

The background of the entire page is a repeating pattern of olive branches with olives and leaves, rendered in a light olive green line-art style. Small dots are scattered throughout the background.

SAPORI D'ITALIA A
CARPENTRAS I

Otello

RISTORANTE ITALIANO, BAR
& LOUNGE



MENU

ANTIPASTI ENTRÉES



Carpaccio di manzo, olio, limone, rucola, Grana Padano 24 mesi.....12.00 €
(Carpaccio de boeuf, huile d'olive, citron, Grana Padano 24 mois, roquette)

Bruschetta pomodoro, aglio e basilico.....7.00 €
(Bruschetta, tomate, ail et basilic frais)

Insalata tiepida di polpo e patate, olio e profumi Mediterranei.....12.00 €
(Salade de poulpe et pommes de terre en deux façons)

Burratina, stile italiano.....7.00 €
(La burratina à l'italienne!)

Antipasti, Giro dal Italia !.....16.00 €
(Tour d'Italie Antipasti)



PICCOLI PIACERI DEL GUSTO LES PETITS PLAISIRS

Prosciutto cotto Gran Biscotto al Tartufo.....9.00 €
(Jambon Gran Biscotto truffé - 70gr)

Mortadella con pistacchio Rovagnati.....7.00 €
(Mortadelle à la pistache - 70gr)

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi.....9.00 €
(Jambon de Parme 24 mois - 70gr)

Focaccia olive verdi, pomodorini o naturale.....4.00 €
(Focaccia olive verte, tomates cerise ou nature)

Trilogia di formaggi Italiani DOC.....10.00 €
(Sélection de 3 fromages italiens DOP)



PRIMI LES PÂTES

Gnocchi colorati 4 formaggi.....16.00 €

(Gnocchi 3 couleurs aux 4 fromages)

Pasta al il nostro pesto di basilico, crema di burratina.....17.00 €

(Pâtes au pesto maison au basilic frais, crème de burrata)

Tagliolini al nero di seppia con salmone, agrumi e fiori d'arancio.....25.00 €

(Taglioni à l'encre de seiche, saumon du chef, crème d'agrumes à la fleur d'oranger)

Il nostro risotto Carnaroli, gamberoni, arancia e combava.....28.00 €

(Risotto Carnaroli, gambas, orange et combava)

L'intramontabile Lasagna alla Bolognese.....19.00 €

(L'intemporelle lasagne à la Bolognese et aubergines)

Malfati ale tartuffo.....18.00 €

(Malfati à la truffe)



INSALATE COMPLETE SALADES REPAS

Insalati dello nostro Capo18.00 €

(Salade, Saumon frais fumé sous cloche, poivrons, parmesan DOP, oignons, fontina)

L'immaneabile Caprese di bufala, pomodoro cuore di bue, basilico.....17.00 €

(Salade Caprese, Mozzarella DOP, tomates cœur de bœuf, basilic frais)

Prix TTC, hors boissons, service compris

Liste des allergènes disponibles à la demande





HAI DETTO PIZZA? ENVIE D'UNE PIZZA?

SOLO LA SERA / UNIQUEMENT LE SOIR



L'unica Margherita

Pomodoro San Marzano, bufala, basilico, origano.....14.00 €

(Base tomate San Marzano, mozzarella DOP, basilique frais, origan)

La Romana con 6 sapori d'Italia.....26.00 €

(Pizza romaine, tour des 6 saveurs de l'Italie)

MENÙ PER I BAMBINI (FINO A 12 ANNI) MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS) 13,90 €

Gnocchi o tagliatelle al pomodoro o burro

(Gnocchi ou tagliatelles sauce tomate ou au beurre)

OU

Foccacina margherita

(Petite foccacia façon margherita)

Et

1 pallina di gelato

(1 boule de glace en dessert)



SECONDI DI TERRA E MARE LE MEILLEUR DES 2 MONDES



Tartare di filetto di manzo verdure candite e focaccia24.00 €

(Tartare de filet de bœuf légumes confits et focaccia)

Trancio di tonno al pistacchio e gondola della terra.....28.00 €

(Steak de thon 250gr, éclats de pistache, gondole végétale)

Straccetti di pollo al Marsala, patate schiacciate e insalatina di giorno.....16.00 €

(Aiguillettes de poulet au Marsala, écrasé de pomme de terre et salade du jour)

Pave di salmone al limone verde Tagliolino al nero di seppia agli agrumi.....28.00 €

(Pavé de saumon mariné à la menthe et citron vert, tagliolini à l'encre de seiche aux agrumes)

Melanzana Parmigiana.....18.00 €

(Aubergine à la Parmesane et mozzarella revisitée par notre chef)



IL PIACERE DEL DOLCE PLAISIRS SUCRÉS

Una panna cotta y amarena, un'esperienza che non hai mai provato.....11.00 €

(Panna cotta aux cerises amarena, vous nous en direz des nouvelles)

Il tiramisù Classico.....9.00 €

(Le tiramisu Classique, sans alcool)

Dolce della Nonna.....9.00 €

(Dessert de la grand-mère, ricotta, pistaches et agrumes, laissez vous surprendre!)

Pera al cioccolato con biscotto goloso.....9.00 €

(Poire au chocolat et biscuit gourmand)

Trilogia di formaggi Italiani DOC.....10.00 €



Prix TTC, hors boissons, service compris
Liste des allergènes disponibles à la demande





LISTA DEI VINI

CARTE DES VINS





LISTA DEI VINI

CARTE DES VINS



I NOSTRI VINI D'ITALIA ROSSO

NOS VINS ITALIENS ROUGES



Lambrusco - 75cl.....26.00 €

Cépage : 100% Lambrusco Grasparossa

vin pétillant sec et aromatique, arômes de fruits rouges et sa fraîcheur en bouche

Chiaretto di Bardolino Santi DOC 2024 - 75cl.....25.00 €

Arômes de groseilles blanches et de grenades, avec de délicates notes de griottes

Altoreale 2023 - 75cl.....36.00 €

Cépage : 100% Nero d'Avola

Couleur rubis intense, parfum enveloppant qui annonce une structure immédiate et puissante, un tanin non envahissant et une acidité délicate

Coribante 2023 - 75cl.....39.00 €

Cépages : 60% Syrah - 40 % Malvasia Nera

Arôme frais de la Syrah, il offre un goût fruité et légèrement minéral

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC "Bolla" 2020 - 75cl.....37.00 €

Cépages : 70% Corvina et Corvinone, 30% Rondinella et autres variétés

Notes d'épices et de poivre noir

Montepulciano 2022 - 75cl.....42.00 €

Cépage : 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sec et corsé, arômes de fruits rouges mûrs et tanins souples

Chianti Granaio Classico 2021 - 75cl.....47.00 €

Cépage : 90% Sangiovese Grosso

Notes fruitées dominantes et des senteurs de vanille, d'iris et de violette

Barolo Ca' Bianca DOCG 2020 - 75cl.....135.00 €

Cépage : 100% Nebbiolo

Vin rouge puissant, arômes complexes de fruits noirs et de truffe

Prix TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





I NOSTRI VINI D'ITALIA BIANCO NOS VINS ITALIENS BLANCS

Pinot Grigio 2024 - 75cl.....31.00 €

Cépage : 100% Pinot Grigio

Notes aromatiques de poire, frais et équilibré

Prosecco Extra Dry DOC 2024- 75cl.....37.00 €

Cépage : 100% Glera Belle

Mousse fine et persistante, arômes de fruits confits

Tyrso 2024 - 75cl.....39.00 €

Cépage : 100% Vermentino di Sardegna

Arômes de fruits blancs

Moscato d'Asti Ca' Bianca DOCG 2024 - 75cl.....41.00 €

Cépage : 100% Moscato Bianco

Pointe acidulée lui donnant de la vivacité, fond délicat de fruits et de miel

Pecorino 2024 - 75cl.....42.00 €

Cépage : 100% Pecorino

Sec et rafraîchissant, arômes d'agrumes, de fruits blancs et acidité vive

Falanghina 2024 - 75cl.....42.00 €

Cépage : 100% Falanghina

Arômes subtils de fruits blancs et acidité rafraîchissante



ROSATO? ROSÉ!

Trevenuezie IGT Terrazza d'Italia 2024 - 75cl.....27.00 €

Cépage : 100% Nero d'Avola

Vif et frais, arômes délicats de fruits rouges, de pêche et de fleurs

Chiarretto di Bardolino DOC Infinito Santi 2024 - 75cl.....36.00 €

Cépage : 40% Corvina, 30% Rondinella, 30% Molinara

Vif et frais, arômes de fruits rouges frais

Prix TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





NOS VINS ROUGES D'ICI,



CÔTES DU RHONE AOC

Domaine de la Palud 2022 - 75cl.....34.00 €

Cépages : Syrah, grenache

Vif et fruité

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC

Domaine de la Palud 2023 - 75cl.....74.00 €

Cépages : Syrah, grenache, cinsault, mourvèdre

Charnu et belle finesse

NOS BLANCS,



POUILLY FUME AOC

Domaine Roger Pabiot 2024 - 75cl.....34.00 €

Cépage : 100% Sauvignon

Vif et aromatique

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC

Domaine de la Palud 2024 - 75cl.....78.00 €

Cépages : Grenache, clairette, bourboulenc, roussanne

Sec et fruité, vin de caractère

ET NOS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE AOP

Domaine des Campaux "Les Cannissons" 2024 - 75cl.....39.00 €

Cépages : Grenache, cinsault, syrah

Fin et fruité

Prix TTC, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

