



Ricetta salutare

Pizza Pasta e Cucina

DAL 1988



DU JEUDI AU LUNDI DE 12H00 À 14H30 ET DE 19H00 À 22H30
CHANTILLY - 03 44 57 40 09

UNA STORIA

Depuis 1988, notre restaurant élabore des plats à la carte et partage sa passion des produits, des vins et de la convivialité ! Le produit s'inscrit au cœur de notre démarche dans la recherche de la qualité, de la saisonnalité et le respect des circuits courts. Découvrez nos recettes issues de la tradition familiale et de la cuisine que nous affectionnons. Bienvenue !

QUAND VENIR S'ATTABLER ?

Notre restaurant est ouvert du
JEUDI au LUNDI
de 12h00 à 14h30
et de 19h00 à 22h30

FERMETURE
LES MARDIS et MERCREDIS

LEXIQUE

I.G.P. = Indication Géographique Protégée.

A.O.C. = Appellation Origine Contrôlée.

A.O.P. = Appellation Origine Protégée.

Les plats "**Faits Maison**" et élaborés sur place à partir de produits bruts sont signalés par un pictogramme. 

UN DIFFÉREND ?

Après avoir déposé une réclamation auprès du responsable et à défaut de réponse dans un délai de 15 jours, le Client peut saisir le médiateur du tourisme et du voyage dont les coordonnées et modalités de saisine sont disponibles sur le site www.mtv.travel

ALLERGÈNES

Notre restaurant n'est pas spécialisé dans la préparation d'aliments sans allergène-s majeur-s. Nous ne pouvons pas exclure, dans les mets proposés et malgré l'attention portée à leur suivi, des mélanges d'ingrédients (donc la présence d'allergènes majeurs d'autres préparations). Cette information ne tient pas compte de la possible présence d'allergène-s en lien avec l'environnement de fabrication de nos fournisseurs ou de notre restaurant (traces possibles d'allergènes majeurs). Certains produits peuvent être frits dans un même bain d'huile : frites, produits à base de viande, de poisson, de crustacés, mollusques de panure... N'hésitez pas à demander, si besoin, l'aide d'un responsable.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

...

Tous nos prix sont indiqués taxes et service compris.
Titres Restaurants et Chèques Vacances, valables en France acceptés.
American Express et Cartes Bancaires acceptées.



ANTIPASTI

LES ENTRÉES

FREDDI I CALDI*CHAUD ET FROID*

Saumon Fumé 18,50 €
servi avec ses toasts

Moules Farcies à la Napolitaine 12,50 €
Moules, Tomato, Ail, Persil, Parmesan

Légumes Grillés 10,50 €
Aubergines, Courgettes, Tomates Confites, Champignons, Huile d'olive, Pesto Genovese

Melon - en saison Nature 9,50 €
Porto 15,50 €
San Daniele* 21,50 €

SALUMI*CHARCUTERIE*

Mortadelle Alla Romana 14,50 €
Mortadelle et Artichauts

Spianata 14,50 €

Coppa 14,50 €

San Daniele* 18,50 €

Cocktail Romain 20,50 €
*Spianata, Coppa, Mortadelle, San Daniele**

INSALATE*SALADES*

Salade verte 5,50 €

Oeufs mayonnaise 9,50 €

Salade mixte 8,00 €
Salade verte, Tomates

Avocat Vinaigrette 10,50 €

Salade du Soleil 14,50 €
Salade, Maïs, Thon, Œuf dur

Tomate Sicilienne 15,50 €
Salade verte, Thon, Anchois, Tomates, Oignons

Mozzarella Bufala 15,50 €
Salade verte, Tomates, Mozzarella Bufala, Anchois, Câpres, Origan, Huile d'olive

Avocat Alexandra 15,50 €
Avocat, Crevettes, Sauce Alexandra

Avocat au Saumon Fumé 19,50 €

Salade Toscane 20,50 €
*Salade verte, Mozzarella, Huile d'olive, Origan, Tomates confites, San Daniele**

LE SECRET DU CHEF*SEGRETO DEL CAPO*

Les PIZZINI Pâte à pizza en bâtonnets 4,50 €

* Jambon cru italien A.O.P

PIZZE

LES FAMEUSES



CLASSIQUES* CLASSICI*

Marguerite <i>Tomate, Mozzarella</i>	14,00 €
Coq <i>Tomate, Mozzarella, Œuf</i>	15,50 €
Regina <i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons</i>	18,00 €
Calzone <i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Œuf, en Chausson</i>	18,00 €
Quatre Saisons <i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts, Olives</i>	18,50 €
Primavera <i>Huile d'Olive, Salade de Roquette, Tomates confites, San Daniele*</i>	21,50 €

MER* MARE*

Napolitaine <i>Tomate, Mozzarella, Anchois, Câpres</i>	17,50 €
Neptune <i>Tomate, Thon, Ail & Persil</i>	17,50 €
Sole Mio <i>Tomate, Mozzarella, Thon, Œuf, Ail & Persil</i>	18,50 €
Venezia <i>Tomate, Fruits de Mer, Champignons, Ail & Persil</i>	18,50 €
Pizza Sicilienne <i>Sauce tomate, Oignons, Anchois, Olives Noires, Câpres, Parmesan, Origan</i>	18,50 €
Nordique <i>Tomate, Saumon fumé, Crème fraîche</i>	19,50 €

TERRE* TERRA*

Stromboli <i>Tomate, Mozzarella, Câpres, Poivrons</i>	16,50 €
Pavesi <i>Tomate, Parmesan, Oignon, Œuf</i>	16,50 €
Jockey <i>Tomate, Mozzarella, Merguez, Œuf</i>	18,00 €
Prosciutto <i>Tomate, Mozzarella, Jambon</i>	18,00 €
Campione <i>Tomate, Mozzarella, Viande hachée, Olives, Champignons, Œuf</i>	18,50 €
Chorizo <i>Tomate, Mozzarella, Chorizo, Œuf</i>	18,50 €
Diavola <i>Tomate, Mozzarella, Venticina, Œuf</i>	18,50 €
Paysanne <i>Tomate, Mozzarella, Poitrine Fumée, Champignons, Œuf</i>	18,50 €
Pepperoni <i>Tomate, Mozzarella, Pepperoni, Œuf</i>	18,50 €
Reale <i>Tomate, Mozzarella, Champignons, Artichauts, Jambon, Œuf</i>	18,50 €
Verdura <i>Tomate, Mozzarella, légumes grillés au pesto (aubergine, champignons, courgette et tomates séchées)</i>	19,50 €
Formaggio <i>Tomate, Mozzarella, Parmesan, Emmental, Gorgonzola, Chèvre, Camembert</i>	20,00 €

*Supplément Parmesan 1,50 €

LE SECRET DU CHEF* SEGRETO DEL CAPO*

Les PIZZINI Pâte à pizza en bâtonnets 4,50 €

* Jambon cru italien A.O.P



PASTA

DÉGUSTATION V.I.P

PASTA SELON VOS ENVIES

SPAGHETTI OU PENNE OU LINGUINE

à la Napolitaine 15,00 €
Sauce tomate

à la Bolognese 17,00 €
Sauce tomate, Viande hachée

Aux Fruits de mer 17,50 €
*Sauce tomate, Assortiment de fruits de mer,
Ail & Persil*

Carbonara 17,50 €
Crème fraîche, Lardons, Jaune d'œuf

All'Pesto 17,50 €
Basilic, Pignons, Huile d'Olive, Ail & Parmesan

Alla Puttanesca 18,50 €
Tomates séchées, Olives noires, Anchois & Pesto

Au Saumon Fumé 19,50 €
creme fraiche & saumon fumé

Quatre Fromages 19,50 €
Gorgonzola, Emmental, Camembert, Chèvre

Al Tartuffo 20,50 €
Sauce aux truffes, Crème fraîche, Champignons

PASTA FRESCA FATTA IN CASA

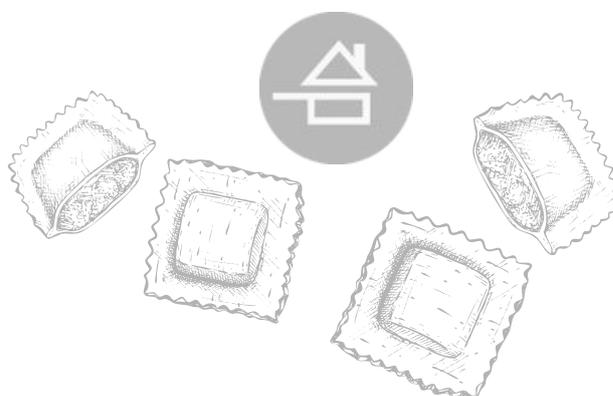
Lasagnes Bolognese 19,00 €
*Pâte, Sauce Tomate, Viande hachée, Jambon,
Crème fraîche, Fromage gratiné*

Cannelloni 20,00 €
*Pâte farcie, Bœuf, Porc, Épinards, Ricotta,
Crème fraîche, Fromage gratiné*

Ravioli aux saumon 21,00 €
*Pâtes farcies à la Ricotta, Saumon et Basilic
Sauce Crème et Saumon*

Ravioli ricotta e spinaci *Sauce Napolitaine* 19,00 €
Pâtes farcies à la Ricotta et aux Épinards
Sauce Bolognese 20,00 €
Sauce Crème et jambon 20,00 €

* PÂTES FRAICHES ET SAUCE MAISON*



Tous nos prix sont indiqués taxes et service compris. Toutes nos viandes bovines sont d'origine française ou U.E.
Les plats "Faits Maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts sont signalés par un pictogramme.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

SECONDO PIATTO

LES PLATS ICONIQUES

POISSONS * PESCE *

Calamars Fritti <i>Calamars en Beignets, Riz blanc</i>	19,50 €
Calamars à la Napolitaine <i>Calamars, Sauce Tomate & Ail</i>	20,50 €
Scampi Fritti <i>Crevettes en Beignets, Riz blanc</i>	22,50 €
Brochette de Gambas <i>Accompagné de son Riz Sauce Tomate</i>	26,50 €

~ À LA BELLE SAISON ~

Carpaccio de Saumon <i>Salade verte, Mozzarella, Saumon, Huile d'olive, Origan</i>	20,50 €
Légumes grillés Caponata Burrata	20,00 €

~ SUIVANT ARRIVAGE ~

Saumon grillé <i>Accompagné de risotto aux asperges</i>	19,50 €
Espadon grillé <i>Accompagné de risotto aux asperges</i>	21,50 €
Coquilles St Jacques grillées <i>Accompagnées au choix de Linguine au Pesto ou d'une Salade de Roquette aux Champignons grillés et son huile de truffes</i>	27,50 €

VIANDES * CARNE *

Escalope Milanese <i>Escalope de veau panée, Spaghetti</i>	21,00 €
Escalope Marsala <i>Escalope de veau, Crème fraîche, Marsala, Riz</i>	22,00 €
Escalope Bolognese <i>Escalope de veau panée, Jambon, Crème fraîche, Champignons, Fromage, Gratinée, Spaghetti</i>	25,00 €
Escalope Bocconcini <i>Escalope de veau, Fond de veau, Jambon, Crème fraîche, Fromage, Spaghetti</i>	23,50 €
Osso Bucco <i>Jarret de veau en sauce, Riz</i>	24,00 €
Rognons de Veau flambés <i>Servis avec du Riz</i>	22,00 €
Brochette d'agneau <i>Servie avec du Riz</i>	20,00 €
Brochette mixte <i>Gigot d'agneau, Merguez, Riz</i>	21,00 €
Entrecôte grillée <i>Servie avec des Frites</i>	27,00 €
Pavé de Boeuf grillé <i>Servi avec des Frites</i>	23,00 €
Pavé de Boeuf au poivre vert <i>Servi avec des Frites</i>	25,00 €
Escalope de foie gras poêlée <i>et ses pâtes sauce aux Truffes</i>	31,00 €
Carpaccio de Boeuf <i>Boeuf, Bresaola, Copeaux de Parmesan et Frites</i>	23,00 €

Tous nos plats peuvent être accompagnés, à votre convenance,
d'épinards, haricots verts, frites, pâtes, riz, salade verte

DOLCI

LES GOURMANDISES

LES "MAISON"

Mousse Chocolat noir Maison	6,50 €
Crème Caramel Maison	6,50 €
Tiramisu Maison	9,50 €
Profiteroles Maison au Chocolat	10,00 €
<i>Choux, Glace vanille, Chocolat chaud</i>	
Tarte Tatin Maison	Nature 8,50 €
	Crème fouettée ou crème fraîche 9,50 €
	Flambée 10,00 €
	Boule de glace 10,00 €

DOLCI E PASTICCINI

Panna Cotta	6,50 €
<i>Nature ou fruits rouges</i>	
Gâteau au Chocolat	7,50 €
Tarte au Citron Meringuée	7,50 €

LES GOURMETS

Coupe Romaine	11,00 €
<i>Gâteau au chocolat, Glaces vanille, chocolat, praliné, Chocolat chaud & Crème fouettée</i>	
Le Vésuve	10,00 €
<i>Glaces vanille, pistache, Sauce Cointreau & Crème fouettée</i>	
Coupe Antillaise	10,00 €
<i>Glace rhum raisin, Rhum</i>	
Le Colonel	10,00 €
<i>Sorbet citron vert, Vodka</i>	
Le Trou Normand	10,00 €
<i>Sorbet pomme, Calvados</i>	
Coupe Dijonnaise	10,00 €
<i>Sorbet cassis, Crème de cassis</i>	
Coupe William	10,50 €
<i>Sorbet poire, Alcool de poire</i>	
Café Gourmand	8,00 €
<i>2 verrines limoncello et aperol</i>	

GLACES*GELATI*

~ LES SAVOUREUSES CRÈMES GLACÉES ~

Vanille, Chocolat, Fraise, Café, Menthe, Noix de coco, Pistache, Rhum Raisin, Caramel fleur de sel, Amande, Banane, Cannelle, Nougat, Praliné

~ LES DÉLICIEUX SORBETS ~

Orange, Poire, Pomme, Cassis, Citron vert, Fruits de la Passion, Framboise

Coupe deux boules au choix	5,00 €
Coupe trois boules au choix	7,00 €
"Secret", "Mystère"	6,50 €
Poire Belle Hélène	9,00 €
<i>Glace vanille, Sauce chocolat, Poire & Crème fouettée</i>	
Pêche Melba	9,00 €
<i>Glace vanille, Pêche au sirop, Coulis de fruits & Crème fouettée</i>	
Coupe Amalfi	9,00 €
<i>Glace chocolat, Sauce chocolat & Crème fouettée</i>	
Coupe Capri	9,00 €
<i>Glace café, Sauce café & Crème fouettée</i>	
Coupe Fragola	9,00 €
<i>Glace fraise, Coulis de fruits & Crème fouettée</i>	
Le Vacherin	9,00 €
<i>Glace vanille, Meringues, Crème fouettée</i>	
Banana Split	10,00 €
<i>Glaces vanille, chocolat, fraise, Banane & Crème fouettée</i>	
Coupe Amarena	10,00 €
<i>Glace vanille, Griottes & Crème fouettée</i>	
Coupe Sicilienne	10,00 €
<i>Glace vanille, Sauce Cointreau & Crème fouettée</i>	
Coupe Jumping	10,50 €
<i>Sorbet orange, Apérol, Cantuccini</i>	
 Supplément : Crème Fraîche ou Crème Fouettée	1,50 €

FROMAGES*FORMAGGI*

Au Choix, selon vos envies :	9,50 €
<i>Camembert, Gorgonzola, Chèvre, Emmental</i>	



ALCOOLS

LES BOISSONS

APÉRITIFS * APERITIVI *

Kir <i>cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Violette</i>	15 cl	6,00 €
Baby	3 cl	6,00 €
Kir pétillant	15 cl	7,00 €
Fragoline	15 cl	8,00 €
Ricard, Pastis ou Suze	4 cl	8,00 €
Crema Mandorla ou Uovo	7 cl	9,50 €
Martini ou Porto	7 cl	9,50 €
Spritz <i>Limoncello ou Campari ou Apérol</i>	15 cl	11,00 €
Américano Maison	15 cl	11,00 €
Cocktail Napoli	15 cl	12,00 €
Campari, Gin, Malibu ou Vodka	6 cl	10,50 €
Whisky ou Bailey's	6 cl	10,50 €
Whisky J&B	6 cl	11,00 €
Bourbon	6 cl	11,00 €
Jack Daniel's	6 cl	12,00 €
Martini Royal	15 cl	11,00 €
Pur Malt	6 cl	13,00 €
Chivas	6 cl	13,00 €
Façon Saint Germain <i>Fleur de Sureau</i>	6 cl	11,00 €

~ LES EAUX MINÉRALES ~

Plates ou gazeuses <i>San Pellegrino, Badoit, Vittel</i>	50 cl	5,00 €
	1 L	7,00 €

SANS ALCOOL * SOFT *

Jus de Fruits	25 cl	3,50 €
Bitter San Pellegrino	20 cl	4,00 €
Orangina, Schweppes	25 cl	4,00 €
Limonade, Coca-Cola, zéro	33 cl	4,00 €
Perrier	33 cl	4,00 €
Cocktail de Fruits	25 cl	4,00 €
Bière sans alcool	25 cl	4,50 €

CHAMPAGNES & PROSECCO

Prosecco	Coupe 6,00 €	Bte 31,00 €
Champagne de producteur	Coupe 8,00 €	Bte 46,00 €
Champagne Roederer <i>Brut ler</i>		Bte 91,00 €

BIÈRES * BIRRE *

Kronenbourg, 1664	25 cl	4,50 €
Heineken	25 cl 4,00 €	33 cl 6,00 €
Bières italiennes	33 cl	6,50 €
Bières locales et Carlsberg	33 cl	6,50 €

~ LES ALCOOLS ET LIQUEURS ~

Alcools divers	6 cl	11,00 €
Grappa, Amaretto, Sambucca	6 cl	11,00 €
Alcools blancs	6 cl	12,00 €



VINO

LES BONS CRUS

LES ROSÉS ITALIENS & FRANÇAIS

	1/2 BTE BTE	
Bardolino	14,50 €	20,00 €
Vin de Provence	14,00 €	24,50 €
Pinot Grigio		19,00 €
Tavel A.O.C.	19,00 €	29,00 €

LES VINS ROUGES FRANÇAIS

	1/2 BTE BTE	
Touraine	12,50 €	18,00 €
Côtes du Rhône	14,00 €	20,00 €
Brouilly	18,00 €	29,00 €
Côtes de Bordeaux		25,00 €
Lalande Pomerol		35,00 €

LES VINS ROUGES ITALIENS

	1/2 BTE BTE	
Chianti	17,00 €	23,00 €
Chianti Classico Coq Noir	24,00 €	36,00 €
Bardolino	14,50 €	20,00 €
Lambrusco sec ou doux		28,00 €
Passimientto		32,00 €

LES VINS BLANCS

Vin blanc italien Navicchio	Bte	35,00 €
Vin blanc de Provence		32,00 €

TOUT SIMPLEMENT

Pichet de vin	1/4 L	5,00 €
<i>Rouge, Rosé ou Blanc</i>	1/2 L	8,00 €
Vin au verre		6,00 €
<i>Rouge, Rosé ou Blanc</i>		

~ LES BELLES DÉCOUVERTES ~

Valpolicella di Ripasso 	40,00 €
Cinque Autoctoni 	70,00 €

Café ou Décaféiné	2,00 €
Capuccino	3,00 €
Thé ou Infusion	3,00 €
Chocolat Chaud	4,00 €
Café gourmand	8,00 €
Irish Coffee	12,00 €

MENUS UNIQUEMENT AU DÉJEUNER SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

LE MENU MIDI À 26 €

Oeufs Mayonnaise ou Salade Mixte



Lasagnes, Pizza Marguerite ou Escalope Milanese



Glace, Mousse au Chocolat, Crème Caramel
ou Camembert



Café

AVENTI BAMBINI À 15,00 €

un plat + un dessert + une boisson



Pasta bolognese ou Mini Pizza Marguerite
ou Jambon Frites



Glace ou Mousse au Chocolat 🏠



Cola, Jus ou nectar de fruit, Orangina

MENUS POUR GROUPES

Pour vos réservations et pour toutes demandes,
n'hésitez pas à nous contacter.

Notre équipe se tient à votre disposition.

+33 3 44 57 40 09
pizzanapoli60@yahoo.fr