



RESTAURANT PIZZERIA

La Gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur

**Tous nos plats sont cuisinés maison
et sont préparés sur commande à la minute..**


**Nous avons à coeur de préparer l'ensemble de nos entrées,
plats et desserts à base de produits frais, de saison et si
possible fournis par nos producteurs locaux.**

**Toute l'équipe de votre restaurant s'active en salle
afin de régaler vos papilles alors prenez votre temps...
L'attente, c'est la permission gratuite de profiter de
l'instant présent.**

**Un tableau d'allergènes est également disponible sur
demande auprès de notre personnel.**

Apéritifs

Ricard tomate 3cl	5,70€
Ricard 3cl	5,00€
Ricard perroquet 3cl	5,70€
Vermouth (rouge/blanc) 4cl	5,90€
Porto (rouge/blanc) 6cl	5,00€
Campari 4cl	6,50€

Blanc (cassis, pêche, Mûre) 10cl	5,80€
Prosecco (cassis, pêche, mûre) 10cl	7,80€
Apérol Spritz 	9,50€
Prosecco 10cl (bio)	6,50€
Moscato 10cl	6,50€
Get 27 4cl	5,80€
Suze 4cl	4,90€
Hugo 16cl	9,50€

Bières

Bière Blonde Licorne 25cl	4,20€
Bière du moment 25cl	4,90€
Monaco 25cl	3,90€
Picon Bière 25cl	4,80€
Cynar 25cl	4,70€
Panaché 25 cl	3,90€

Cocktails

Façon Mojitos	(Gin, sirop mojitos, menthe fraîche, prosecco)	10,50€
Felicità	(Fraise, citron, melon, gin, prosecco)	10,90€
Négronis	(Campari, gin, martini rouge)	10,80€
Limone Spritz	(Limoncello, eau pétillante, prosecco)	10,50€

Boissons sans alcool

Carola Bleue, Verte 50cl	3,50€
Carola Bleu 100cl	6,50€
San Pelegrino 50cl	3,80€
San Pelegrino 100cl	7,60€
Jus de fruits 25cl (tomate, orange, fraise, mangue)	3,80€
Coca 33cl	3,90€
Coca Zero 33cl	3,90€
Fanta	3,90€
Schweppes Tonic	3,70€
Fuze Tea 25cl	3,60€
Limonade 25cl	3,50€
Sirop à l'eau 25cl	2,20€
Diabolo 25cl	3,60€
Perrier 33cl	3,70€

Entrées

Assiette de salaisons italiennes (2personnes)

(Assortiment de charcuteries italiennes , fromages et antipasti)

17,50€

Carpaccio de Boeuf

(Roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, huile olive, accompagné de sa pizza blanche)

15,90€

Pomodore e Burrata

Tomates cerises, basilic, burrata fraîche, huile d'olive, origan, vinaigre balsamique

12,50€

Bruchetta al pomodore (2personnes)

(Dés de tomates, ail, basilic, origan, copeaux de parmesan)

13,50€

Bruchetta du moment (2personnes)

(Ingrédients selon inspiration du chef)

13,70€

- **Pizzetta Bianca** 6,00€
(origan, huile d'olive)
- **Pizzetta mozzarella** 7,50€

Salades

Salade César

(Salade composée de filet de poulet, crudités, vinaigrette, copeaux de parmesan, crème balsamique, croûtons)

16,50€

Salmone et Chèvre frit

(Salade composée de saumon fumé, Chèvre Frit, tomates cerises, crudités, oignons rouges, vinaigrette)

17,80€

Salade Tiède Calamars et Scampis

(Salade composée de calamars et crevettes, crudités, tomates cerises, huile citronnée, herbes fraîche)

18,90€

Antipasti et Burrata

(Salade composée de tomates séchées, tomates cerises, mini artichauts, olives, julienne d'aubergines confites, crudités, huile d'olive, vinaigre balsamique, burrata fraîche)

19,50€

Viandes

Faux Filet de Boeuf Grillé - Beurre maître d'hôtel

23,50€

Faux Filet de Boeuf Grillé - Sauce Gorgonzola

24,90€

Milanaise de Boeuf Fromage Taleggio et Jambon St-daniel gratinée au four

(Accompagnée d'une petite sauce tomate onctueuse et savoureuse)

26,50€

Milanaise de Veau

Escalope de veau panée, croustillante et dorée, servie avec un accompagnement au choix

22,50€

Saltimbocca alla romana

(Médailon de veau, sauge, mozzarella, jambon st daniel, sauce au beurre citronnée)

25,90€

Suplement sauce: crème champignons, gorgonzola, tomate 2,00€

Nos poissons

Merci de consulter le tableau de suggestions ou notre service en salle


Accompagnements : Pâtes, légumes du moment , frites, salade verte

supplément accompagnement 5,50€


supplément salade verte 4,00€

Boite à emporter 0,50 cts

Pâtes

Linguini alla crema e pancetta (Lardons fumé, crème, jaune d’œuf, parmesan)	17,50€
Linguini al pesto (Pesto frais, pignons de pin, ail)	13,90€
Linguini alle Vongole (Fumet de crustacés, coques décoquillées, palourdes, herbes fraîches, huile citronnée)	24,00€
Linguini ai Frutti di mare (Tomates, fumet de crustacés, moules, calamars, gambas, ail, herbes fraîches, huile citronnée)	26,50€
Linguini al Salmone (Saumon frais, courgettes, carottes, oignons, crème fraîche, ail, jus de citron)	17,00€
Fusilli all’ Arrabbiata  (Sauce tomate, olive, piment, champignons, câpres, herbes, fraîche, ail)	14,50€
Fusilli al Pomodoro (Sauce tomate, ail, basilic)	11,90€
Fusilli Pollo e Marsala (Poulet émincé, champignons, crème, ail, marsala, herbes fraîches)	16,20€
Rigatoni al Matriciana (Sauce tomate, lard, champignons, crème, ail, origan)	15,90€
Rigatoni tre fromaggi (Oignons, gorgonzola, taleggio, parmesan, crème, ail, herbes fraîches, pignons de pin)	14,90€
Rigatoni al Polo curry (Crème, poulet, champignons, ail, curry, herbes fraîches)	16,20€
Rigatoni Méditerranée (sauce tomate, oignons, poivrons, courgettes, aubergines, olives noires, ail, herbes fraîches)	14,20€

Pâtes Fraîches

Ravioles Ricotta Spinaci et Gorgonzola (Crème Fraîche, épinards, gorgonzola, ricotta, base aromatique, noix)	17,50€
Ravioles Truffées (Crème Fraîche, champignons, tartufata, lamelles de Truffe, herbes fraîches, pignons de pain)	25,00€
Tortellini Zingara  (Tortellini farcies au boeuf, crème Fraîche, sauce tomate, chorizo, champignons, olives noires, ail, origan)	17,20€
Tortellini Carne é Funghi (Tortellini farcies au boeuf, crème, champignons, ail,)	16,50€

Menu Bambino + Boule de Glace 8,90€

-12 Ans	Penne Sauce Tomate Penne Crème Champignons	Nuggets/Frites Demi pizza Marguerite-Reine-Jambon
---------	---	--

Tous nos plats de pâtes sont élaborés avec une garniture aromatique (céleri branche, carottes, oignons)

Boîtes à emporter 0,50 cts

Pizzas

Margherita

(Sauce tomate, mozzarella, origan)

11,90€

Regina

(Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella, origan)

13,90€

Méditerranée

(Sauce tomate, oignons, poivrons, courgettes, aubergines, olives noires, herbes fraîches, mozzarella)

14,20€

Quattro Fromaggi

(Sauce tomate, gorgonzola, chèvre, mozzarella, parmesan, herbes fraîches)

14,50€

Carbonara

(Base Crème, guanciale, oignons, oeuf, origan, mozzarella)

13,90€

Napoletana

(Sauce tomate, anchois, câpres, olives, mozzarella)

12,90€

Calabrese

(Sauce tomate, spianata, poivrons, oignons, olives, 'nduja, mozzarella)

14,90€

Salmone

(Sauce tomate, saumon fumé, câpres, oignons, crème, mozzarella, herbes fraîches, huile citronnée)

16,50€

Chorizo

(Sauce tomate, olives noires, oignons, chorizo, mozzarella)

14,70€

Chèvre miel

(Sauce tomate, brunoise de carottes et courgettes, chèvre, miel, mozzarella, pignons de pin)

14,50€

Pollo Rustico

(Base crème, poulet grillé, poivrons, oignons, champignons, tomates cerises, mozzarella)

15,50€

Frutti di mare

(Sauce tomate, calamars, gambas, moules, mozzarella, herbes fraîches, ail, huile citronnée)

18,90€

Pizzas spéciales

La Romana

(Base crème aux fines herbes, gorgonzola, jambon de pays, tomates cerises, roquette, mozzarella, crème balsamique)

15,90€

Prosciutto

(Huile d'olive, jambon de pays, tomates cerises, roquette, mozzarella, copeaux parmesan)

16,20€

Carpaccio

(Huile d'olive, carpaccio de boeuf, tomates cerises, roquette, mozzarella, citron, copeaux parmesan)

16,70€

Contadina

(Sauce tomate, carpaccio de boeuf, tomates cerises, roquette, burrata, huile d'olive, mozzarella, crème balsamique)

19,50€

Tartufo

(Sur une base crème fraîche truffée, champignons, burrata fraîche, roquette, huile de truffes, copeaux de truffes)

22,50€

Pesto e Stracciatella

(Pesto frais, tomates cerises, roquette, mozzarella, stracciatella, huile olives, crème balsamique)

17,50€

Supplément ingrédient 1,50€

Supplément ingrédient charcuterie 3,50€

Burrata 5,50€

Pour confectionner nos pizzas nous utilisons de la mozzarella Fiore di Latte et de la sauce Tomate San Marzano...

Boîtes à emporter 0,50 cts

Desserts

Tiramisu	7,90€
Délice du moment	8,90€
Crème brûlée	7,00€
Bunet (flan typique du Piémont aux amarettis)	8,50€
Dame blanche	8,00€
Chocolat liégeois	8,00€
Café liégeois	8,00€
Coupe de glace ou sorbet 1 boule	2,90€
Coupe 2 boules	5,80€
Affogato	5,20€
(Supplément Chantilly 1€)	

Boissons chaudes

Expresso	2,40€
Décaféiné	2,60€
Café allongé	3,50€
Latte Machiato	4,80€
Cappuccino	4,80€
Thé ou Infusion	3,60€
Irish coffee (Whisky ou Grappa)	9,50€

Les Digestifs

Vodka	4 cl	7,50€
Gin Bombay	4 cl	7,50€
Amaretto	4 cl	5,80€
Limoncello	4 cl	5,50€
Cognac XO	4 cl	9,00€
Grappa Nardini	4 cl	7,00€
Framboise	4 cl	7,00€
Mirabelle	4 cl	7,00€
Poire Williams	4 cl	7,00€
Marc de Gewurtztraminer	4 cl	7,00€
Rhum Don Papa	4 cl	9,00€
Ramazotti	4 cl	6,00€
Jack Daniel's	4 cl	8,00€

Les vins

Rouge

Montepulciano
Emozionne
Nero d'Avola
Lambrusco
Primitivo Zola
Montesenano
Miraggio terra siciliana
Edizione (cuvée spéciale)

VERRE	1/4	1/2	BOUTEILLE
4,00€	8,00€	16,00€	
4,50€	9,00€	18,00€	26,00€
4,50€	9,00€	18,00€	27,00€
4,00€	8,00€	16,00€	24,00€
5,50€	11,00€	22,00€	33,00€
7,00€	14,00€	28,00€	40,00€
			44,00€
			82,00€

Blanc

Pino Grigio
Frascati
Ciro (bio) 
Chardonnay
Vernaccia

3,50€	7,00€	14,00€	
4,00€	8,00€	16,00€	24,00€
6,00€	12,00€	24,00€	36,00€
5,50€	11,00€	22,00€	36,00€
5,00€	10,00€	20,00€	30,00€

Rosé

Bardolino
Negro Amaro Rosato
Unanotte
Chateaux Font du Broc (bio) 

3,50€	7,00€	14,00€	
4,00€	8,00€	16,00€	24,00€
5,50€	11,00€	22,00€	33,00€
6,00€	12,00€	24,00€	36,00€

Les Bulles

Champagne
Moscato
Prosecco (bio) 

12,00€			72,00€
6,50€			36,00€
6,50€			36,00€