

MENU - LA CUCINA ITALIANA

UN VOYAGE AU COEUR DES TRADITIONS ITALIENNES,
RÉINVENTÉES PAR NOTRE CHEF.

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT

À PARTIR DE 22,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

À PARTIR DE 28,00€

ENTRÉE

Olives & Co.

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

PLAT AU CHOIX :

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 !*

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.

Girasoli aubergine & tomate

Pâtes farcies à l'aubergine et à la tomate, crème de Scamorza (fromage italien à pâte filée, délicatement fumé) et tomates cerises. #V

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 à la sauce tomate savoureuse). #VBF

DESSERT AU CHOIX :

Tiramisù classico / Café gourmand buono

MENU PRANZO

À PARTIR DE 16,90€

UNE PAUSE DÉJEUNER RAPIDE, SANS JAMAIS RENONCER AU PLAISIR !

LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

PLAT & DESSERT

PLAT AU CHOIX :

Lasagne alla bolognese

Cuisinées avec un mélange de bœuf & porc mijoté à la sauce tomate et béchamel. Gratinées au Parmigiano Reggiano. #VBF

Pizza Regina

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

Pizza Margherita *Classica ou Aglio au choix*

Sauce tomate au basilic frais et Mozzarella. #V *Classica* : version classique. *Aglio* : délicatement relevée à l'ail.

Linguine alla Nerano

La recette typique de la côte amalfitaine : linguine à la crème de courgette, Provolone piccante (fromage italien affiné au goût légèrement relevé) et crumble de pain à l'ail. #V

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.

Caffè & dolce

Un café accompagné de morceaux de sbrisolona maison (gâteau traditionnel italien aux amandes et au beurre).

*prix gelato ou dolcetto & amaretto vendus seuls : 5,80€

MENU BAMBINO

JUSQU'À 10 ANS / À PARTIR DE 11,00€

PLAT, BOISSON & DESSERT

PLAT* AU CHOIX :

Pasta : Carbonara / Bolognese (bœuf & porc) / Poulet à la crème ou Jambon et sauce tomate.

Pizza : Margherita / Jambon.

BOISSON AU CHOIX 25CL :

Vittel (50cl) / Jus de fruit / Pepsi / Pepsi Zéro Sucres
Limonade / Lipton Ice Tea / Orangina.

DESSERT* AU CHOIX :

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

*prix plats & pizza ganache chocolat vendus seuls 7,60€

MENU RAGAZZI

DE 11 À 16 ANS / À PARTIR DE 18,00€

COMPOSE TON MENU SELON TES ENVIES !

PLAT & DESSERT

PLAT AU CHOIX :

Pizza ou pasta à choisir à la carte !

(supplément de 2€ : Mafaldine cèpes & foie gras & Cappellacci tartufo & porcini)

DESSERT AU CHOIX :

Tiramisù classico / Mousse cioccolato nero maison