

ARLOCCHINO

L'artisan des Pâtes

PÂTES SECHES ITALIENNE
OU PÂTES FRAÎCHES MAISON FABRICATION SUR PLACE +1€

PASTA **Pâtes classiques ou Pâtes fraîches du jour faites maison +1€**

POMODORO **Astuce du chef: billes de mozzarella +1,50€**

sauce cuisinée aux tomates
cerises, Pesto de basilic et huile
d'olive **9€**

BOLOGNESE

sauce tomate cuisinée à l'origan,
bœuf haché **9€**

CARBONARA

Lardons fumés, oignons poêlés,
sauce crème **9,50€**

PESTO **Astuce du chef: jambon cru italien +3,50€**

Basilic, huile d'olive, fromage
italien, graines (pignon de pin,
courge et tournesol) **9,50€**

TARTUFATA **Astuce du chef: poulet +2,90€**

Crème à la truffe et champignons
poêlés **11,50€**



POLLO E PESTO

Emincé de filet de poulet rôti, sauce
crémeuse au basilic et oignons frits **12,90€**

GORGONZOLA ET NOCE **Astuce du chef: poulet +2,90€**

Crème au Gorgonzola DOP et éclats
de noix **11€**

PISTACCHIO

Crème de courgettes et avocat au
basilic, courgettes poêlées et éclats
de pistache **11,50€**

PEPERONI **Astuce du chef: oignons frits +1€**

Crème de poivrons au fromage
italien et paprika fumé, piment et
huile d'olive **11€**

BURRATA PASTA

sauce cuisinée aux tomates cerises,
Pesto de basilic, huile d'olive et
Burrata 100gr **13,90€**



TOUS NOS PLATS DE PÂTES SONT
ACCOMPAGNÉS D'UN POT DE FROMAGE
ITALIEN

ARLOCCHINO

L'artisan des Pâtes

SALADES DE PÂTES

CAPRESE **Astuce du chef: mélanges de graines +1€**

Tomates cerises, billes de mozzarella, olives noires, pâtes, mâches, Pesto de basilic maison, huile d'olive et vinaigre balsamique **11€**

BELLUCCIA **Astuce du chef: poulet +2,90€**

Courgettes et poivrons grillés, tomates cerises, billes de mozzarella, pignons de pin, graines de courge et tournesol, pâtes, mâche, Pesto de basilic maison, huile d'olive et vinaigre balsamique **13€**

POLLO STRACCIATELLA **Astuce du chef : remplacez la stracciatella par une burrata 100gr +2,50€**

Emincé de filet de poulet rôti, stracciatella (cœur de burrata), oignons frits, tomates cerises, pâte, mâche, Pesto de basilic maison, huile d'olive et vinaigre balsamique **13€**

AVOCADO BOWLS **Astuce du chef: poulet +2,90€**

Avocat, billes de mozzarella, Éclats de pistache, tomates cerises, pâtes, mâche, Pesto de basilic maison, huile d'olive et jus de citron **13€**

BURRATA BOWLS **Astuce du chef: Jambon cru italien +3,50€**

Burrata 100gr, tomates cerises, courgettes grillées, pâtes, Pesto de basilic maison, mâche, huile d'olive et vinaigre balsamique **14€**



SUPPLÉMENTS

Emincé de filet de poulet rôti +2,90€
Jambon cru italien +3,50€
Bille de mozzarella +1,50€
Stracciatella +2,50€
Burrata +4,90€
courgettes ou poivrons ou champignons ou olives +1,50€
oignons frits ou noix ou mélanges de graines +1€

CRÉEZ VOTRE PLAT SELON VOS ENVIES EN RAJOUTANT VOS INGREDIENTS PREFERÉS

MENU +5€ AVEC BOISSON ET DESSERT

*Soda en canette 33cl, eau plate ou pétillante 50cl (hors bouteille de limonade sicilienne)

** Tiramisu, Panna cotta pistache et fruits rouges, fruits frais du moment, fromage blanc nature ou coulis, moelleux au chocolat

PETITE FAIM

Arancini Cacio e Pepe x1	3,90€
Panzerottini tomates-mozza x3	4,50€
Panzerottini Provola-friarielli x3	4,50€
Part de focaccia huile d'olive-romarin	2,20€
Moelleux d'aubergines parmigiana x3	4€
Fleurs de courgettes à la ricotta x3	6,90€
Olives panées à la viande x5	4,50€