

Les Doges

PIASTA ANTIPASTI/ LES PLANCHES

€ TTC

Assiette apéritive pour 2 <i>Tapenade olive, rillettes thon et canard, chorizo, olives</i>	10.00
Planche charcuterie italienne <i>Spinatapicante, coppa, chorizo, speck, mortatelle pistachée</i>	20.00
Planche mixte <i>Charcuterie et fromages italiens</i>	20.00

ANTIPASTI / ENTREES

Assiette de charcuterie italienne	10.00
Chèvre rôti et coppa aux saveurs italiennes <i>(oven roasted cheese and coppa)</i>	13.00
Burrata saveur truffe, carpaccio de truffe et tomate cerise marinée au basilic <i>(buratta truffle flavor with tomato)- (PLAT: 19€)</i>	16.00

- **Nos planches et entrées ne sont pas servies sans suite** -

PIATTI / PLATS

Linguines du cilento <i>Linguines, chair à saucisse supérieure, oignon, sauce tomate cuisinée, graines de fenouil</i>	15.00
Tagliatelles carbonara <i>Pancetta, œuf, crème (tagliatelle pasta, pancetta, egg, cream)</i>	16.00
Paccherie au speck sauce gorgonzola <i>(Pasta, speck, gorgonzola)</i>	17.00
Effiloché d'espadon et ses rigatoni à la vénitienne <i>Câpres, graines de fenouil, olives, basilic, origan, tomate cerise (shredded Venetian-style swordfish with pasta)</i>	23.50
Linguines à la crème de truffe et sa buratta saveur truffée <i>(Pasta with truffle cream and buratta truffle flavor)</i>	24.50

PIZZAS

€TTC

Calabraise <i>(Sauce tomate, chorizo, chèvre, mozzarella)</i>	17.00
Capri <i>(Sauce tomate, fromage de chèvre, miel, noix, roquette)</i>	17.00
Carbonnade <i>(Crème carbonara, pancetta fumée, œuf, mozzarella)</i>	17.00
Chorizo <i>(Sauce tomate, champignons de Paris, chorizo, spinata piquante, olives, mozzarella)</i>	17.00
Doges <i>(Sauce tomate, saucisson truffé, carpaccio et crème de truffe, cacciocavallo Mozzarella)</i>	22.00
Fromagère <i>(Sauce tomate, fromage de chèvre, gorgonzola, taleggio, mozzarella)</i>	17.00
Margherita <i>(Sauce tomate, mozzarella, basilic)</i>	15.00
Mexicana <i>(Sauce tomate, chorizo, merguez de bœuf et mouton, poivrons grillés, sauce BBQ, mozzarella)</i>	18.00
Napolitaine <i>(Sauce tomate, champignons de Paris, câpres, anchois marinés au basilic, olives, mozzarella)</i>	16.00
Reine <i>(Sauce tomate, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, mozzarella)</i>	16.00
Romaine <i>(Pesto de pistache, mortadelle pistachée, stracciatella, éclats de pistache, mozzarella)</i>	19.00
Végétarienne <i>(Sauce tomate, champignons de Paris, poivrons grillés, oignons rouges, épinard, aubergine grillée, mozzarella)</i>	17.00
Bambino des enfants sages <i>(Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella)</i>	12.00

PINSA

Ancêtre de la pizza, la pinsa est une recette paysanne agrémentée de sel et d'herbes aromatiques. Aujourd'hui, réalisée comme à Rome avec un mélange de farine de blé, riz et soja, plus léger et plus digeste qu'une pizza classique.

	€TTC
Pinsa Buratissima (Sauce tomate, basilic, burratina, coppa, mozzarella, huile d'olive extra vierge)	18.00
Pinsa Calabraise (Sauce tomate, chorizo, chèvre, mozzarella)	16.00
Pinsa Capri (Sauce tomate, fromage de chèvre, miel, noix, roquette)	16.00
Pinsa Chorizo (Sauce tomate, champignons de Paris, chorizo, spinata piquante, olives, mozzarella)	16.00
Pinsa Doges (Sauce tomate, saucisson truffé, carpaccio et crème de truffe, cacciocavallo Mozzarella)	21.00
Pinsa Fromagère (Sauce tomate, fromage de chèvre, gorgonzola, taleggio, mozzarella)	16.00
Pinsa Margherita (Sauce tomate, mozzarella, basilic)	14.00
Pinsa Mexicana (Sauce tomate, chorizo, merguez de bœuf et mouton, poivrons grillés, sauce BBQ, mozzarella)	17.00
Pinsa Napolitaine (Sauce tomate, champignons de Paris, câpres, anchois marinés au basilic, olives, mozzarella)	15.00
Pinsa Reine (Sauce tomate, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, mozzarella)	15.00
Pinsa Romaine (Pesto de pistache, mortadelle pistachée, stracciatella, éclats de pistache, mozzarella)	18.00
Pinsa Végétarienne (Sauce tomate, champignons de Paris, poivrons grillés, oignons rouges, épinard, aubergine grillée, mozzarella)	16.00

FORMAGGIO / FROMAGES

€TTC

Trilogie de fromages italiens (3 italiens cheese) <i>Gorgonzola, taleggio, burratina fumée</i>	10.00
Assiette de salade verte (green salad)	3.00

DOLCI / DESSERTS

Panna cotta vanillée coulis de fruits rouges <i>(Panna cotta with red fruit coulis)</i>	7.00
Canollosicilien, crème de pistache au mascarpone et ricotta	8.00
Tiramisu classico	8.00
Fondant au chocolat, coulis de fruits rouges <i>(Chocolate cake and red fruit coulis)</i>	9.00
Coupe de glace aux 3 parfums (au choix) <i>(Vanille, café, citron vert, citron jaune, panna cotta, tiramisu, noisette)</i>	8.00
Coupe Dolce vita (glace vanille, vénitienne, tiramisu) <i>(Vanilla, vénitienne and tiramisu icecream)</i>	8.00
Coupe Capuccino (glace café, noisette, sauce caramel) <i>(Coffee ice cream, hazelnut ice cream and caramel sauce)</i>	8.00
Coupe Limoncello (sorbet citron, liqueur de lemoncello) <i>(Lemon sorbet and lemoncello liquor)</i>	8.00
Profiteroles glace tiramisu et chocolat chaud <i>(Tiramisuice cream filled profiteroles with hot chocolate)</i>	9.00

MENU DES DOGES – 33€TTC

ANTIPASTI / ENTREES(1 au choix)

Assiette de charcuterie italienne

Chèvre rôti et coppa aux saveurs italiennes
(oven roasted cheese and coppa)

Burrata saveur truffée et tomate cerise marinée au basilic
(buratta truffle flavor with tomato)

PIATTI / PLATS (1 au choix)

Effiloché d'espadon et ses rigatoni à la vénitienne
Câpres, graines de fenouil, olives, basilic, origan, tomate cerise
(shredded Venetian-style swordfish with pasta)

Paccherie au speck sauce gorgonzola
(Pasta, speck, gorgonzola)

Tagliatelles carbonara (pancetta fumée)
Pancetta, œuf, crème (tagliatelle pasta, pancetta, egg, cream)

DOLCI / DESSERTS(1 au choix)

Duo de fromages italiens (gorgonzola et tallegio)

Canollosicilien, crème de pistache au mascarpone et ricotta

Panna cotta vanille, coulis de fruits rouges
(Panna cotta with red fruit coulis)

FORMULE ENFANT SAGE (- 12 ans)

14.00

Tagliatelles carbonara (crème et pancetta)

Ou

Pizza bambino (jambon supérieur et mozzarella)

+ 2 boules glace (chocolat, vanille, fraise ou caramel)

+ 1 sirop à l'eau (menthe, fraise ou grenadine)

(tagliatelle pasta carbonara or pizza + 2 scoops of ice cream(chocolate, vanilla, caramel, strawberries) + syrup with water (mint or strawberry)