

Antipasti



Tomates Mozzarella di Burrata - salade verte	12.50€
Antipasti Italiano - assortiment de légumes grillés (poivrons, aubergines, courgettes, Artichauts à la romaine, tomates séchées) - salade	12.50€
Stacciatella fondante , filet d'huile d'olive, basilic, tomates cerises	8.50€
Carpaccio de Bœuf , huile d'olive, basilic et parmesan	12.50€(entrée) / 17€50 (plat+ frites)
Assortiments de charcuteries fines italiennes	15€
Assiette Tesoro Mio – Antipasti (légumes grillés), charcuteries fines italiennes, tomates cerise et burrata (idéal à partager ou en plat unique)	18€



Focaccia

Pâte à pizza cuite avec un filet d'huile d'olive et de l'origan

Charcuterie – salade et assortiment de charcuteries italiennes	19€
Tomates Mozzarella – salade, tomates et mozzarella di burrata	18€
Antipasti - salade, légumes grillés, poivrons, aubergines, artichauts, courgettes, tomates séchées, parmesan	18€
Tesoro Mio – salade, charcuteries italiennes, tomates, mozzarella burrata et antipasti	21€

Carne

Filet de Bœuf sauce gorgonzola et cèpes	25.50€
Filet de bœuf sauce poivre	25.50€
Filet de bœuf à la Truffe	29€

Pesce

Saumon au basilic - Pâtes et salade verte	20€
Fritto Misto - Friture de poissons (saint Jacques, saumon, gambas, calamars, courgettes) sur salade verte	23 €



Pasta



Les véritables Carbonara – œuf, parmesan, guanciale (lard italien) **17€**

Linguine Sicilienne – gambas, ail, piment, huile d'olive, tomates cerise **20€**

Linguine Di Verdura et Burrata – tomates cerise, huile d'olive, basilic, ail, burrata **17€**

Linguine Arabiata – sauce tomate, piment, ail, basilic **15€**

Gnocchi Gorgonzola et noix – crème, gorgonzola, noix **16€**

Fagottini di Parma – pâtes farcies au jambon cru italien, crème de parmesan et speck **17€**

Pappardelles Tesoro Mio – saint jacques, gambas, cèpes, crème **23€50**

Pappardelles Tartufata – crème de truffe, jambon fumé Italien, champignons **21€**

Lasagnes Bolognese – lasagnes maison accompagnées de salade verte **18€**

Risotto

Cèpes et speck - ail, cèpes, parmesan, speck **17.50€**

Saint Jacques et Chorizo – saint jacques, chorizo, tomates cerise, parmesan **20€**



Menu des Petits Trésors 10€

Plat au choix

Pizza Margherita ou Pizza Jambon ou Linguine Carbonara

Dessert

1 boule de glace au choix



Pizzas

Toutes nos pizzas sont garnies avec une mozzarella fior di latte.

La Margherita – tomate, mozzarella, origan **9.50€**

La Regina – tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan **13€**

La 4 Formaggi– tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan, origan **14.50€**

Di Verdura – tomate, mozzarella, champignons, poivrons, aubergine, artichaud, origan **13€**

Napoletana – tomate, mozzarella, olives, câpres, anchois salés, origan **13.50€**

La Calzone – tomate, mozzarella, jambon, œuf (Chausson) **13€**

La Capra – tomate, mozzarella, chèvre, origan, miel **13.50€**

Il Diavolo – tomate, mozzarella, spinata (chorizo italien), origan **13.50€**

Il Capo – tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichaud, œuf, spinata, origan **15.50€**

Al Salmone – tomate, mozzarella, saumon frais, origan, crème **16€**

La Savoiaro – tomate, mozzarella, lardons, pomme de terre, reblochon, origan **14.50€**

La Diotiflette – tomate, mozzarella, diots de Savoie, pomme de terre, reblochon, oignons, origan **15€**

Al Tonno – tomate, mozzarella, thon, œuf, oignons, origan **13.50€**

La Campionne – tomate, mozzarella, viande hachée, champignons, œufs, oignons, origan **15€**

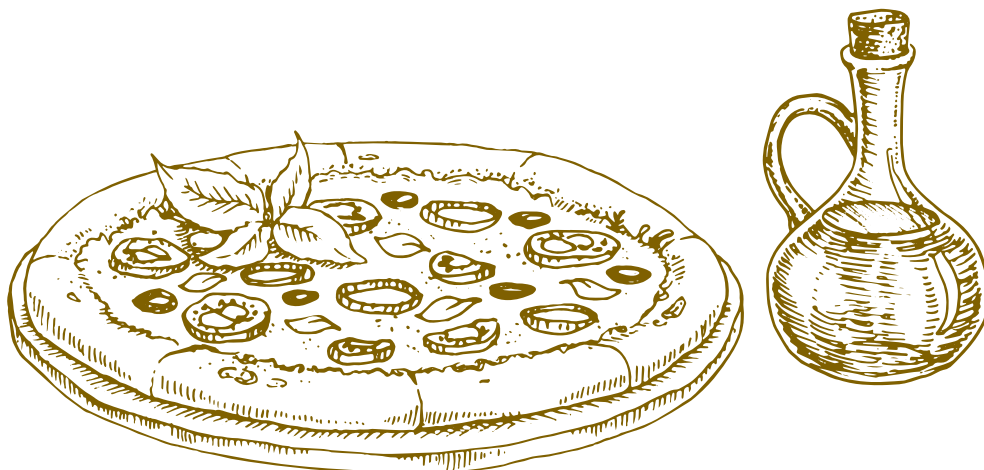
La Dauphinoise – crème, mozzarella, viande hachée, oignons, reblochon, origan **15€**

La Tartufa – crème de Truffe, mozzarella, roquette, speck, stracciatella, brisures de truffes **19€**

La Monte Bianco – tomate, mozzarella, burrata, speck, roquette, tomates, basilic, huile d'olive **18€**

La Scamorza – tomate, mozzarella, champignons, scamorza fumé, speck, pepperoni, roquette **15.50€**

La Frutti di Mare – tomate- mozzarella, gambas, calamar, moule, encornet **19.50€**



Boissons

Soft

Vittel	5.00€ (1L)
San Pellegrino	4€ (50cl) 6€ (1L)
Perrier	3.80€
Sirop à l'eau (Grenadine, menthe, pêche, citron)	3€
Diabolo (Grenadine, menthe, pêche, citron)	4€
Jus de Fruits (orange, ananas, pomme, framboise)	4€
Coca Cola	4€
Orangina	4€
Schwepps Tonic	4€
Thé Pêche Italien bio Galvanina	5.50€
Limonade Citron Italienne bio Galvanina	5.50€

Boissons Chaudes

Café	1.90€
Café crème	2€
Thé/Tisane Dammann	4€
Cappuccino	5€
Chocolat Chaud	4.50€
Chocolat/ Café Viennois	5€
Latte	6€



Digestifs 5.50€

Limoncello	
Grappa	
Get 27	
Genépi	
Grappa Brune Riserva	8.50€

Apéritifs

Kir vin blanc	4€
Kir Prosecco	4.50€
Martini Blanc/ Rouge	6€
Marsala Œuf/ Amande	6€
Ricard	4€
Rhum Brun Diplomatico Reserva	8.00€
Jack Daniels	7€

Cocktails (Alcool)

Mojito	9€
Mojito Royal	11€
Bellini (Purée de pêche, Prosecco)	9€
Rossini (Purée de Fraise, Prosecco)	9€
Spritz	9€
Hugo Spritz	12€
Negroni (Martini rouge, Campari, Gin)	9€
Gin Tonic	9€
Vodka Orange	9€



Cocktails sans alcool

Virgin Mojito	6.50€
Tesoro Mio (Cocktail de fruits)	6.50€
Virgin Spritz	6.50€



Nos Vins



Rosato Italiano

Bardolino Chiaretto (Vénétie)	12.00€ (37.5cl)	18.50€
Borgobruno (Toscane)		18.50€
Tua Rosa (Vénétie)		22€
Lambrusco rosé (pétillant)		18.50€

Rosso Italiano

Chianti Classico (Toscane)	12.50€ (37.5cl)	20€
Valpolicella (Vénétie)		20€
Nero d'Avola biologique (Sicile)		23€
Primitivo Salento IGT (Pouilles)		26€
Primitivo Uno Supérieur (Pouilles)		33€
Amarone della Valpolicella (Vénétie)		38€
Lambrusco- Pétillant (Emilia Romagna)		18.50€

Bianco Italiano

Pinot Grigio (Vénétie)		18.50€
Borgobruno (Toscane)		18.50€
Prosecco Spago Corner (pétillant)		21€
Inzolia Bio (Sicile)		23€

Vins au Verre

Rouge

Montepulciano 4€
Nero d'Avola bio 5€
Primitivo Uno 8€

Blanc

Pinot Grigio 4€

Rosé

Rosato Vallefiora 4€

Vin en Pichet 9.00€

Rouge

Montepulciano

Blanc

Pinot Grigio

Rosé

Rosato Vallefiora



Nos Bières

Bière Pression

Moretti 4.50€ (25cl) - 8.50€ (50cl)

Bières bouteille

Dolomitti Rouse 5.00€

Bière Mont Blanc 5.00€

Grand Saint Bernard Climber 6.00€

Desserts Maison

Panna Cotta et son coulis de saison 7.50€

Tiramisu 7.50€

Mousse au chocolat 7.50€

Crème Brulée 7.50€

Moelleux chocolat au cœur coulant 7.50€

Baba au Limoncello 8.50€

Café des gourmands 9€



Glaces / Ice Cream

1 boule/scoop 2.50€

2 boules/scoop 5.00€

3 boules/scoop 6.50€

Parfum/ Flavour : vanille, chocolat, fraise, menthe-chocolat, café, pistache, citron, cassis, poire, fruit de la passion, caramel beurre salé, rhum-raisin, noix de coco, framboise

Supplément Chantilly : 1€

Nos coupes glacées 7.50€

Café Liégeois

Chocolat Liégeois

Dame Blanche



Nos coupes glacées digestives 8.50€

Venezia – 2 boules menthe-chocolat, Get 27

Colonel – 2 boules citron, vodka

Limoncello – 2 boules citron, limoncello

Genépi – 2 boules poire, genépi

