



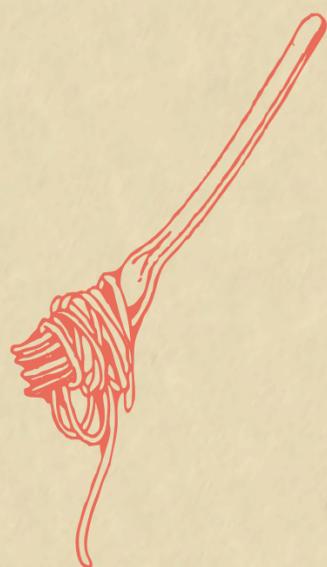
Nous vous accueillons dans un endroit chaleureux et cosy afin de vous faire découvrir notre cuisine maison mettant à l'honneur les produits italiens (sélection de charcuteries, fromages, vins...) et aussi les produits locaux, bio et/ou issus de circuits courts:

- Glaces: Maison Manouvrier à St Genès
- Fruits & Légumes: Jardins de Lagarde à St Viance
- Café: l'Atelier de Nico à Brive
- Poissons: Mericq à Donzenac

Bistrot Italien & Cuisine du Marché

84 av. Honoré de Balzac 19360 Malemort

09-83-99-26-02



Pour l'apéro

Assortiment de Charcuteries, Fromages Italiens & Gressinis

Planche 2 pers. 16€

Planche 4 pers. 26€

Planche 6 pers. 36€



à déguster avec l'un de nos cocktails
italiens
(avec ou sans alcool)

Nos Entrées

BRESAOLA PUNTA D'ANCA IGP 12€

Fines tranches de Bresaola Punta d'Ana I.G.P (Charcuterie de Lombardie: noix de bœuf séchée, salée et poivrée), Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Mois et Huile d'Olive Extra-Vierge Italienne

JAMBON DE PARME D.O.P 30 Mois 13€

Fines Tranches de Jambon de Parme D.O.P. 30 Mois d'Affinage, Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Mois & Vinaigre Balsamique de Modène I.G.P.

BURRATA 12,50€

Fromage italien à pâte fraîche filée originaire des Pouilles à base de mozzarella (lait de vache ou de buffonne selon l'arrivage), accompagné d'un Tartare de Fraises au Vinaigre Balsamique Blanc et d'Eclats de Pistaches Torréfiées

Nos Pizzas Maison

- **ROYALE 15,60€** Sauce Tomate Bio Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Jambon Blanc Italien Rôti aux Herbes Rostello, Champignons Frais, Origan Bio, Olive
- **BOUCHÈRE PIQUANTE 16,20€** Sauce Tomate Bio Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Viande Hachée Origine Française, Spianata Calabrese, Pickles De Graines de Moutarde, Jaune D'œuf, Olive
- **LA COMPLÈTE 16,80€** Sauce Tomate Bio Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Viande Hachée Origine Française, Gorgonzola Fermier D.O.P., Mélange De Champignons Frais (selon le marché), Persillade, Jaune D'œuf, Olive.
- **4 FROMAGES 15,60€** Ricotta, Mozzarella Fior Di Latte, Camembert di Bufala, Gorgonzola Fermier D.O.P., Olive.
- **VÉGÉTARIENNE 18,20€** Sauce Tomate Bio, Mozzarella Fior Di Latte, Courgettes Marinées, Tomates, Pickles de Graines de Moutarde, Mélange De Champignons Frais, Burrata, Huile d'Olive au Citron, Pignons de Pin, Olive.
- **BRESAOLA 20,50€** Sauce Tomate Bio Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Bresaola Punta D'Anca I.G.P., Mozzarella Di Bufala Campana A.O.C., Salade, Huile d'Olive à la Truffe Blanche, Copeaux de Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Mois.
- **ITALIENNE 21€** Sauce Tomate Bio Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Jambon Cru de Parme D.O.P. 30 Mois d'Affinage, Gorgonzola Fermier D.O.P., Copeaux de Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Mois, Olive.
- **CABECOUC 19,50€** Ricotta, Mozzarella Fior Di Latte, Cabécou du Périgord, Jambon Cru Speck, Miel, Olive:
- **SAUMON 22€** Ricotta, Mozzarella Fior Di Latte, Ciboulette, Gravlax Maison de Saumon d'Écosse, Huile d'Olive au Citron, Mozzarella di Bufala Campana A.O.C., Pignons de Pin, Olive.
- **CAMEMBERT 22€** Crème de Tartufata, Mozzarella Fior Di Latte, Bresaola Punta d'Anca IGP, Camembert di Bufala, Noisettes du Piémont torréfiées à la Truffe, Olive.
- **LA CALABRAISE 17,80€** Crème de Piquillos maison à la Nduja, Mozzarella Fior Di Latte, Filets d'Anchois de Sicile, Pickles de Graines de Moutarde, Mozzarella Di Bufala Campana A.O.C., Olive.

Nos Pâtes Fraîches Maison

FUNGHETTO SPECK PISTACHE 20,50€

Crème de Pistache au Parmesan et au Citron, Cœur de Burrata, Émincés de Speck & Éclats de Pistaches torréfiées.

FUNGHETTO TARTUFATA GORGONZOLA 22€

Sauce au Gorgonzola Fermier D.O.P. à la Tartufata, Bresaola Punta d'Anca I.G.P. (Charcuterie de Lombardie: Noix de Bœuf séchée, salée et poivrée), Éclats de Noisettes du Piémont torréfiées à la Truffe et Parmigiano Reggiano D.O.P 24 Mois

FUNGHETTO A LA CALABRAISE 19,80€

Crème de Piquillos Maison à la Nduja, Cœur de Burrata, Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Mois, Pignons de Pin Torréfiés

TAGLIATELLES AU SAUMON 22€

Pesto du Moment, Gravlax Maison de Saumon d'Écosse, Mozzarella di Bufala, Huile d'olive au Citron, Pignons de Pin torréfiés.

***Nos pâtes fraîches sont confectionnées par nos soins à partir d'œufs frais de poules élevées en plein air**

Nos Carpaccios

CARPACCIO DI BRESAOLA 22€

Fines tranches de Bresaola Punta d'Anca I.G.P (Charcuterie de Lombardie: Noix de Bœuf séchée, salée et poivrée), Salade, Burrata, Huile d'Olive à la Truffe Blanche, Noisettes torréfiées à la Truffe, Asperges.

CARPACCIO DI SAUMON 22€

Fines tranches de Saumon d'Écosse préparé en Gravlax par nos soins, Mozzarella di Bufala, Salade, Burrata, Huile d'olive au Citron, Asperges, Pignons de Pin torréfiés.

Nos Formules

FORMULE DU MIDI

Le midi du mardi au vendredi

Notre formule se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert cuisinés sur place à partir de produits frais. Elle est consultable sur nos pages Instagram et Facebook.

ENTREE + PLAT / OU / PLAT + DESSERT = 16,50€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 19,50€

PLAT + CAFÉ BIO GOURMAND = 18,50€

ENTREE + PLAT + CAFÉ BIO GOURMAND = 21,50€

FORMULE PETITE PIZZA

Valable midi & soir

Pour le prix de la pizza de votre choix:

1/2 PIZZA et SALADE VERTE & COUPE 2 BOULES

DE GLACES ARTISANALES MAISON MANOUVRIER

MENU BAMBINO 11€

Jusqu'à 10 ans

Une boisson au choix:

- sirop à l'eau bio
- diabolo
- verre de Thé pêche Bio

Un plat au choix:

- demi pizza jambon blanc italien-fromage
- demi pizza viande hachée- fromage
- pâtes au jambon blanc italien & beurre

Un Dessert au choix:

- 1 boule de glace Maison Manouvrier
- 1 coupe de fruits

Avec ses petits bonbons!!!

Nos Desserts Maison

PANNA COTTA 8€

*Au Chocolat Blanc & Vanille de Madagascar,
Coulis de Framboises & Granola Maison*

TIRAMISU DU CHEF 8,60€

Selon son inspiration...

AFFOGATO FRANGELICO 8,20€

*Glace Vanille Roland Manouvier, Espresso
Bio, Frangelico (liqueur de noisettes du
Piémont) et Chantilly Maison*

COUPE LIMONCELLO 8,20€

*Sorbet Citron Jaune Roland Manouvier,
Limoncello I.G.P*

COUPE DE FRUITS DU MOMENT 5€

Selon les Fruits de la Saison...

ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS 7€

3 Fromages italiens (selon arrivage), Mostarda et Salade

GLACES & SORBETS DE LA MAISON MANOUVRIER

DU PÉRIGORD A ST GENIÈS

Coupe 2 Boules & Chantilly Maison 5,40€

Coupe 3 Boules & Chantilly Maison 6,90€

CAFÉ BIO / THÉ & SES GOURMANDISES MAISON 8,40€

*Assortiment de 3 mini Desserts Maison pour accompagner
votre Boisson Chaude*

COUPE DE PROSECCO BIO DOCG & SES GOURMANDISES

MAISON 12,40€

Liste des Allergènes

LISTE DES 14 ALLERGENES

**oeuf / lait / moutarde / céleri /
arachide / fruits à coque /
sésame / gluten / soja /
mollusques et crustacés /
poissons / lupin / sulfites**

Nous cuisinons exclusivement à partir de produits bruts et frais susceptibles de contenir ces allergènes.

Sur les plats élaborés par le chef pour cette carte sont présents les allergènes suivants: lait, oeuf, gluten, fruits à coque, poisson, moutarde, et sulfites.

Concernant les plats de la formule du midi et les autres suggestions du chef, la présence des allergènes vous est indiquée sur un affichage à l'entrée de notre établissement.

Si vous êtes allergique ou intolérant, nous vous remercions de nous le savoir de manière anticipée. Par exemple, nous avons la possibilité notamment de préparer des pâtes sans gluten, à condition de nous prévenir la veille de votre venue.

Merci pour votre compréhension.