origine Protégée

*#noicuciniamo #nouscuisinons
#produitsdesaison #produitsitaliens*

COCKTAILS 18CL • 8,50€

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

Bellini Prosecco, nectar et crème de pêche.

Gin tonic Italien Gin Gibson's, Schweppes tonic, Martini, grains de poivre et feuilles de basilic.

Americano Campari, Martini rosso et soda.

Negroni Gin Gibson's, Campari, Martini rosso et une touche de soda.

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

SPRITZ 18CL • 8,50€

LÉGÈREMENT ALCOOLISÉS

Saint-Germain Prosecco, liqueur St-Germain au sureau, eau gazeuse.

Limoncello Prosecco, Limoncello, eau gazeuse.

Campari Prosecco, Campari, eau gazeuse.

Classico Prosecco, Spritz Luxardo, eau gazeuse.

MOCKTAILS ZÉRO ALCOOL 18CL • 7,50€

Bella Ciao Jus de fraise, basilic frais, sucre de canne, Schweppes ginger beer.

Virgin Spritz Martini rosso sans alcool aux saveurs agrumes, Schweppes tonic.

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 Carla Thé glacé maison parfumé à la pêche et à l'hibiscus. 33CL 6,00€

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 Champagne Cheurlin Dangin et crème de cassis. 12CL 8,60€

Kir Royal à l'italienne Prosecco et crème de cassis. 12CL 7,00€

Jack Daniel's Tennessee Whiskey 4CL 7,00€

Bushmills Malt 10 ans d'âge 4CL 8,00€

BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES 6,50€

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.

La 10.000 - 8° Imperial IPA ambrée aux notes exotiques.

BIÈRES

	25CL	33CL	50CL
Moretti pression italienne	4,50€	5,50€	8,00€
Affligem pression d'Abbaye	5,50€	6,50€	9,00€
Picon bière	5,50€	7,50€	10,20€
Moretti sans alcool bouteille		4,50€	

VERRES DE VIN

SÉLECTION APÉRITIF

Moscato d'Asti

Vin blanc pétillant, doux et léger (5,5°). Parfait pour un apéritif avec sa tonalité sucrée et rafraîchissante. 12CL 6,00€

Brachetto mosto d'uva

Vin rouge légèrement pétillant, doux et parfumé, avec des notes de framboise, cerise et fraise. 12CL 6,00€

Lambrusco rosé

Des bulles pétillantes, une touche de douceur et une fraîcheur fruitée parfaite pour l'apéritif. 15CL 6,00€

Prosecco delle Valdobbiadene extra dry

Perlage fin avec un parfum délicat de fruits, d'agrumes et de fleurs. 12CL 6,50€

Podium Verdicchio

Un vin blanc élégant, structuré, aux arômes d'agrumes et de miel. 15CL 8,50€

Komaros

Vin rosé aux parfums de cerise et de pêche blanche. En bouche, tout en douceur et harmonie. 15CL 6,50€

Bardolino rosso

Vin rouge léger et équilibré, bouche délicate et très gourmande. 15CL 6,50€

Passito

Vin blanc légèrement liquoreux, notes de fruits mûrs et de miel. 12CL 7,00€

BOLLICINE PETITES BULLES

Franciacorta Berlucchi COUPE 12CL 8,80€ 75CL 48,00€
'61 DOCG millésimé Blanc de blancs Brut nature.

Champagne Cheurlin Dangin COUPE 12CL 8,00€ 75CL 42,00€
Carte Or Brut

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 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.

BOISSONS

Vittel 50CL 4,00€ | 1L 4,90€

San Pellegrino 50CL 4,50€ | 1L 5,40€

Perrier, Pepsi, Pepsi zéro sucres 33CL 4,50€

Orangina, Lipton Ice Tea Peach, Jus de tomate*, Granini* Ananas, Orange, jus de Pomme 25CL 4,50€

*Jus de fruits à base de concentré et nectar.

GRIGNOTAGE & ANTIPASTI

à partager... ou pas !

LA FARANDOLE SIGNATURE

Piccola (2 personnes) **16,00€**

Jambon de Parme, Mortadella, olives Taggiasche et petit chausson de pizza farci de mozzarella et de charcuterie italienne.

Grande (3 à 4 personnes) **24,00€**

Notre assortiment de charcuteries AOP, Mozzarella di bufala, arancini et autres spécialités italiennes.

Fantasia - *A composer selon vos envies !* **25,00€**

1 focaccia et 3 assiettes au choix parmi notre sélection «petits plaisirs».

ANTIPASTI - LA SÉLECTION PETITS PLAISIRS

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

Burrata Pugliese **8,50€**

Onctueuse Burrata au cœur crémeux.

Friture de calamars & petits poissons maison **8,00€**

Sauce cremoso de Ricotta citronnée maison.

Prosciutto di Parma AOP **8,00€**

Le véritable jambon de Parme affiné 16 mois.
De la maison Gualerzi.

Mortadella di Bologna IGP **7,00€**

De la maison Felsineo.

Salumi italiani **8,00€**

Notre assortiment de charcuteries italiennes.

Fiori di zucca **8,00€**

Petite friture de fleurs de courgette, sauce cremoso de Ricotta citronnée maison.

Arancini **8,00€**

Boulettes de riz panées, farcies aux fromages italiens.
Servies avec une touche de sauce tomate.

Calzone mignon **7,00€**

Pâte à pizza roulée, farcie de Mozzarella et de charcuterie italienne.

Olives & Co. **8,00€**

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

Focaccia **6,00€**

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

Panzanella *spécialité Toscane* **6,00€**

Salade à base de tomates, concombres, oignons rouges et croûtons de pain légèrement aillés.

INSALATA

Primavera

Salade de fregola sarda (petites pâtes de semoule torréfiées sardes), crème de ricotta et citron, pointes d'asperges, courgettes et copeaux de Parmigiano Reggiano. #V **15,00€**

Panzanella & Burrata

Salade traditionnelle toscane à base de tomates, concombres, oignons rouges, croûtons légèrement aillés et olives, surmontée d'une onctueuse Burrata. #V **17,00€**

CesaRemix

Salades romaine & trévis, filet de poulet rôti - origine France -, œuf poché pané et frit, croûtons de pain, oignons rouges, copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce césar. **18,00€**

PIZZA

Margherita *Classica ou Aglio au choix*

Sauce tomate au basilic frais et Mozzarella. #V **14,00€**

Classica : version classique. *Aglio* : délicatement relevée à l'ail.

Regina

Sauce tomate au basilic frais, Mozzarella, jambon blanc, champignons frais, origan. **16,00€**

Pistacchio & Mortadella

Crème de pistache, Burrata, roquette et éclats de pistaches. Accompagnée de fines tranches de Mortadella di Bologna IGP. **19,50€**

4 formaggi *Bianca ou Rossa au choix*

Provolone, Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano Reggiano et origan.

Bianca sur sauce crémée. *Rossa* sur sauce tomate. #V **16,90€**

Piadina bufala *Pizza & salade*

Pâte à pizza roulée farcie de Mozzarella di bufala, agrémentée de jambon de Parme et huile au basilic. Servie avec une salade verte. **16,00€**



LA SPECIALITÀ DELLO CHEF

Notre chef et sa brigade vous proposent, selon l'arrivée du moment, une spécialité de la cucina italiana. Cuisinée avec amour.

Renseignez-vous auprès de notre équipe ! **17,50€**

PASTA

PÂTES CLASSIQUES

Linguine alla Nerano

La recette typique de la côte amalfitaine : crème de courgette, Provolone (fromage italien affiné au caractère marqué) et chips de courgette. #V **15,50€**

Mafaldine cèpes & foie gras

Cuisinées dans un mélange crémé de champignons et cèpes, escalope de foie gras de canard poêlée - origine France - fleur de sel. **24,00€**

Autentica carbonara *sans crème fraîche !*

La véritable recette à l'italienne : guanciale croquant, émulsion de jaune d'œuf, Pecorino romano et un tour de poivre. **16,90€**

Spaghettoni al ragù di Bologna *avec des pâtes fraîches*

Pâtes fraîches, à la texture typiquement fondante et ferme, poêlées à la sauce bolognaise maison (mijoté de viande de bœuf & porc - origine France - à la sauce tomate savoureuse). #VBF **18,00€**

PÂTES FARCIES

Girasoli aubergine & tomate

Pâtes farcies à l'aubergine et à la tomate, servies sur un lit de crème de Scamorza (Mozzarella délicatement fumée), tomates cerises. #V **17,00€**

Cappellacci tartufo & porcini

Pâtes farcies aux truffes et cèpes, sauce crémée au Marsala et julienne de jambon de Parme grillée. **20,50€**

GRATIN

Lasagne maison alla bolognese

Cuisinées avec un mélange de viande de bœuf & porc - origine France -, mijoté à la sauce tomate et béchamel. Gratinées au Parmigiano Reggiano. #VBF **16,50€**





SECONDO PIATTO

Scaloppina alla Milanese

Belle escalope de veau panée de chapelure et de Parmigiano Reggiano, agrémentée de tomates cerises et de roquette. Accompagnée de pommes de terre au romarin. 160gr/env. **22,50€**

Filet Chateaubriand chimichurri à l'italienne

Coeur de filet de boeuf grillé coupé façon tagliata, nappé de Stracciatella et d'une sauce chimichurri à l'italienne (basilic, origan, tomates confites, ail et vinaigre, légèrement relevée). Accompagné de pommes de terre au romarin. 180 gr/env. #VBF #GF **26,00€**

Lieu jaune alla Napoletana

Pavé de lieu jaune mijoté dans une savoureuse sauce napolitaine (tomates, ail, olives taggiasche, câpres et anchois), servi avec de la fregola sarda (petites pâtes de semoule torréfiées sardes). **19,50€**

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 : pâtes à la sauce tomate ou pommes de terre rôties au romarin ou salade verte.



pour ceux qui hésitent

TARTARE

ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE RÔTIES AU ROMARIN **OU** D'UNE PETITE SALADE VERTE.

Tartare de boeuf Tropea

Tartare de bœuf au couteau, pesto de poivrons, câpres, oignons rouges, roquette et une touche de crème de Ricotta. #VBF #GF **20,00€**

Tartare de poisson Amalfi

Tartare de lieu jaune, courgettes, amandes et olives, mariné avec une sauce vierge à la colatura di Alici (condiment de la côte amalfitaine, de caractère et aux notes marines subtiles). #GF **19,00€**

RISOTTO

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

Asparagi & guanciaie

Risotto crémeux aux pointes d'asperges & guanciaie croustillant, copeaux de Pecorino Romano et une touche de menthe. #GF **17,00€**
*Version végétarienne (sans guanciaie). **16,00€***

Crème de pistacchio & gambas

Risotto onctueux à la pistache, gambas poêlées et zestes de citron vert. #GF **22,50€**

DOCG : Dénomination d'Origine Controlée et Garantie / AOP = Appellation d'Origine Protégée / IGP : Indication Géographique Protégée / MSC : Marine Stewardship Council - issu d'une pêche durable.

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

DOLCE

Tiramisù classico

Mascarpone, café et marsala. **8,00€**

Tiramisù pistacchio & fragola

Mascarpone, crème de pistache et fraises fraîches. **9,00€**

Il divino - Craquelin façon profiterole

Grand chou craquelin garni de chocolat et de glace vanille, crème fouettée vanillée et ganache chocolat noir. **10,00€**

Panna cotta *Rossa, Nera ou Frutti au choix*

Panna cotta maison à la vanille bourbon. #GF **7,00€**

Rossa : coulis aux fruits rouges. #GF

Nera : ganache chocolat noir. #GF

Frutti : fruits frais de saison et crumble d'amandes.

Intense chocolat & noisette

Fondant envoûtant au chocolat noir surmonté d'une boule de glace artisanale à la noisette 100% italienne. #GF **8,00€**

Maritozzo pistacchio & cioccolato

La fameuse brioche romaine, moelleuse et gourmande, garnie de glace à la pistache et de crème fouettée vanillée. Agrémentée de ganache au chocolat noir. **9,00€**

Mousse cioccolato nero maison

Mousse au chocolat noir et crumble d'amandes. **8,00€**

Tartare di frutti

Tartare de fruits frais de saison et sirop de basilic.

Accompagné, au choix, de crème fouettée vanillée ou d'une boule de sorbet au citron pressé. #GF

Renseignez vous auprès de notre équipe ! **8,00€**

Dolcetto

Tiramisù Classico ou mousse au chocolat maison ou babà au rhum ou sbrisolona maison (gâteau traditionnel italien aux amandes et au beurre), en version "mignon". **3,00€**

GELATO

Glaces **2 boules 5,00€ / 3 boules 7,00€**

Vanille, chocolat noir, stracciatella, pistache, caramel beurre salé, crème de citron, noisette 100% italienne. #GF

Sorbets : citron pressé, fraise, mangue. #GF

La tutti frutti

Sorbets citron pressé, fraise, mangue, accompagnés d'un tartare de fruits frais de saison et d'un coulis de fruits rouges. #GF **9,00€**

La cioccolato & amarena

Glace chocolat noir, morceaux de moelleux au chocolat, cerises Amarena et crème fouettée vanillée. #GF **9,00€**

La nocciola & cacao Pan di Stelle

Glaces stracciatella, noisette 100% italienne et chocolat noir, crème à la nocciola & cacao, biscuits Pan di Stelle et crème fouettée vanillée. **9,00€**



CAFFÈ & CO.

CAFÉS GOURMANDS

Caffè & dolce

Un café accompagné de morceaux de sbrisolona maison (gâteau traditionnel italien aux amandes et au beurre). **4,00€**

Buono - Café gourmand

Café Vergnano ou thé Kusmi Tea BIO accompagné d'une sélection de desserts italiens. **8,00€**

Magnifico - Grande farandole de desserts

Café Vergnano ou thé Kusmi Tea BIO accompagné d'une dégustation de tiramisù classico, babà au rhum, mousse cioccolato nero & une glace artisanale à la noisette 100% italienne. **10,00€**

Affogato al caffè

Spécialité qui marie la force et la chaleur du café espresso à la douceur de la glace pistache et de la crème fouettée vanillée. #GF **6,00€**

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€**

FROMAGES

Assiette de fromages italiens #AOP

Gorgonzola, Mozzarella di bufala & Parmigiano Reggiano. **6,50€**

DIGESTIFS **4,50€** 4CL

Grappa

Limoncello

Sambuca - liqueur anisée.

Amaretto - liqueur aux amandes.

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MAISON

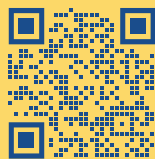
SUR COMMANDE, 6 PERSONNES MINIMUM.

Tiramisù classico **7,00€ PAR PERSONNE**

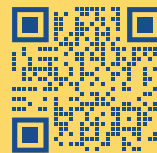


*Grazie
à tous nos producteurs
passionnés et engagés*

MOLINO AGUGIARO & FIGNA CASCINA GALLETO MACARIO GUALERZI
CAFFÉ VERGNANO LUXARDO MONTE DEL FRÀ CASA GAROFOLI RUSSO 1899
SANT'ANTONIO TENUTA CANTAGALLO SAN PELLEGRINO FRANTOIO BIANCO
ALTHEA BIRRIFICIO MATH GRIMALDI BRUNA BERLUCCHI TERRE D'ABRUZZO
MEDICI ERMETE ANTICA AZIENDA CURTO GIACOBBE & GAMALERO...



English menu



Allergènes

VOUS AIMEZ *il Ristorante* ?

REJOIGNEZ NOTRE PROGRAMME DE FIDÉLITÉ **UNICA** :
CADEAU DE BIENVENUE, OFFRES PRIVILÈGES, DÉGUSTATIONS, INVITATIONS PRIVÉES,
SANS OUBLIER LE CHÈQUE FIDÉLITÉ POUR RÉCOMPENSER VOS VISITES....

VOTRE CARTE **UNICA** EST GRATUITE : DEMANDEZ-LA DÈS AUJOURD'HUI À NOTRE ÉQUIPE !

SUIVEZ-NOUS  PARTAGEZ VOTRE *#amore* SUR :



IL RISTORANTE



IL_RISTORANTE

WWW.ILRISTORANTE.FR

The background is a solid light orange color. It is decorated with a repeating pattern of stylized leaves. Some leaves are outlined in dark blue, some are solid yellow, and some are outlined in a reddish-orange. The leaves are scattered across the page, some pointing upwards, some downwards, and some to the sides. In the center of the page, the text "il Ristorante .FR" is written in a cursive, reddish-orange font. The word "il" is lowercase and smaller than "Ristorante", which is in a larger, more flowing script. ".FR" is in a smaller, simpler font at the end of the line.

il Ristorante .FR