

Nos entrées

Salade CESAR : filets de poulet panés, croûtons de pain, copeaux de parmesan IGP, salade romaine, tomates cerise sauce César maison **9,90€**

Mozzarella in carozza : mozzarella enrobée de pain de mie et crème de truffe, puis frite et panée, accompagnée d'une sauce fumée à la scamorza (fromage Italien fumé) **9,90€**

Bruschetta capra : pain de campagne toasté, fromage de chèvre, miel, noix et petite salade méli-mélo **9,90€**

Duo de tartare : tartare de saumon frais et d'avocat **9,90€**

Calamari fritti : calamars frits à la Romaine, accompagnés d'une sauce tartare **9,90€**

Moza stick : mozzarella panée, accompagnée d'une sauce mijotée aux tomates Italiennes **9,90€**

Carpaccio de bœuf : viande de bœuf finement tranchée, copeaux de parmesan IGP, roquette, tomates cerises et crème balsamique (+6€ avec supplément burrata) **12,90€**

Burratina : burrata, tartare de tomates et son crumble au parmesan IGP, réduction balsamique **12,90€**

Foie gras de canard mi-cuit : confiture de figue, toasts et salade meli-melo **15,90€**


Burrata au four : enrobée dans une pâte fraîche, le tout cuit au four à pizza **14,90€**

Burrata à la truffe au four : enrobée dans une pâte fraîche à la truffe, le tout cuit au four à pizza **16,90€**

Assiette de charcuterie : Bresaola IGP (bœuf séché), Ceccina de Leon IGP (jambon de bœuf), Spianata à la calabraise « Picante » (chorizo Italien de bœuf), Coppa de boeuf, jambon de volaille fumé, copeaux de parmesan IGP, tomates cerises, roquette **17,90€**

Le plateau mixte (pour 2) : assortiment de charcuterie (Bresaola IGP, Ceccina de Leon IGP, Spianata, Coppa de bœuf, jambon de volaille fumé), fromages Italiens (Taleggio DOP, Gorgonzola DOP), calamars frits, moza stick, roquette, tomates cerise **39,90€**


Nos pâtes/Risotto

Penne all'arrabiatta  : pâtes à la sauce de tomate Italienne mijotée (ail, piment, persil, basilic), olives noires, tomates cerise, parmesan IGP **13,90€**

Spaghetti alla Bolognese : pâtes à la sauce de tomate Italienne viande hachée de bœuf, parmesan IGP **14,90€**

Spaghetti aux crevettes  : queues de crevettes décortiquées et pâtes à la sauce de tomate Italienne mijotée (ail, piment, persil, basilic) **20,90€**

Linguine aux gambas  : pâtes à la sauce de tomate Italienne mijotée, gambas **22,90€**

Linguine aux fruits de mer  : gambas, moules, palourdes, calamars, sauce tomate mijotée **25,90€**

Lasagne al forno : mozzarella fior di latte, sauce de tomate Italienne, viande hachée de bœuf, accompagnée d'une salade **14,90€**

Penne au 4 fromages : crème, parmesan IGP, Fontina DOP, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP **14,90€**

Penne au poulet : pâtes à la crème, filet de poulet découpé, champignons **14,90€**

Penne al pistacchio : pâtes au pesto de pistache, crème straciatella, burrata crémeuse **19,90€**

Rigatoni carbonara : pâtes, crème, lardons de volaille fumées, jaune d'œuf pasteurisé **14,90€**

Rigatoni burrata : pâtes au pesto de basilic (ou pesto de tomate) et sa burrata crémeuse **18,90€**

Tagliatelle au saumon : pâtes à la crème, saumon fumé, aneth **17,90€**

Tagliatelle à la truffe : pâtes à la crème de truffe, et copeaux de truffe Italienne **21,90€**

Pâtes « neri » au Saint Jacques : pâtes noires à la crème et noix de Saint Jacques **23,90€**

Raviole au fromage : pâtes fraîches farcies (ricotta, grana padano IGP, pecorino romano, parmesan IGP, gorgonzola DOP), sauce au 4 fromages **17,90€**

Raviole au saumon : pâtes fraîches farcies (saumon, grana padano IGP, aneth) sauce à la crème **18,90€**

Raviole à la truffe : pâtes fraîches farcies (truffe, cèpes) sauce à la crème de truffe **21,90€**

Risotto poulet champignons : riz arborio, crème au parmesan IGP, filet de poulet farcie aux champignons et à la mozzarella fior di latte **18,90€**

Risotto Saint Jacques : riz arborio, crème au parmesan IGP, noix de Saint Jacques **23,90€**

Risotto gambas : riz arborio, crème au parmesan IGP, gambas à la plancha **22,90€**

Risotto à la truffe : riz arborio, crème à la truffe, parmesan IGP et copeaux de truffe Italienne **24,90€**

Origine truffe : Italie (tuber Aestivum)



: Ces plats sont également disponibles sans piment (à préciser au moment de la commande)

Nos viandes/poissons

Cheeseburger : steak frais de bœuf haché, cheddar affiné, oignons rouge, cornichons, salade, sauce burger, frites maison **18,90€**

Pollo ai funghi : escalope de poulet sauce suprême (crème, champignons), spaghetti à la crème **18,90€**

Suprême de poulet : farcie aux champignons et à la mozzarella fior di latte, panée « maison », puis frit, accompagné de spaghetti sauce suprême (crème, champignons) **19,90€**

Escalope Milanaise : escalope de veau panée accompagnée de spaghetti à la sauce tomates et parmesan IGP **19,90€**

Piccata al limone : escalope de veau au citron, linguine au jus de cuisson citronné **19,90€**

Scaloppina alla plancha : escalope de veau au jus de viande, linguine à la crème de parmesan IGP **19,90€**

Entrecôte de bœuf : accompagnée de frites maison, salade et sauce au poivre **21,90€**

Filetto classico : filet de bœuf accompagné de linguine sauce champignons **27,90€**

Filetto al tartufo : filet de bœuf recouvert d'une sauce à la truffe, accompagné de linguine sauce truffe **32,90€**

Côte de bœuf : belle côte d'environ 420g, rigatoni sauce champignons **33,90€**

Souris d'agneau de 4 heures au thym et romarin, spaghetti au jus de cuisson **22,90€**

Pavé de saumon : cuit au four, poêlée de légumes frais sautées au wok, sauce pesto (huile d'olive, basilic, ail, persil, pignon de pin) **19,90€**

Garniture supplémentaire 4€ : frites maison, poêlée de légumes frais, pâtes à la sauce tomate et parmesan IGP, salade.

Nos pizzas

Margherita : sauce de tomate Italienne, mozzarella fior di latte, basilique frais **11,90€**

4 fromages (base blanche ou tomate) : mozzarella fior di latte, fontina DOP, gorgonzola DOP, taleggio DOP **13,90€**

Végétarienne : sauce de tomate Italienne, mozzarella fior di latte, champignons, aubergines, courgettes, poivrons et tomates cerises **13,90€**

Reine : sauce de tomate Italienne, mozzarella fior di latte, champignons et jambon de dinde **13,90€**

L'orientale : sauce de tomate Italienne, mozzarella fior di latte, merguez, poivrons, oignons confits et olives noires **(+2€ avec supplément œuf) 13,90€**

Buffalo : sauce de tomate Italienne, mozzarella fior di latte, viande hachée de bœuf, poivrons, champignons et olives noires **13,90€**

Chèvre : base crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, miel, noix, tomates confites **14,90€**

Chicken(poulet) : sauce de tomate Italienne, mozzarella fior di latte, poulet mariné « maison » aux épices TIKKA (ail, cumin, poivre), oignons confits, poivrons, champignons, olives noires **14,90€**

Tonno : sauce de tomate Italienne, Mozzarella fior di latte, filet de thon, oignons confits, tomates confites, olives noires et origan **(+2€ avec supplément œuf) 14,90€**

Chorizo : sauce de tomate Italienne, mozzarella fior di latte, Spianata Calabraise "picante" de bœuf (chorizo Italien), olives noires, poivrons **14,90€**

Nordique : base crème, saumon fumé, crème tzatzíki et aneth, tomates confites, roquette **17,90€**

Puglia : base pesto de pistache, mozzarella fior di latte, burrata, **18,90€**

Bresaola : sauce de tomate Italienne, mozzarella fior di latte, bresaola IGP (bœuf séché), stracciatella, roquette, copeaux de parmesan IGP, et crème balsamique **18,90€**

Ceccina : sauce de tomate Italienne, stracciatella, Ceccina de Leon IGP (jambon de bœuf sec), champignons, copeaux de parmesan IGP **18,90€**

Truffe : crème à la truffe, stracciatella, champignons et copeaux de parmesan IGP **21,90€**

Il est possible d'enlever des ingrédients, mais pas de procéder à des échanges.

Garnitures supplémentaires :

-2€ : Œuf, légumes, olives, roquette, fromages

-3€ : Merguez, thon, viande hachée, poulet aux épices tikka, jambon de volaille fumé, spianata

-6€ : burrata, crème de truffe (tuber Aestivum, orig.Italie), Ceccina de Leon (jambon de bœuf), Bresaola (bœuf séché), saumon fumé

Nos desserts maison

Tiramisu classico: recette traditionnelle **8,90€**

Tiramisu pistacchio : recette à la pistache **8,90€**

Tiramisu fragola : recette à la fraise **8,90€**

Tiramisu nocciola : recette au Nutella **8,90€**

Panna cotta : crème de lait cuite à la vanille servie avec un coulis de fruits rouges **8,90€**

Moelleux chocolat : cœur coulant, crème Anglaise et chantilly **8,90€**

Cheesecake : au coulis de caramel et éclats de daim **8,90€**

Cheesecake : au coulis de fruits rouge **8,90€**

Véritable crème brûlée : à la vanille **8,90€**

La Sicilienne : tarte au citron de Sicile recouverte d'une crème au chocolat blanc **8,90€**

Coupe glacée : 2 Parfums au choix : vanille, fraise, chocolat, noix de coco, citron vert (boule supplémentaire +2€). Accompagné de crème chantilly **8,90€**

Dolce Vita : mini tiramisu, mini crème brûlée, mini Sicilienne, mini moelleux au chocolat, et mini cheesecake **13,90€**