LA CARTE À EMPORTER

ANTIPASTI

LA FARANDOLE SIGNATURE

PICCOLA - Jambon de Parme, Mortadella, olives Taggiasche et petit chausson de pizza farci de mozzarella et de charcuterie italienne. **15€**

GRANDE - Notre assortiment de charcuteries AOP, Mozzarella di bufala, arancini et autres spécialités italiennes. **23€**

SÉLECTION PETITS PLAISIRS

ARANCINI - Boulettes de riz panées, farcies aux fromages italiens, servies avec une touche de sauce tomate. **8€**

CALZONE MIGNON - Pate à pizza roulée, farcie de Mozzarella et de charcuterie italienne. **7€**

BURRATA PUGLIESE - Onctueuse Burrata au cœur crémeux. **8,50€**

SALUMI ITALIANI - Assortiment de charcuteries italiennes. **8€**

FOCACCIA - Focaccia au romarin, origan et fleur de sel. Servie tiède. **6€**

PIZZA

MARGHERITA Classica ou Aglio au choix - Sauce tomate au basilic frais et Mozzarella. #V **13€**
Classica version classique. Aglio délicatement relevée à l'ail.

SPECIALE - Provola (fromage légèrement fumé), pommes de terre rôties & saucisse aux graines de fenouil **17€**

REGINA - Sauce tomate au basilic frais, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, origan. **15,50€**

4 FORMAGGI Bianca / Rossa au choix - Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano Reggiano et origan. #V **16,40€**
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. **23,50€**

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€**

PÂTES AUX FROMAGES ITALIENS 15€

PÂTES FARCIES

GIGANTI SALMONE - Ravioli à l'encre de seiche farcis au saumon, crème citronnée à l'aneth & saumon fumé **18,50€**

CAPPELLACCI TARTUFO & PORCINI - Farcis aux truffes et cèpes, sauce crémée au Marsala & julienne de jambon de Parme grillée AOP. **20€**

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 **16€**

RISOTTO

SAINT-JACQUES & GAMBAS - Risotto safrané typique de Milan, noix de Saint-Jacques & gambas poêlées. #GF **22,50€**

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

INSALATA

CESAREMIX - Salades romaine & trévise, filet de poulet rôti - origine France -, œuf poché pané et frit, croûtons de pain, oignons rouges, copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce cæsar. **17,50€**

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO - Mascarpone, café et marsala. **8€**

TIRAMISÙ CARAMELO & PERA - Mascarpone, poires rôties, caramel & biscuits au chocolat. **8,50€**

INTENSE CHOCOLAT - Fondant envoûtant au chocolat noir. #GF **8€**

BOISSONS

SODAS ARTISANAUX ITALIENS / BOUTEILLE DE 27,5CL BY MACARRIO 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.
ARANCIATA - Soda pétillant à l'inimitable goût d'oranges rouges.
LIMONATA - Citronnade pétillante italienne.

SOFTS

VITTEL, SAN PELLEGRINO - 50cl **2€**
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO - 33cl **3.50€**
FUZE TEA PÊCHE, ORANGINA, GRANINI (*ananas, orange ou pomme) - 25cl **3.50€**
*(fruit juices from concentrate)

BIÈRE

MORETTI SANS ALCOOL - 33cl bottle **3.50€**

BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES / BOUTEILLE DE 33CL BY BIRIFICCIO MATH EN TOSCANE 5€

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€** (40€/l)
AMARETTI sachet de 400gr. **8€** (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€**
ECRIN FARANDOLA DI ANTIPASTI (4 pers. minimum) - Assortiment de nos antipasti : charcuteries, légumes et autres spécialités italiennes. **9€/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. **15€/PERSONNE**
RISOTTO SAINT-JACQUES & GAMBAS (4 pers. minimum) - Risotto safrané typique de Milan, noix de Saint-Jacques & gambas poêlées. **22€/PERSONNE**
RISOTTO COURGE & GUANCIALE (4 pers. minimum) - Risotto à la crème de courge et Parmigiano Reggiano AOP, poêlée de courge & guanciale croustillant. **16€/PERSONNE**
CHARCUTERIES & FROMAGES disponibles à la coupe / au poids.

LE SUCRÉ

TIRAMISÙ CLASSICO (6 pers. minimum) - Mascarpone, café et marsala. **7,50€/PERSONNE**
TIRAMISÙ CARAMELO & PERA (6 pers. minimum) - Mascarpone, poires rôties, caramel & biscuits au chocolat. **8€/PERSONNE**

LA CAVE

VINS ROUGES

LES CLASSIQUES / BOUTEILLE DE 75CL

« CHIANTI » DOCG 12€
« BARDOLINO ROSSO » DOCG 13€
« AQUILAE NERO D'AVOLA » BIO, DOCG 18€
« CARMIGNANO » DOCG 18€
« VALPOLICELLA RIPASSO » DOC 20€

LES GRANDS VINS D'ITALIE / BOUTEILLE DE 75CL

« BOLGHERI MORECCIO » DOC 22€
« BRUNELLO DI MONTALCINO » DOCG 45€
« AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO » DOCG 35€
« BAROLO » DOCG 42€

LES ORIGINAUX / BOUTEILLE DE 75CL

« TESEO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO » BIO, DOC 12€
« SCAIA ROUGE » IGT 15€
« BARBERA D'ALBA SUPERIORE » DOC 18€

VINS ROUGES PÉTILLANTS / BOUTEILLE DE 75CL

« BRACHETTO » DOC 16€
« LAMBRUSCO GRASPAROSSA » DOC 9€

VINS BLANCS

« CONTISSA » DOC 12€
« FRASCATI SUPERIORE » DOCG 15€
« CHARDONNAY TESEO » IGT, BIO 15€
« CÀ DEL MAGRO CUSTOZA SUPERIORE » DOC 17€
« PODIUM CLASSICO SUPERIORE » DOC 23€

VINS BLANCS PÉTILLANTS / BOUTEILLE DE 75CL

« FRANCIACORTA BERLUCCHI' 61 BLANC DE BLANCS » DOCG Millesimato 43€
« PROSECCO DELLE VALDOBBIADENE » DOCG 16€
« MOSCATO D'ASTI » DOCG 16€

VIN BLANC LIQUOREUX / BOUTEILLE DE 75CL

« PASSITO SPURI » 25€

VINS ROSÉS

« LE MORGE MONTEPULCIANO CERASUOLO D'ABRUZZO » BIO, DOC 9€
« KOMAROS » IGT 12€
« CHIARETTO DI BARDOLINO » DOC 15€

VIN ROSÉ PÉTILLANT / BOUTEILLE DE 75CL

« LAMBRUSCO ROSÉ ROSATO DOLCE » DOC 9€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. Prix nets valables au 13/10/2026. Sauf erreurs d'impression. SARL Il Risto France - RCS Lille B501701189 agissant pour ses réseaux.#GF : Sans Gluten (Gluten Free) / #V : Végétarien, sans viande. «Click & Collect» : Cliquez & Retirez - Version M.