

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 16€ 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 24€ 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

ARANCINI 8€

Boulettes de riz panées farcies au fromage

MORTADELLA DI BOLOGNA 7€

De la maison Felsineo

BURRATA PUGLIESE 8,50€

Onctueuse Mozzarella au coeur crémeux

CALZONE MIGNON 7€

Pâte à pizza roulée, farcie de Mozzarella et de spianata (charcuterie légèrement épicée)

FOCACCIA 6€

FRITURE DE CALAMARS MAISON 8€

avec sauce mascarpone & tomate

SALUMI ITALIANI 8€

Assortiment de charcuteries italiennes

MOZZARELLA DI BUFALA FRITTA 8€

LÉGUMES RÔTIS DE SAISON 7€

avec sauce mascarpone & tomate

PROSCIUTTO DI PARMA 8€

Affiné 16 mois, de la maison Gualerzi

INVOLTINI SPECK & CHÈVRE 8€

menu

LA CUCINA ITALIANA

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

23€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

29,50€

ENTRÉE

Olives & Co.

PLAT AU CHOIX

Autentica carbonara / Spaghettoni alla Bolognese /
Specialità dello chef / Salade Burrata & légumes d'hiver

DESSERT AU CHOIX

Tiramisù classico / Café gourmand buono

menu

PRANZO 17€

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

DOLCETTO & AMARETTO*

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

*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

Pâtes nature / Carbonara / Bolognese (bœuf & porc) /
Poulet à la crème ou 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 ! 16,90€

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

SPAGHETTONI ALLA BOLOGNESE (VBF) 17,50€

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

RIGATONI CACIO & PEPE (V) 15,50€

Sauce typique de Rome au Pecorino Romano bien poivrée & crumble aux noisettes

MAFALDINE CÈPES & FOIE GRAS 24€

Crème de champignons et cèpes,
escalope de foie gras de canard poêlée & fleur de sel

PÂTES FARCIES

GIGANTI SALMONE (NOUVEAU) 19€

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

CAPPELLACCI TARTUFO & PORCINI 20,50€

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

RAVIOLONI FIGUE & TALEGGIO (V) (NOUVEAU) 17€

Farcis au chèvre et à la figue, sauce au fromage Taleggio AOP,
noisettes torréfiées & roquette

GRATINS

LASAGNE MAISON ALLA BOLOGNESE 16,50€

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

LASAGNE AUTUNNALE 17,50€

Courge, champignons, Gorgonzola AOP & noisettes torréfiées.
Le tout, gratiné à la béchamel et au Parmigiano Reggiano AOP
Option piquante : Spianata (+2€)

PIZZA

REGINA 16€

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

MARGHERITA 13,50€

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

Sauce tomate maison au basilic & Mozzarella

4 FORMAGGI 16,90€

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

Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano Reggiano & origan

SPECIALE édition affumicata 17,50€

Provola (fromage légèrement fumé),
pommes de terre rôties & saucisse aux graines de fenouil

PUCCIA pizza & salade 16€

Pâte à pizza croustillante pliée, garnie de Mozzarella di bufala AOP,
tomates confites, oignons rouges, olives taggiasche & salade verte

Suppléments +2€ :
poulet, spianata,
burrata (+5€), etc.
Accompagnement
salade +1,50€

INSALATA

CESAREMIX 18€

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

BURRATA & LÉGUMES D'AUTOMNE (V) 17€

Burrata, légumes d'automne rôtis, huile à la noisette et tranches de focaccia.
Option gourmande : Speck (jambon fumé +2€)

SICILIANA (GF) (NOUVEAU) 18,50€

Thon façon tataki, fenouil, oranges, roquette, olives taggiasche & aneth

SECONDO PIATTO

FILET CHATEAUBRIAND HOT HONEY FAÇON TAGLIATA (VBF) (GF) 26€

Cœur de filet de bœuf grillé et tranché façon tagliata, miel légèrement piquant au vinaigre balsamique, salade trévis et copeaux de Parmigiano Reggiano AOP & pommes de terre rôties au romarin

SCALOPPINA ALLA MILANESE 22,50€

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) (NOUVEAU) 20€

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 23€

Risotto safrané typique de Milan, noix de Saint-Jacques & gambas poêlées

COURGE & GUANCIALE GF NOUVEAU 17€

Risotto à la crème de courge et Parmigiano Reggiano AOP,
poêlée de courge & guanciale croustillant.

Option végétarienne : sans guanciale **16,50€**

supplément
stracciatella
+2€

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 panna cotta en version mini

TARTUFO CAFFÈ (NOUVEAU) 8,50€

Rocher glacé au café & cœur coulant enrobé d'éclats de meringue.

Option gourmande : liqueur au café Baileys 9,50€

IL DIVINO 10€

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

TIRAMISÙ CLASSICO* 8€

Mascarpone, café & Marsala

TIRAMISÙ CARAMELLO & PERA* 9€

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 9€

Ananas, miel et romarin, glace crème de citron & crumble d'amandes

INTENSE CHOCOLAT (GF) 8€

Fondant chocolat noir & glace noisette

MOUSSE CHOCOLAT NOIR 8€

& 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

COPPA COLONEL 7€

Glace citron & Vodka

GLACES (GF)

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

SORBETS (GF)

Mandarine de Sicile, citron pressé, mangue

1 BOULE 3€

2 BOULES 5€

3 BOULES 7€

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 10€

Sélection XL de nos desserts italiens



AFFOGATO  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€

Sirup de noisette

CAFFÈ CORRETTO 6€

Espresso & touche de Sambuca

CAFFÈ FRAPPÉ 4,50€

Orgeat ou noisette

THÉ, INFUSION KUSMI TEA BIO 3€

FORMAGGIO 7€

**ASSORTIMENT
DE FROMAGES ITALIENS** 

DIGESTIFS 4CL 4,50€

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



**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