

# *U* RISTORANTE

## LA CUCINA ITALIANA

CARTE D'ÉTÉ

*Grazie à tous nos producteurs passionnés et engagés*

Molino Agugiaro & Figna - Cascina Galletto - Macario - Caffé Vergnano - Gualerzi - Luxardo - Monte Del Frà - Casa Garofoli - Russo 1899 - Sant'Antonio - Tenute Cantagallo - San Pellegrino - Frantoio Bianco - Althea - Birrificio Math - Grimaldi Bruna - Berlucchi - Terre d'Abruzzo - Medici Ermete - Giacobbe & Gamalero...

DES **PRODUCTEURS** QUE L'ON CHOISIT,  
DES **INGRÉDIENTS** QUE L'ON RESPECTE,  
DES **CHEFS PASSIONNÉS** ET LA JOIE PARTAGÉE  
DE VOUS RECEVOIR À NOTRE TABLE.

**DEPUIS 2006**, ON SERT LA **CUCINA ITALIANA**

TELLE QU'ELLE SE VIT EN ITALIE :  
SINCÈRE ET GÉNÉREUSE.

**GRAZIE** À TOUS CEUX QUI L'AIMENT  
AUTANT QUE NOUS.

**ÉDITION ANNIVERSAIRE !**  
POUR NOS 20 ANS, REDÉCOUVREZ NOS  
**RECETTES ICONIQUES**  
QUI CÉLÈBRENT TOUTE LA PASSION  
*D'***RISTORANTE.**



AOP : Appellation d'Origine Protégée | GF : Gluten Free - sans gluten | V : Végétarien - sans viande ni poisson | VBF : Viande Bovine Française | DOCG : Dénomination d'Origine Controlée et Garantie | IGP : Indication Géographique Protégée  
ORIGINES : poulet et boeuf origine France

# ANTIPASTI

## LA FARANDOLE SIGNATURE

### **PICCOLA** 15,50€ 2 PERSONNES

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

### **GRANDE** 23,50€ 3 À 4 PERSONNES

Assortiment de charcuteries AOP,  
Mozzarella di bufala, arancini et autres spécialités italiennes

### **FANTASIA** 25€

1 focaccia et 3 assiettes au choix parmi notre sélection petits plaisirs  
A composer selon vos envies !

## LA SÉLECTION "PETITS PLAISIRS"

### **BURRATA PUGLIESE** 8,50€

### **FRITURE DE CALAMARS & PETITS POISSONS MAISON** 8€

### **PROSCIUTTO DI PARMA** 8€

Affiné 16 mois, de la maison Gualerzi

### **MORTADELLA DI BOLOGNA** 6,50€

De la maison Felsineo

### **SALUMI ITALIANI** 8€

Assortiment de charcuteries italiennes

### **MOZZARELLA DI BUFALA FRITTA** 8€

édition anniversaire !

### **ARANCINI** 8€

Boulettes de riz panées  
farcies au fromage

### **FIORI DI ZUCCA** 8€

Friture de fleurs de courgette  
& crème de Ricotta citronnée

### **CALZONE MIGNON** 7€

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

### **OLIVES & CO.** 8€

Olives Taggiasche, tomates cerises,  
pesto du moment & focaccia

### **FOCACCIA** 6€

# INSALATA

## CESAREMIX 17€

Salade, filet de poulet rôti (origine France), œuf poché pané, Parmigiano Reggiano, croûtons, oignons rouges & sauce césar

## ROMANA 18€

édition anniversaire !

Salade, artichauts frits, Mozzarella di bufala panée, jambon de Parme, tomates cerises & oignons rouges

## PANZANELLA & BURRATA (V) 16€

Tomates, concombres, oignons rouges, croûtons, olives Taggiasche & Burrata

# PIZZA

## REGINA 15€

Sauce tomate maison au basilic, Mozzarella, jambon blanc, champignons frais & origan

## MARGHERITA (V) 13€

Au choix : CLASSICA ou AGLIO (délicatement relevée à l'ail)

Sauce tomate maison au basilic & Mozzarella

## 4 FORMAGGI (V) 15,90€

Au choix : BIANCA (sauce crémeuse) ou ROSSA (sauce tomate maison)

Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano Reggiano & origan

## PIADINA PICCANTE PIZZA & SALADE ! 15,50€

Pâte à pizza farcie de Mozzarella, jambon blanc, spianata & salade verte

## IL RISTORANTE 17€

édition anniversaire !

Concassé de tomates et poivrons rôtis, salade de jeunes pousses, Mozzarella, jambon de Parme, copeaux de Parmigiano Reggiano & origan

# PASTA

## PÂTES CLASSIQUES

**LINGUINE ALLA SCARPARIELLO** SPÉCIALITÉ NAPONITAINE (V) 14,50€

Tomates fraîches rôties à l'ail, basilic & Pecorino Romano

**AUTENTICA CARBONARA** SANS CRÈME FRAÎCHE! 15,90€

Guanciales croustillant, émulsion de jaune d'œuf, Pecorino Romano & poivre noir

**SPAGHETTONI ALLA BOLOGNESE** (VBF) 17€

Pâtes fraîches à la sauce bolognaise maison (bœuf & porc)

**MAFALDINE CÈPES & FOIE GRAS** 23€

Crème de champignons et cèpes, escalope de foie gras de canard poêlée

## PÂTES FARCIES

**GIRASOLI AUBERGINE & TOMATE** (V) 16€

Farcies à l'aubergine et à la tomate, crème de Scamorza (Mozzarella délicatement fumée) & tomates cerises

**CAPPELLACCI TARTUFO & PORCINI** 19,50€

Farcies aux truffes et cèpes, sauce crémée au Marsala & julienne de jambon de Parme grillée

## GRATIN

**LASAGNE MAISON ALLA BOLOGNESE** (VBF) 15,50€

Mijoté de viande de bœuf et porc à la sauce tomate & béchamel.  
Le tout, gratiné au Parmigiano Reggiano

# SECONDO PIATTO

## FILET CHATEAUBRIAND CHIMICHURRI À L'ITALIENNE VBF GF 25€

Cœur de filet de boeuf grillé coupé façon tagliata, Stracciatella, sauce chimichurri à l'italienne (basilic, origan, tomates confites, ail et vinaigre) & pommes de terre au romarin. 180gr./env.

## SCALOPPINA ALLA MILANESE 21,50€

Escalope de veau panée, Parmigiano Reggiano, tomates cerises, roquette & pommes de terre au romarin. 160gr./env.

## BIG POLPO 26€

Poulpe grillé mariné au Pimenton de la Vera (épice fumée) et sauce tomate maison aux épices. Salade de pommes de terres, olives Taggiasche & oignons rouges

## CARPACCIO CIPRIANI VBF GF 19€

Fines tranches de boeuf cru, huile au basilic, champignons, roquette, tomates cerises, sauce Cipriani et copeaux de Parmigiano Reggiano. Pommes de terre rôties au romarin ou salade verte

## TARTARE AMALFI 18€

Lieu jaune, courgettes, amandes, olives Taggiasche, sauce vierge à la colatura di Alici (condiment de caractère de la côte Amalfitaine aux notes marines subtiles). Pommes de terre rôties au romarin ou salade verte

VOUS DÉSIREZ UN AUTRE  
ACCOMPAGNEMENT ?  
DEMANDEZ À NOTRE CHEF

# LA SPECIALITÀ DELLO CHEF

## RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE !

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

# RISOTTO

Fait maison : demande un peu de temps et quelques minutes de patience

## POIVRONS FUMÉS V GF 16,50€

Poivrons rôtis, Ricotta, Pimenton de la Vera (épice fumée) & amandes torréfiées

## SAINT-JACQUES & GAMBAS AU CITRON CONFIT GF 21,50€

Citron confit, noix de Saint-Jacques & gambas poêlées

POUR CEUX QUI  
HÉSITENT



CARTE  
ANGLAISE



LISTE DES  
ALLERGÈNES



## TIRAMISÙ CLASSICO 8€

Mascarpone, café & Marsala

## TIRAMISÙ LIMONCELLO 8,50€

Mascarpone, crème de citron  
& biscuits parfumés au Limoncello

## MOUSSE CHOCOLAT NOIR 7,50€

& crumble d'amandes

## IL DIVINO 9,50€

Chou craquelin XXL, glace vanille,  
crème fouettée & ganache chocolat noir

## TARTARE DI FRUTTI (GF) 7,50€

Fruits frais & sorbet citron pressé

## DOLCETTO 3€

Tiramisù ou mousse choco ou babà au  
rhum ou sbrisolona en version mini

# GELATO

## GLACES (GF)

Vanille, chocolat noir, stracciatella,  
pistache, caramel beurre salé,  
crème de citron, noisette

## SORBETS (GF)

Citron pressé, fraise, mangue

2 BOULES 5€

3 BOULES 6,80€

# DOLCE

## INTENSE CHOCOLAT (GF) 8€

Fondant chocolat noir & glace noisette

## MARITOLLO CHOCO 8,50€

Brioche romaine, glace chocolat,  
crème fouettée & ganache chocolat noir

## PANNA COTTA (GF) 7€

ROSSA : coulis de fruits rouges

NERA : ganache chocolat noir

FRUTTI : abricot, romarin & miel

## PÊCHE GOURMANDE 8€

Pêche rôtie garnie de brisures d'amaretti  
& de chocolat noir & glace vanille

## COPPA NOCCIOLA 9€

Glaces stracciatella, noisette et chocolat  
noir, crème nocciola & cacao, biscuits Pan  
di Stelle & crème fouettée

## COPPA LIMONE (GF) 9€

édition anniversaire !

Glace crème de citron, sirop basilic et  
menthe, meringue & crème fouettée.  
Option gourmande : Limoncello

## COPPA AMARENA (GF) 9€

Glace chocolat noir, morceaux de  
moelleux au chocolat, cerises Amarena  
& crème fouettée

# CAFFÈ & CO

## LES GOURMANDS

CAFÉ VERGNANO OU THÉ KUSMI TEA BIO

+

**DOLCE** 5€

Sbrisolona : gâteau maison aux amandes

OU

**BUONO** 8€

Sélection de nos desserts italiens

OU

**MAGNIFICO** 9,90€

Sélection XL de nos desserts italiens

.....

**AFFOGATO** GF 6€

Café espresso, glace noisette  
et crème fouettée vanillée

**FORMAGGIO** 6,50€

**ASSORTIMENT DE  
FROMAGES ITALIENS** AOP

## BOISSONS CHAUDES

**ESPRESSO DÉCAFÉINÉ VERGNANO** 2,30€

**ESPRESSO CON PANNA** 3€

CRÈME FOUETTÉE

**DOUBLE ESPRESSO** 3,70€

**CAPPUCCINO** 3,10€

**CAPPUCCINO NOCCIOLA** 3,40€

SIROP DE NOISETTE

**IRISH COFFEE,**

**ITALIAN COFFEE** 6,40€

À LA GRAPPA

**THÉ, INFUSION KUSMI TEA BIO** 3€

**DIGESTIFS** 4CL 4,50€

**LIMONCELLO, SAMBUCA** (anis)

**GRAPPA, AMARETTO** (amandes)

# menu

## LA CUCINA ITALIANA

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

**22€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

**28€**

### ENTRÉE

Olives & Co.

### PLAT AU CHOIX

Autentica carbonara / Spaghettoni alla Bolognese /  
Pizza Il Ristorante / Salade Panzanella & Burrata

### DESSERT AU CHOIX

Tiramisù classico / Café gourmand buono

# menu

## PRANZO 16,90€

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

PLAT + DESSERT

### PLAT AU CHOIX

Lasagne alla bolognese / Pizza Regina / Pizza Margherita / Linguine alla Scarpariello

### DESSERT AU CHOIX

#### DOLCETTO & AMARETTO\*

Tiramisù classico / Mousse au chocolat / Sbrisolona / Babà au rhum en version mini  
+ un biscuit Amaretto

#### CAFÉ GOURMAND DOLCE

\*prix dolcetto & amaretto vendu seul : 5,00€

# menu

## BAMBINO 11€

PLAT + BOISSON + DESSERT

JUSQU'À 10 ANS

### 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 /

Orangina / Limonade / Lipton Ice Tea

### 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 et pizza ganache chocolat vendus seuls : 7,60€

# menu

## RAGAZZI 18€

PLAT + DESSERT

DE 11 À 16 ANS

### 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



**IL RISTORANTE,  
AIMER L'ITALIE, LA VRAIE.**



**WWW.ILRISTORANTE.FR**

Cadeaux, offres privilèges, dégustations, invitations privées, chèque de fidélité...

Rejoignez notre programme de fidélité

**UNICA**