

ANTIPASTI

LA FARANDOLE SIGNATURE

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

€15.00

Grande - Notre assortiment de charcuteries AOP, Mozzarella di bufala, arancini et autres spécialités italiennes. **€23.00**

SÉLECTION PETITS PLAISIRS

Arancini - Boulettes de riz panées, farcies aux fromages italiens, servies avec une touche de sauce tomate. **€7.50**

Calzone mignon - Pate à pizza roulée, farcie de Mozzarella et de charcuterie italienne. **€6.50**

Burrata Pugliese - Onctueuse Burrata au cœur crémeux. **€8.00**

Focaccia - Focaccia au romarin, origan et fleur de sel. Servie tiède. **€5.50**

PIZZA

Margherita Classica ou Aglio au choix - Sauce tomate au basilic frais et Mozzarella. #V **€13.00**

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

Pistacchio & Mortadella - Crème de pistache, Burrata, roquette et éclats de pistaches. Accompagnée de fines tranches de Mortadella di Bologna IGP. **€18.50**

Regina - Sauce tomate au basilic frais, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, origan. **€15.00**

4 formaggi Bianca / Rossa au choix - Provolone, Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano Reggiano et origan. #V **€15.90**

Bianca sur sauce crémée. *Rossa* sur sauce tomate.

PASTA

PÂTES CLASSIQUES

Mafaldine cèpes & foie gras - Tagliatelles ondulées, cuisinées avec un mélange crémé de champignons et cèpes, escalope poêlée de foie gras de canard - origine France - fleur de sel. **€23.00**

Spaghettoni al ragù di Bologna - 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 **€17.00**

4 formaggi €14.00

Bolognese €14.00

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 **€16.00**

GRATIN

Lasagne maison alla bolognese - Cuisinées avec un mélange de bœuf & porc - origine France - mijoté à la sauce tomate et béchamel. Gratinées au Parmigiano Reggiano. #VBF **€15.50**

RISOTTO

Crème de pistacchio & gambas - Risotto onctueux à la pistache, gambas poêlées et zestes de citron vert. #GF **€21.50**

Asparagi & guanciale - Risotto crémeux aux pointes d'asperges & guanciale croustillant, copeaux de Pecorino Romano et une touche de menthe. #GF **€16.00**

Version végétarienne (sans guanciale) €15.00

INSALATA

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 cæsar. **€17.00**

DOLCI

Tiramisù Classico - Mascarpone, café et marsala. **€7.50**

Intense chocolat - Fondant au chocolat noir. #GF **€7.50**

Mousse cioccolato nero maison - Mousse au chocolat noir et crumble d'amandes. **€7.50**

Panna Cotta Rossa, Nera, Frutti au choix ! - Panna cotta maison à la vanille bourbon. #GF **€6.50**

BOISSONS

SODAS ARTISANAUX ITALIENS / BOUTEILLE DE 27,5CL BY MACARIO €3.90

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.

SOFTS

Vittel - 50CL €2.00

San Pellegrino - 50CL €2.00

Pepsi, Pepsi Zéro - 33CL €3.50

Lipton Ice Tea Peach, Orangina - 25CL €3.50

Granini (*pineapple, orange or apple) - 25CL €3.50

*(fruit juices from concentrate)

BIÈRE

Moretti sans alcool - 33CL BOTTLE €3.50

BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES / BOUTEILLE DE 33CL BY BIRRIFICIO MATH EN TOSCANE €5.00

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 diecimila - 8° Imperial IPA ambrée aux notes exotiques.

ÉPICERIE

De nombreux produits sucrés et salés à découvrir...

Huile d'olive BIO 250ML €11.00 (40€/L)

Amaretti SACHET DE 400GR. €8.00 (20€/KG)

Cantucci 200GR. €4.50 (22,50€/KG)

Olives Taggiasche dénoyautées 100GR. €3.20 (32€/KG)

... et bien d'autres produits à découvrir dans le coin boutique de nos restaurants !

TRAITEUR - 24h à l'avance

LE SALÉ

Ecrin Salumi & Formaggi Italiani (6 à 8 pers.) - Grand assortiment de charcuteries et de fromages italiens. €42.00

Ecrin Farandola di Antipasti (4 pers. minimum) - Assortiment de nos antipasti : charcuteries, légumes et autres spécialités italiennes. €9.00/PERSONNE

Lasagne maison alla Bolognese (4 pers. minimum) - Cuisinées avec un mélange de bœuf & porc mijoté à la sauce tomate et béchamel. Gratinées au parmesan. €14.00/PERS.

Risotto crème de pistacchio & gambas (4 pers. minimum) - Risotto onctueux à la pistache, gambas poêlées et zestes de citron vert. €20.50/PERS.

Risotto asparagi & guanciale (4 pers. minimum) - Risotto crémeux aux pointes d'asperges & guanciale croustillant, copeaux de Pecorino Romano et une touche de menthe. €14.00/PERS.

Charcuteries & fromages disponibles à la coupe / au poids.

LE SUCRÉ

Tiramisù Classico (6 pers. minimum) - Mascarpone, café et marsala. €7.00/PERSONNE

Retrouvez notre sélection traiteur sur notre site internet !

VINS ROUGES

I CLASSICI BOUTEILLE 75CL

- « Chianti » DOCG **€12.00**
- « Bardolino Rosso » DOCG **€13.00**
- « Aquilae Nero d'Avola » BIO, DOCG **€18.00**
- « Carmignano » DOCG **€18.00**
- « Valpolicella Ripasso » DOC **€20.00**

I GRANDI VINI D'ITALIA BOUTEILLE 75CL

- « Bolgheri Moreccio » DOC **€22.00**
- « Brunello di Montalcino » DOCG **€45.00**
- « Amarone Valpolicella Classico » DOCG **€35.00**
- « Barolo » DOCG **€42.00**

GLI ORIGINALI BOUTEILLE 75CL

- « Teseo Montepulciano d'Abruzzo » BIO, DOC **€12.00**
- « Grignolino d'Asti » DOC **€15.00**
- « Scaia Rouge » IGT **€15.00**
- « Barbera d'Alba Superiore » DOC **€18.00**
- « Ikano Nero d'Avola & Merlot » IGT **€16.00**
- « Langhe Nebbiolo » DOC **€17.00**

VINS ROUGES PÉTILLANTS BOUTEILLE 75CL

- « Brachetto » DOC **€16.00**
- « Lambrusco Grasparossa » DOC **€9.00**

VINS BLANCS

- « Contissa » DOC **€12.00**
- « Frascati Superiore » DOCG **€15.00**
- « Chardonnay Teseo » IGT, BIO **€15.00**
- « Cà del Magro Custoza Superiore » DOC **€17.00**
- « Podium Classico Superiore » DOC **€23.00**

VINS BLANCS PÉTILLANTS BOUTEILLE 75CL

- « Franciacorta Berlucchi' 61 Blanc de Blancs » DOCG Millesimato **€43.00**
- « Prosecco delle Valdobbiadene » DOCG **€16.00**
- « Moscato d'Asti » DOCG **€16.00**

VN BLANC LIQUOREUX BOUTEILLE 75CL

- « Passito Spuri » **€25.00**

VIN ORANGE BOUTEILLE 75CL

- « Blancjat Orange Capsule Pinot Grigio » DOC **€17.00**

VINS ROSÉS BOUTEILLE 75CL

- « Le Morge Montepulciano Cerasuolo d'Abruzzo » BIO, DOC **€9.00**
- « Komaros » IGT **€12.00**
- « Opera Valtènesi Riviera del Garda Classico » DOC **€16.00**
- « Chiaretto di Bardolino » DOC **€15.00**

VIN ROSÉ PÉTILLANT BOUTEILLE 75CL

- « Lambrusco Rosé Rosato Dolce » DOC **€9.00**