

# LE DON CAMILLO

PIZZERIA RESTAURANT

Le Goût du FAIT MAISON avec des PRODUITS FRAIS

Proposé EN PERMANENCE :

**Menu Enfant (jusqu'à 10 ans) 9,00 €**

**Pizza Bambino** (Tomate Fromage ou 3 Fromages ou Jambon Fromage) **ou Pâtes**, (véritables Carbonara ou bolognaise) **ou Jambon Frites**  
Glace 2 boules **ou** Moelleux au chocolat **ou** Mousse au chocolat  
Boisson : Sirop à l'eau

Proposé le **MIDI** seulement du **MARDI AU VENDREDI** hors week-ends et jours fériés :

**Plat du Jour : 12,00 €**

**Menu : 15,50 €**

Entrée + Plat du jour

*ou*  
Plat du jour + Café gourmand *ou* Plat du jour + Fromage + Café ou Thé

**Menu : 19,00 €**

Entrée + Plat du jour + Café Gourmand *ou* Entrée + Plat du jour + Fromage + Café ou Thé

*Certains aliments sont susceptibles d'être des allergènes  
Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement*

## APERITIFS

Cocktail sans alcool (jus d'orange, de pamplemousse, d'ananas, filet de grenadine)	5,50 €
Spritz Apérol (Apérol (6cl), Proseco (12cl), Eau gazeuse (3cl), Tranche d'orange)	8,00 €
Spritz Limoncello (Limoncello (6cl), Proseco (12cl), Eau gazeuse (3cl), Tranche Citron)	8,00 €
Americano (Campari (4cl), Vermouth rouge (4cl), Rondelle d'orange)	9,00 €
Negroni (Campari (3cl), Vermouth rouge (3cl), Gin (3cl), Rondelle d'orange)	10,00 €
Proseco verre (12cl)	6,00 €
Marsala (vin doux italien) Nature, aux Amandes (rouge), ou aux Oeufs (10cl)	5,00 €
Whisky 4cl	5,50 €
Whisky Baby 2cl	3,50 €
<b>Sélection de Whiskies Supérieurs, Vieux Rhums et Grappa Supérieures(4cl)</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Rhum arrangé (6cl)</b>	<b>8,00 €</b>
T-Punch (Rhum Blanc (4cl), Sirop de sucre de canne (2cl) Citron vert)	8,00 €
Ricard (2,5cl)	4,00 €
Porto, Lillet Rouge ou Blanc (10cl)	5,00 €
Vermouth Blanc (6cl), rondelle de citron ou Rouge (6cl), rondelle d'orange)	6,00 €
Martini Gin (4cl + 4cl)	9,00 €
Rhum(4cl) Coca / Vodka (4cl) Orange / Whisky (4cl) Coca	7,00 €
Whisky Baby (2cl) Coca	5,50 €
Kir maison (liqueur de Cassis ou Mûre ou Pêche de vigne + Vin blanc) 10cl	4,50 €
Kir pétillant (liqueur de Cassis ou Mûre ou Pêche de vigne + Proseco) 10cl	6,00 €
Sauternes (Château Laribotte) verre 12cl	6,50 €

## VINS

### PICHETS

	¼	½	1L	Au Verre
Rouge (Graves) ou Rosé (Bordeaux) ou Blanc Sec (Bordeaux)	4,50 €	8,70 €	16,00 €	3,50 €

**DEMANDEZ NOTRE CARTE DES VINS**

## Extrait de notre carte des Vins

		75 cl
<b>Rouges</b>	Pont de Brion (Graves) (Local)	25,00 €
	Chianti Luggiano DOCG – Toscane	22,00 €
	Nero d'Avola Terre Siciliane IGT Cento Passi – Sicile	27,00 €
<b>Rosé</b>	Bardolino Chiaretto DOC – Vénétie	24,00 €
<b>Blanc</b>	La Calcinara Clochard – Marche	26,00 €

## ENTREES

<b><u>Burratina des Pouilles</u></b> : (DOP), Crème de Balsamique, et Jambon de Parme (AOP) HOEV	14,00 €
<b><u>Carpaccio de Bresaola</u></b> : (IGP) (viande de bœuf séchée), Citron, HOEV, Copeaux de Parmesan, Roquette	9,00 €
<b><u>Carpaccio d'Angus mariné</u></b> : (selon arrivage) HOEV, Copeaux de parmesan , Roquette	9,00 €
<b><u>Petite Assiette de Charcuterie</u></b> : Artisanale selon arrivage	9,00 €
<b><u>Aubergine farcie</u></b> : Aubergines, Tomates, Courgettes, Olives, Crème de Balsamique (végan)	9,00 €
<b><u>Tartare de veau</u></b> : Huile de truffe , Olives, Copeaux de Parmesan	12,00 €
<b><u>Salade Italienne</u></b> :	9,00 €
Salades, Tomates séchées, Mozzarella di Bufala (DOP), Jambon de Parme (AOP), Parmesan, Basilic frais	
<b><u>Salade Italienne au Saumon Fumé</u></b> :	9,00 €
Salades, Tomates, Tomates séchées, Mozzarella di bufala (DOP°, Saumon fumé, Parmesan, Basilic frais	
<b><u>Salade Verte</u></b> :	2,50 €
<b><u>Assiette de Frites Maison</u></b>	4,00 €

## PLANCHES à partager

<b><u>Assiette de Charcuterie Italienne</u></b> : Artisanale selon arrivage (250 gr environ)	20,00 €
<b><u>Don Camillo Mixte</u></b> : Assortiment de Charcuterie Italienne Artisanale, Burrata (DOP), Taleggio (DOP), Gorgonzola (DOP). Selon arrivage.	21,00 €

## SALADES (Plat)

<b><u>Salade Italienne</u></b> :	17,00 €
Salades, Tomates séchées, Mozzarella di Bufala (DOP), Jambon de Parme (AOP), Parmesan, Basilic frais	
<b><u>Salade Italienne au Saumon fumé</u></b> :	17,00 €
Salades, Tomates, Tomates séchées, Mozzarella di Bufala (DOP), Saumon fumé, Parmesan, Basilic frais	

## PATES FRAICHES : Faites Maison (160 gr avant cuisson) En VENTE sur commande

<b><u>Tagliatelles au Pesto Genovese</u></b> (maison)	17,00 €
<b><u>Tagliatelles à la Boscaïola</u></b> (champignons frais, gorgonzola (DOP), mascarpone)	17,00 €
<b><u>Tagliatelles Carbonara</u></b> (œufs, guanciale, pancetta, pecorino, sans crème fraîche)	17,00 €
<b><u>Tagliatelles au Saumon fumé</u></b> : (Crème, Jus de citron , Saumon fumé, Persil)	19,50 €
<b><u>Linguines aux Crevettes</u></b> : ( Crevettes Fraiches, Ail, Persil, beurre, Vin blanc)	21,00 €
<b><u>Spaghettis à l'encre de seiche</u></b> :	24,00 €
(Noix de Saint-Jacques, Crevettes, Spianata, Ail, Persil, Beurre, Vin blanc)	
<b><u>Ravioles à la Ricotta et Crème de Truffe et Pécoringo</u></b> :	19,00 €

## RISOTTO

<b><u>Risotto à l'Encre de Seiche, Tomates séchées , Noix de Saint-Jacques , Burrata (DOP)</u></b>	24,00 €
--	---------

## LASAGNES (Servie avec une Salade verte)

<b><u>Lasagne aux Légumes</u></b> : (Tomates, Aubergines, Courgettes, oignons, Béchamel, Parmesan)	16,00 €
<b><u>Lasagne Bolognaise</u></b> : ( Bœuf haché, Carottes, Tomates, Oignons, Béchamel, Parmesan)	17,50 €

## VIANDES Toutes nos viandes sont servies avec au choix : pâtes fraîches, frites maison, ou salade verte

<b><u>Carpaccio d'Angus mariné (selon arrivage)</u></b> (HOEV, Roquettes, Parmesan, Citron)	20,00 €
<b><u>Jambon de Parme (AOP), Coppa</u></b>	16,00 €
<b><u>Entrecôte</u></b> (300gr environ) : (Nature ou aux Échalotes ou au Gorgonzola)	24,00 €
<b><u>Escalope de Veau</u></b> : ( Panée Chapelure, Parmesan) ou (Champignons à la crème)	22,00 €
<b><u>Gratinato de Veau Gratiné</u></b> :	24,00 €
(Escalope de Veau, jaune d'œuf, Vin Blanc, Crème, Jambon de parme, Parmesan)	

Notre pâte maison est élaborée à partir de farines italiennes à fermentation lente pour plus de saveur et de digestibilité Pâte étalée à la main **DOP = Dénomination d'Origine Protégée** **HOEV= Huile d'Olive Extra Vierge (Pouilles)**

<b>Margherita</b>	11,00 €
Passata Tomate San Marzano DOP, HOEV, Mozzarella Fior Di Latte, Tomates fraîches, <i>Après cuisson</i> : Mozzarella Di Bufala, Basilic frais	
<b>Royale</b>	13,00 €
Passata Tomate San Marzano DOP, HOEV, Jambon Blanc Italien, Mozzarella Fior Di Latte Champignons de Paris frais, Olives Leccine	
<b>Diablo</b>	14,00 €
Passata Tomate San Marzano DOP, HOEV, Mozzarella Fior Di Latte, Spianata Calabraise piccante	
<b>Napolitaine</b>	15,50 €
Passata Tomate San Marzano DOP, HOEV, Anchois à l'huile, Mozzarella Di Fior Di Latte, Tomates fraîches, Olives Leccine <i>Après cuisson</i> : Cucunci (fleurs de câpres)	
<b>Carciofi</b>	16,50 €
Passata Tomate San Marzano DOP, HOEV, Mozzarella Fior Di Latte, Champignons de Paris frais, <i>Après cuisson</i> : Artichauts, Speck, Roquette, Copeaux de Parmesan	
<b>Parmigiana</b>	16,00 €
Passata Tomate San Marzano DOP, HOEV, Tomates fraîches, Aubergine, Courgettes, Mozzarella Di Fior Di Latte <i>Après cuisson</i> : Pesto Genovese maison, Pecorino romano DOP,	
<b>Calzone accompagnée de salade verte</b>	15,00 €
Passata Tomate San Marzano DOP, HOEV, Jambon Blanc Italien, Mozzarella Fior Di Latte Champignons de Paris frais, Œuf	
<b>Frontiera (calzone) accompagnée de salade verte</b>	16,50 €
Passata Tomate San Marzano DOP, HOEV, Mozzarella Fior Di Latte, Oignons Rouges Confits, Pancetta (poitrine de porc), Chèvre <i>Après cuisson</i> : Pesto Genovese maison	
<b>4 Fromages</b>	16,00 €
Crème, Mozzarella Di Fior Di Latte, Gorgonzola DOP, Scamorza (fromage légèrement fumé), Pecorino romano	
<b>Capra</b>	15,00 €
Crème, Mozzarella Di Fior Di Latte, Fromage de Chèvre, <i>Après cuisson</i> : Roquette, Miel et Noix	
<b>Taleggio</b>	17,00 €
Base Tartufata (avec truffe), Mozzarella Fior Di Latte, Champignons Frais, Oignons confits, Taleggio (DOP), Crème de Balsamique,	
<b>Montagnarde</b>	16,50 €
Crème, Mozzarella Fior Di Latte, Pommes de terre, Oignons rouges confits, Pancetta (poitrine de porc) Fontina DOP	
<b>Atlantico</b>	19,50 €
Passata Tomate San Marzano DOP, HOEV, Mozzarella Fior Di Latte, Fruits de Mer frais Crevettes, Noix de Saint Jacques, ( <i>selon arrivage</i> ), Persil	
<b>Marine</b>	18,00 €
Crème de Ciboulette, Mozzarella Di Fior Di Latte, Tomates fraîches, Saumon Fumé, échalotes	
<b>Carbonara</b>	16,00 €
Crème, Mozzarella Di Fior Di Latte, Pancetta (poitrine de porc), Pecorino romano, Œuf, Poivre de Madagascar, Copeaux de Parmesan, Persil	
<b>Calabraise</b>	16,50 €
Crème, Mozzarella Di Fior Di Latte, Scamorza (fromage légèrement fumé), Tomates fraîches, NDuja (saucisse calabraise <b>très piquante</b> )	
<b>Parma</b>	17,50 €
Passata Tomate San Marzano DOP, HOEV, Mozzarella Fior Di Latte, Gorgonzola DOP, <i>Après cuisson</i> : Roquette, Jambon de Parme, Copeaux de Parmesan	
<b>Mortadella</b>	16,50 €
Pesto de Pistache, Mozzarella Di Fior Di Latte, HOEV, Scamorza (fromage légèrement fumé) <i>Après cuisson</i> : Mortadelle de Bologne IGP, Eclats de Pistache de Bronte IGP	
<b>Raffinato</b>	17,50 €
Base Pesto Genovese maison, Mozzarella Di Fior Di Latte, Tomates fraîches, <i>Après cuisson</i> : Roquette, Jambon de Parme, Mozzarella Di Bufala, Copeaux de Parmesan	
<b>Tartufata</b>	17,50 €
Base Tartufate (avec Truffe), Mozzarella Di Fior Di Latte, Champignons de Paris frais <i>Après Cuisson</i> : Roquette, HOEV, Bresaola, Copeaux de Parmesan	
<b>Montanaro</b>	17,50 €
Crème, Mozzarella Fior Di Latte, Gorgonzola, chèvre. <i>Après cuisson</i> Roquettes, Parmesan, Jambon de parme	
<b>Anatra</b>	18,00 €
Passata Tomate San Morzano, Mozzarella Fior Di Latte, Scamorza, Champignons, Oignons, Pomme de terre, Ail <i>Après Cuisson</i> : Roquette, Magret de Canard fumé	

Supplément œuf ou calzone : 1€  
Supplément Charcuterie ou Saumon Fumé ou Mozzarella di Bufala: 2,5 € Supplément Burrata : 6 €  
Toute autre modification entraîne un supplément de 1,5 €

**ASSIETTE DE TROIS FROMAGES ITALIENS** 10,00 €

**ASSIETTE DE FROMAGE** au choix (Gorgonzola ou taleggio) 6,00€

**DESSERTS MAISON** (*sauf le Cannoli*)

<b>Mousse au Chocolat</b>	6,50 €
<b>Moelleux au Chocolat + chocolat chaud + chantilly</b>	6,00 €
<b>Panna Cotta</b> au chocolat chaud <i>ou</i> au caramel au beurre salé <i>ou</i> aux cerises amarena	6,00 €
<b>Tiramisu</b> classique au Café et Marsala	7,00 €
<b>Cannoli Siciliani</b> (Biscuit, Ricotta, Sucre vanillé, Pistache)	6,00 €
<b>Café (ou Déca) ou Thé gourmand</b>	8,00 €
<b>Crème Brulée</b>	6,50 €

**GLACES et SORBETS** (*à environ 65% de fruits sans sucre ajouté*), FABRICATION ARTISANALE  
*En VENTE sur commande*

<b>1 boule</b>	3,50 €
<b>2 boules</b>	6,80 €
<b>3 boules</b>	8,50 €
<b>Supplément chantilly <i>ou</i> chocolat chaud <i>ou</i> caramel au beurre salé (faits maison)</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Glaces</b> : vanille, chocolat, café, noisette, macarons/pistache, châtaignes confites, caramel au beurre salé, rhum/raisins, menthe aux copeaux de chocolat, coco, nougat	
<b>Sorbets (VEGAN)</b> : citron, citron vert, mangue, passion, fraise, cassis, poire	
<b><u>Coupes glacées à l'Alcool</u></b>	
<b>Colonel</b> Sorbet Citron vert (1boule) Vodka (4cl)	8,00 €
<b>Italienne</b> Sorbet citron (1boule) Limoncello (4cl)	8,00 €
<b>Favorite du Roi Soleil</b> Sorbet Poire (1boule) Eau de Vie de Poire (4 cl)	8,00 €
<b>Marie-Galante</b> Sorbet Citron vert (1boule), Rhum Blanc (4cl), Sirop de sucre de canne (2cl)	8,00 €
<b>Fraîcheur Verte</b> Glace Menthe et Copeaux de Chocolat (1b), Get 27 (4cl)	8,00 €

**Coupes Glacées** *Le chocolat chaud, le caramel au beurre salé et la chantilly sont faits maison*

<b>Dame Blanche</b>	8,00 €
Glace vanille (2 boules), Chocolat chaud, Chantilly	
<b>Dame Créole</b>	8,00 €
Glace noisette (2 boules), Chocolat chaud, Chantilly	
<b>Dame des Iles</b>	8,00 €
Glace coco (2 boules), Chocolat chaud, Chantilly	
<b>Dame Hélène</b>	8,00 €
Sorbet poire (2 boules), Chocolat chaud, Chantilly	
<b>Dame Bretonne</b>	8,00 €
Glace Vanille (2 boules), Caramel au beurre salé, Chantilly	
<b>Amarena</b>	8,00 €
Glace vanille (2 boules), Cerises Amarena, Chantilly	
<b>Chocolat Liégeois</b>	8,00 €
Glace chocolat (2 boules), Chocolat chaud, Chantilly	
<b>Café Liégeois</b>	8,00 €
Glace café (2 boules), Café ristretto chaud, Chantilly	
<b>Douceur</b>	9,00 €
Glaces macarons/pistache (2 boules), noisette (1boule), Chantilly	
<b>Grain de folie</b>	9,50 €
Glaces café (1boule), caramel au beurre salé (1boule), nougat (1boule), Café ristretto chaud, Chantilly	
<b>Don Camillo</b>	9,50 €
Glaces vanille (1boule), châtaignes confites (2 boules), Crème de marron, Chantilly	

*Certains aliments sont susceptibles d'être des allergènes.  
Nous nous tenons à votre disposition pour tout renseignement.*

### ***BOISSONS CHAUDES***

Café (ou Déca)	1,90 €
Café (ou Déca) Double	3,30 €
Thé – Infusion (Sélection de Thés et Infusions Dammann)	3,50 €
Capuccino	3,90 €
Chocolat Chaud	3,50 €

### ***BOISSONS FROIDES***

Jus de fruits, Perrier, Coca, Orangina, Ice tea,	3,50 €
Supplément Sirop	0,30 €
Limonade	2,50 €
Diabolo	2,80 €
Sirop	1,50 €
Limonata (Citronnade Pétilante Bio Italienne)	3,50 €
Bière Pression	Demi (25 cl) 3,70 € Pinthe (50 cl) 6,80 € Galopin (12,5 cl) 2,50 €
Panaché (25 cl)	4,50 €
Monaco (25 cl)	4,80 €
Bière Bouteille Artisanale Italienne Blonde, Ambrée, Blanche, <i>ou</i> Double IPA (33 cl)	6,00 €
Supplément Sirop	0,30 €
Eaux minérales Plate ou Gazeuse Italiennes <b>75cL</b>	6,00 €

### ***DIGESTIFS***

Limoncello (4cl), Get 27 (6cl)	4,00 €
Vieux Rhums, Whiskies Supérieurs Grappa Supérieure (4 cl)	10,00 €
Irish Coffee (Whisky (4cl) Sirop sucre de canne (2cl) Café, Chantilly	10,00 €