AUTOMNE

il RISTORANTE

LA CUCINA ITALIANA

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.

L'AUTOMNE DANS L'ASSIETTE, L'ITALIE DANS LE CŒUR.

COURGE, CHAMPIGNONS ET POIRE
INSPIRENT NOS CHEFS
POUR UNE CUISINE ITALIENNE DE SAISON,
SINCÈRE ET GÉNÉREUSE.

AOP : Appellation d'Origine Protégée | GF : Gluten Free - Plats sans gluten, conformes à la réglementation européenne en vigueur. L'absence de contamination croisée ne peut être garantie | V : Végétarien - sans viande ni poisson | VBF : Viande Bovine Française | IGP : Indication Géographique Protégée | ORIGINES : bœuf et poulet : France - saumon fumé : Atlantique.

ANTIPASTI

LA FARANDOLE SIGNATURE

PICCOLA 15,50€ 2 PERSONNES
Jambon de Parme AOP, Mortadella di Bologna AOP, 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 AOP, 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"

OLIVES & CO. 8€
Olives Taggiasche, tomates confites,
pesto du moment & focaccia

MORTADELLA DI BOLOGNA IGP **6,50€**
De la maison Felsineo

CALZONE MIGNON 7€
Pâte à pizza roulée, farcie de Mozzarella
et de charcuterie italienne

SALUMI ITALIANI 8€
Assortiment de charcuteries italiennes

PROSCIUTTO DI PARMA AOP **8€**
Affiné 16 mois, de la maison Gualerzi

ARANCINI 8€
Boulettes de riz panées
farcies au fromage

BURRATA PUGLIESE 8,50€
Onctueuse Mozzarella au cœur crémeux

FOCACCIA 6€

FRITURE DE CALAMARS MAISON 8€
avec sauce mascarpone & tomate

MOZZARELLA DI BUFALA FRITTA AOP **8€**

LÉGUMES RÔTIS DE SAISON 7€
avec sauce mascarpone & tomate

INVOLTINI SPECK & CHÈVRE 8€

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 /
Risotto courge & guanciale / Salade Burrata & légumes d'automne

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 / Rigatoni cacio & pepe

DESSERT AU CHOIX

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

CAFÉ GOURMAND DOLCE
Café et gâteau maison aux amandes

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

menu BAMBINO 11€

PLAT + BOISSON + DESSERT

JUSQU'À 10 ANS

BOISSON AU CHOIX 25CL

Vittel (50cl) / Orangina / Jus de fruits Granini / Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Limonade / Fuze Tea pêche

PLAT* AU CHOIX

PASTA : Carbonara (lardons & crème) / Bolognese (bœuf & porc) / Poulet à la crème / Jambon et sauce tomate

PIZZA : Margherita / Jambon

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 chocolat noir

PASTA

PÂTES CLASSIQUES

AUTENTICA CARBONARA SANS CRÈME FRAÎCHE ! 15,90€
Guanciale croustillant, émulsion de jaune d'œuf, Pecorino Romano & poivre noir

SPAGHETTONI ALLA BOLOGNESE (VBF) 16,50€
Pâtes fraîches à la sauce bolognaise maison (bœuf & porc)

RIGATONI CACIO & PEPE (V) 14,50€
Sauce typique de Rome au Pecorino Romano bien poivrée & crumble aux noisettes

MAFALDINE CÈPES & FOIE GRAS 23€
Crème de champignons et cèpes,
escalope de foie gras de canard poêlée & fleur de sel

PÂTES FARCIES

GIGANTI SALMONE 18€
Ravioli à l'encre de seiche farcis au saumon,
crème citronnée à l'aneth & saumon fumé

CAPPELLACCI TARTUFO & PORCINI 19,50€
Farcis aux truffes et cèpes, sauce crémée au Marsala
& julienne de jambon de Parme grillée AOP

RAVIOLONI FIGUE & TALEGGIO (V) 16€
Farcis au chèvre et à la figue, sauce au fromage Taleggio AOP,
noisettes torréfiées & roquette

GRATINS

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 AOP

LASAGNE AUTUNNALE (V) 16,50€
Courge, champignons, Gorgonzola AOP & noisettes torréfiées.
Le tout, gratiné à la béchamel et au Parmigiano Reggiano AOP.
Option piquante : avec de la Spianata **18,50€**

PIZZA

REGINA 15€
Sauce tomate maison au basilic, Mozzarella, jambon blanc,
champignons frais & origan

MARGHERITA (V) 12,50€
Au choix : CLASSICA ou AGLIO (délicatement relevée à l'ail)
Sauce tomate maison au basilic & Mozzarella

4 FORMAGGI (AOP) (V) 15,90€
Au choix : BIANCA (sauce crémée) ou ROSSA (sauce tomate maison)
Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano Reggiano & origan

SPECIALE 16,50€
édition affumicata
Provola (fromage légèrement fumé),
pommes de terre rôties & saucisse aux graines de fenouil

PUCCIA (V) 15€
pizza & salade
Pâte à pizza croustillante pliée, garnie de Mozzarella di bufala AOP,
tomates confites, oignons rouges, olives taggiasche & salade verte

INSALATA

CESAREMIX 17€
Salade, filet de poulet rôti, œuf poché pané, Parmigiano Reggiano AOP, oignons rouges, tomates confites, croûtons & sauce cæsar

BURRATA & LÉGUMES D'AUTOMNE (V) 16€
Burrata, légumes d'automne rôtis, huile à la noisette et tranches de focaccia.
Option gourmande : avec du Speck **18€**

SICILIANA (GF) 17,50€
Thon façon tataki, fenouil, oranges, roquette, olives taggiasche & aneth

SECONDO PIATTO

FILET CHATEAUBRIAND HOT HONEY FAÇON TAGLIATA (VBF) (GF) 25€
Cœur de filet de bœuf grillé et tranché façon tagliata, miel légèrement piquant au vinaigre balsamique, salade trévise et copeaux de Parmigiano Reggiano AOP & pommes de terre rôties au romarin

SCALOPPINA ALLA MILANESE 21,50€
Au choix : CLASSICA (tomates confites, Parmigiano Reggiano AOP & roquette) ou VESTITA (sauce au Taleggio AOP)
Escalope de veau panée & pommes de terre rôties au romarin

TARTARE ROMANO (VBF) 19€
Bœuf, sauce cacio & pepe, œuf poché, oignons rouges & pommes de terre rôties au romarin

SI VOUS DÉSIREZ CHANGER VOTRE ACCOMPAGNEMENT :
Pommes de terre au romarin ~ Salade verte ~ Pasta à la sauce tomate ~ Légumes de saison rôtis ~ Risotto nature

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

SAINT-JACQUES & GAMBAS (GF) **22€**
Risotto safrané typique de Milan, noix de Saint-Jacques & gambas poêlées

COURGE & GUANCIALE (GF) **16€**
Risotto à la crème de courge et Parmigiano Reggiano AOP,
poêlée de courge & guanciale croustillant.
Option végétarienne : sans guanciale **15,50€**

POUR CEUX QUI HÉSITENT

CARTE ANGLAISE

LISTE DES ALLERGÈNES

DOLCE

PANNA COTTA 7€
ROSSA : coulis de fruits rouges (GF)
NERA : ganache chocolat noir (GF)
CRUNCHY : crumble d'amandes & miel

DOLCETTO 3€
Tiramisù ou mousse choco ou babà au rhum ou sbrisolona en version mini

TARTUFO CAFFÈ 8,50€
Rocher glacé au café & cœur coulant, enrobé d'éclats de meringue.
Option gourmande : liqueur au café Baileys **9,50€**

IL DIVINO 9,50€
Chou craquelin XXL, glace vanille, crème fouettée & ganache chocolat noir

TIRAMISÙ CLASSICO* 8€
Mascarpone, café & Marsala

TIRAMISÙ CARAMELLO & PERA* 8,50€
Mascarpone, poires rôties, caramel & biscuits au chocolat

*Nos tiramisù : portion selon votre gourmandise !

ÎLE FLOTTANTE PISTACCHIO MAISON (GF) 9€
Crème anglaise à la pistache & coulis caramel au beurre salé

CARPACCIO ANANAS & MIEL 8,50€
Ananas, miel et romarin, glace crème de citron & crumble d'amandes

INTENSE CHOCOLAT (GF) 8€
Fondant chocolat noir & glace noisette

MOUSSE CHOCOLAT NOIR 7,50€
& crumble d'amandes

GELATO

COPPA NOCCIOLA 9€
Glaces stracciatella, noisette et chocolat noir, crème nocciola & cacao, biscuits Pan di Stelle & crème fouettée

COPPA AMARENA (GF) 9€
Glace chocolat noir, morceaux de moelleux au chocolat, cerises Amarena & crème fouettée

GLACES (GF)
Vanille, chocolat noir, stracciatella, caramel beurre salé, crème de citron, noisette

SORBETS (GF)
Mandarine de Sicile, citron pressé, mangue

2 BOULES 5€
3 BOULES 6,80€

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

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€

FORMAGGIO 6,50€

ASSORTIMENT
DE FROMAGES ITALIENS (AOP)

DIGESTIFS 4CL 4,50€

LIMONCELLO, BAILEYS, SAMBUCA (anis)
GRAPPA, AMARETTO (amandes)

Prix nets au 13/10/2026. Sauf erreurs d'impression. SARL IL RISTO FRANCE agissant pour ses réseaux - RCS Lille B501701189.
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. Salo / Mea Culpa / Inter. MASTER.
Retrouvez l'origine de nos viandes à l'entrée du restaurant.

LE VRAI DANS L'ASSIETTE, L'ITALIE DANS LE CŒUR.

WWW.ILRISTORANTE.FR

Cadeaux, offres privilèges, dégustations, invitations privées, chèque de fidélité...
Rejoignez notre programme de fidélité
UNICA