

Nos entrées

Salade CESAR : filets de poulet panés, croûtons de pain, copeaux de parmesan, salade romaine, tomates cerise sauce César maison **7,90€**

Mozzarella in carozza : mozzarella enrobée de pain de mie et crème de truffe (tuber Aestivum, orig. Italie), puis frite et panée, accompagnée d'une sauce fumée à la scamorza (fromage Italien fumé) **8,90€**

Saumon fumé : crème tzatziki et aneth **9,90€**

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

Carpaccio de bœuf : viande de bœuf finement tranchée, copeaux de parmesan, roquette, tomates cerises et vinaigre balsamique (+6€ avec supplément burrata) **11,90€**

Burratina : Burrata, tartare de tomates et son crumble au parmesan, réduction balsamique **11,90€**

Assiette de charcuterie : Bresaola (bœuf séché), Ceccina de Leon (jambon de bœuf), Spianata à la calabraise « Picante » (chorizo Italien de bœuf), jambon de volaille fumé, tomates cerises, roquette **13,90€**

Foie gras de canard mi-cuit : confiture de figue, toasts et salade meli-melo **14,90€**

Nos pâtes/Risotto

Pennes al pomodoro : pâtes à la sauce de tomate Italienne, parmesan **12,90€**

Spaghettis alla Bolognese : pâte à la sauce de tomate Italienne viande hachée de bœuf, parmesan **13,90€**

Lasagnes al forno : mozzarella fior di latte, sauce de tomate Italienne, viande hachée de bœuf, accompagnée d'une salade **13,90€**

Pennes au poulet : pâtes à la crème et champignons **13,90€**

Pennes au 4 fromages : parmesan, fontina, gorgonzola, taleggio **13,90€**

Rigatonis carbonara : pâtes, crème, lardons de volaille fumées, jaune d'œuf pasteurisé **13,90€**

Tagliatelles au saumon : pâtes à la crème, saumon fumé **14,90€**

Spaghettis aux gambas : queues de gambas décortiquées et pâtes à la sauce de tomate Italienne **16,90€**

Rigatonis burrata : pâtes au pesto de basilic (ou pesto de tomate) et burrata **16,90€**

Pâtes « neri » au Saint Jacques : pâtes noires à la crème et noix de Saint Jacques **19,90€**

Ravioles au fromage : pâtes fraîches farcies (ricotta, grana padano, pecorino romano, parmesan, gorgonzola), sauce au 4 fromages **15,90€**

Ravioles au saumon : pâtes fraîches farcies au saumon, grana padano, sauce à la crème **16,90€**

Ravioles à la truffe : pâtes fraîches farcies à la truffe et aux cèpes, sauce à la crème de truffe **20,90€**

Tagliatelle à la truffe : Crème à la truffe (tuber Aestivum, orig.Italie), et copeaux de truffe Italienne **20,90€**

Risotto poulet champignons : riz arborio, crème au parmesan, filet de poulet farcie aux champignons et à la mozzarella fior di latte **17,90€**

Risotto Saint Jacques : riz arborio, crème au parmesan, noix de Saint jacques **19,90€**

Risotto gambas : riz arborio, crème au parmesan, gambas à la plancha **19,90€**

Risotto à la truffe : riz arborio, crème à la truffe (tuber Aestivum, orig.Italie), parmesan et copeaux de truffe Italienne **22,90€**

Nos viandes/poissons

Cheeseburger : Viande de bœuf hachée, cheddar affiné, oignons rouge, cornichons, salade, sauce burger, frites maison **16,90€**

Suprême de poulet : farcie aux champignons et à la mozzarella fior di latte, panée « maison », puis frit, accompagné de spaghettis sauce suprême (crème, champignons) **16,90€**

Milanaise de veau : Escalope de veau panée, spaghettis sauce tomates et parmesan **17,90€**

Souris d'agneau de 3heures : lentement braisée au four dans son jus de viande au thym et romarin, purée de pomme de terre maison **19,90€**

Entrecôte de bœuf : accompagnée de frites maison, salade et sauce gorgonzola **19,90€**

Filet de bœuf : accompagné de linguine sauce champignons **26,90€**

Côte de bœuf : belle côte d'environ 400g accompagnée de sa purée maison à la truffe **31,90€**

Pavé de saumon : cuit au four, poêlée de légumes frais sautées au wok sauce pesto (huile d'olive, basilic, ail, persil) **16,90€**

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

Purée à la truffe 6€

Nos pizzas

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

4 fromages : mozzarella fior di latte, fontina, gorgonzola, taleggio **13,90€**

Végétarienne : 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 volaille fumé **13,90€**

L'orientale : sauce de tomate Italienne, mozzarella fior di latte, merguez, poivrons, oignons confits et olives noires **13,90€**

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

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 **13,90€**

Chorizo : sauce de tomate Italienne, mozzarella fior di latte, spianata Calabraise "picante" de bœuf (chorizo Italien), olives noires, poivrons **13,90€**

Tonno : sauce de tomate Italienne, Mozzarella fior di latte, filet de thon, oignons confits, tomates cerises, olives noires et origan **13,90€**

Nordique : saumon fumé, crème tzatziki et aneth, tomates cerises, roquette **16,90€**

Bresaola : sauce de tomate Italienne, mozzarella fior di latte, bresaola della Valtellina (bœuf séché), mascarpone, roquette, parmesan, et crème balsamique **16,90€**

Ceccina : sauce de tomate Italienne, mascarpone, Ceccina de Leon (jambon de bœuf), champignons frais, parmesan **16,90€**

Truffe : crème à la truffe (tuber Aestivum, orig.Italie), mascarpone, champignons et copeaux de parmesan **19,90€**

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

Garnitures supplémentaires :

-2€ : Œuf bio, 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 : recette traditionnelle, biscuits Savoïardi légèrement imbibés au café, mascarpone italienne et poudre de cacao **7,90€**

Panna cotta : crème de lait cuite à la vanille servie avec un coulis de fruits rouges **7,90€**

Moelleux chocolat : cœur coulant, crème Anglaise et chantilly **7,90€**

Cheesecake : au coulis de caramel et éclats de daim **7,90€**

Cheesecake : au coulis de fruits rouge **7,90€**

Véritable crème brûlée : à la vanille **7,90€**

Tarte au citron de Sicile : et crémeux au chocolat blanc **7,90€**

Coupe glacée : 2 Parfums au choix : vanille, fraise, chocolat, noix de coco, citron vert (boule supplémentaire +2€). Accompagné de crème chantilly **7,90€**

Dolce Vita : mini tiramisu, mini crème brûlée, mini tarte au citron, mini moelleux au chocolat, et mini cheesecake **11,90€**

Cocktails (sans alcool)

Virgin Mojito : Limonade, menthe fraîche, quartiers de citron vert (classique, passion, fruits rouges, pomme verte) **5,90€**

Pina colada : Crème de noix de coco, jus d'ananas **5,90€**

Miami : Jus de mangue, jus d'ananas, coulis de passion, sirop de grenadine) **5,90€**

Spritz : **Extrait** d'orange sanguine, perrier, limonade et rondelle d'orange **5,90€**

Boissons fraîches

San Pellegrino 50cl **3,90€**

Evian 50cl **3,90€**

Diabolo 25cl (fraise, menthe, grenadine, violette, pomme verte, citron, pêche) **3,90€**

Jus Granini 25cl (orange, fraise, ananas) **3,90€**

Coca cola 33cl (cherry, classic, zero) **3,90€**

Sprite 33cl **3,90€**

Fanta orange 33cl **3,90€**

Tropico tropical 25cl **3,90€**

Fuze tea pêche 25cl **3,90€**

Supplément sirop 1€

Boissons chaudes

Thé à la menthe fraîche pour une personne **3,50€**

Café Nesspresso (ou décaféiné) **2,20€**

Double Nespresso **4€**

Café au lait **3€**

Cappuccino **4,50€**

-