



Bienvenue à Casa di Tony.

Un lieu né d'un rêve, d'un amour profond pour l'Italie
et du plaisir de faire sourire ceux qui s'attablent ici.

Installez-vous et profitez...



COCKTAILS

Aperol Spritz - 10,90€

L'apéritif italien incontournable, pétillant et rafraîchissant, composé d'Aperol, de Prosecco et d'eau gazeuse..

Bellini - 10,90€

Un cocktail chic à base de purée de pêches et de Prosecco, parfait pour ajouter une note raffinée.

Expresso Martini - 11,90€

Un cocktail qui marie vodka, espresso fraîchement préparé et liqueur de café, pour un mélange parfait d'énergie et de gourmandise.

Da Tony - 11,90€

Un mélange de bourbon Jack Daniel's, d'amaretto et de coca qui rappelle l'élégance et le caractère de l'Italie.

Hugo - 10,90€

Un cocktail frais et léger, mariant Prosecco, sirop de sureau, menthe et eau pétillante.

Angelo Azzurro - 12,90€

Un cocktail audacieux mêlant gin, triple sec et Blue Curaçao, avec une teinte éclatante et une saveur intense.

Pornstar Martini - 2,90€

Un cocktail exotique et raffiné, mariant vodka à la vanille, fruit de la passion et sirop tropical, accompagné d'un shot de Prosecco pour une note pétillante.

Moscow Mule - 11,90€

Un cocktail frais et légèrement épicé, mêlant la vivacité du citron à la puissance de la vodka, relevé par le piquant du gingembre.

MOCKTAILS

Virgin Spritz - 8,90€

Une version sans alcool du célèbre Aperol Spritz, préparée avec du bitter sans alcool, du jus d'orange et une touche d'eau pétillante.

Virgin Bellini - 8,90€

Inspiré du Bellini classique, ce cocktail associe purée de pêche et limonade.

Dolce Vita - 9,90€

Un mocktail rafraîchissant à base de basilic et de jus de goyave et framboise.

Mimosa revisité - 8,90€

Un cocktail pétillant à l'ananas et à la grenadine.

Sicilian Sunset - 8,90€

Un mélange de jus de cranberry, de citron et d'eau pétillante.

Séréna - 8,90€

Un mocktail rafraîchissant à base de pastèque, relevé de citron vert et parfumé à la menthe.

Virgin Hugo - 8,90€

Un cocktail aux saveurs italiennes, revisité sans alcool pour le plaisir de vos papilles.

BEVANDE

BOISSONS

SOFT

Eau plate litre	5,40€
Eau plate ½ litre	4,40€
Eau plate ¼ litre	3,70€
San Pellegrino litre	5,40€
San Pellegrino ½ litre	4,40€
Coca, coca zéro	3,90€
Coca cherry	3,90€
Fuze tea	3,90€
Limonade	3,90€
El Tony Mate	4,10€
Diabolo	4,90€
Perrier (rondelle)	3,90€
Orangina	3,90€
Fanta orange	3,90€
Sprite	3,90€
Redbull	4,90€
Jus d'orange minute maid	3,90€
Jus d'ananas minute maid	3,90€
Jus de pomme minute maid	3,90€
Jus de tomate	3,90€
Sirop (grenadine, fraise, menthe, citron, coco, violette, kiwi, cassis, pêche)	1,90€
<u>Nos Schweppes :</u>	
Schweppes tonic	3,90€
Schweppes agrumes	3,90€
Schweppes tonic & hibiscus	4,70€
Schweppes Pomelo	4,70€
Schweppes Ginger Beer	4,70€
Schweppes tonic pêche blanche et fleur de sureau	4,70€

ALCOOL

Kir (Mûre ou cassis)	5,90€
Kir royal (Mûre ou cassis)	7,90€
Ricard	3,90€
Martini (rouge, rosé ou blanc)	5,90€
Campari	4,90€
Campari orange	5,90€
Porto (rouge ou blanc)	4,90€
Picon bière 25cl	4,90€
Picon bière 50 cl	8,50€
Bitter (sans alcool)	4,50€
Venezio spritz (sans alcool)	4,90€
Coupe de champagne	8,90€
Jack Daniel's	8,90€
Gin	6,90€
J.B	6,90€
Vodka	6,90€
Pression 25cl	3,90€
Pression 50 cl	5,60€
Monaco 25cl	4,30€
Monaco 50 cl	6,00€
Panaché 25cl	3,50€
Panaché 50cl	5,20€
Afflingen rouge 25cl	4,60€
Afflingen rouge 50cl	6,20€
Bière du mois 25cl	4,60€
Bière du mois 50cl	6,20€
Adjuvants (coca, orange...)	1,50€
<u>Bières bouteilles</u>	
Heineken sans alcool	4,90€
Desperados	6,30€
Moretti	5,30€
Virgin Desperados	5,20€
Orval	5,90€

BEVANDE

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,70€
Double espresso	4,70€
Grand café	3,60€
Café allongé	2,80€
Café décaféiné	2,90€
Grand café décaféiné	3,90€
Capuccino (mousse de lait)	3,90€
Café viennois	3,90€
Thé Dammann	4,00€
Tisanes Dammann	4,00€
Chocolat chaud	3,90€
Chocolat viennois	4,10€
Sup. lait	0,60€
Irish coffee	7,90€
Irish Italiano (à l'amaretto)	7,50€



Les bulles

Bernard Robert Brut 75cl	55€
Mumm Cordon Rouge Brut 75cl	85€
Perrier-Jouet Grand Brut 75cl	95€
Veuve Clicquot 75cl	11



Les bulles de la botte

Prosecco extra dry Brilla 75cl	25€
Spumante Linda Donna 75cl	19€
Asti Linda Donna 75cl	21€

DIGESTIFS

Amaretto	5,50€
Limoncello	5,50€
Grappa	5,50€
Sambuca	5,50€
Cognac	6,50€
Mirabelle	6,50€
Poire Williams	6,50€
Bailey's	5,90€
Get 27	5,90€
Liqueur de pistache	6,50€
Liqueur de melon	6,50€
<u>Rhum :</u>	
Don Papa Baroko	10,00€
Don Papa Baroko 70cl	90,00€
Zacapa	12,00€
Havanna club 3 ans	8,00€

Whisky.

JB	6,90€
Jack Daniel's	8,90€
Jameson	7,90€
Chivas Regal 12 ans	9,90€

PLANCHETTES

Planchette di Treviso
pour 1 personne - 9,90 €
pour 2 personnes - 17,90 €
pour 4 personnes - 29,00 €

Assortiment de fines charcuteries italiennes accompagné de légumes confits.



Assortimento di Formaggi
pour 1 personne - 8,90 €
pour 2 personnes - 16,90 €
pour 4 personnes - 28,00 €

Assortiment de fromages italiens et ses légumes confits.

ENTREES

Salade italienne - 14.50 € en entrée / 19.50 € en plat.

Salade de jeunes pousses, tomates cœur de bœuf, jambon de parme et burrata.

Salade ave cesario - 14.90 €

Salade de jeunes pousses, milanaise de veau coupée et lamelle, tomates oignons et olives.

Tartare de saumon - 18.90 €

Salade de poulpe - 17.90 €

Poulpe frais, ail, basilic et citron, servie sur un écrasé de pomme de terre maison.

Poisson

Mahi mahi à la sorrentina - 22.90 €

Mahi mahi nappé de sauce tomate san marzano, ail, basilic & parmesan servi avec un risotto au parmesan

Burger

Burger del capo - 21.90 €

Steak hache 180gr façon bouchère, pain puccia (cuit au feu de bois), taleggio (fromage italien), gorgonzola, salade, oignons rouges, tomates cerises et salade jeune pousses servi avec frites

PASTA

PATES



Spaghetti napolitaine - 14,50 €

Pâtes fraîches, sauce tomate san marzano

Spaghetti alla bolognese – 16,90 €

Pâtes fraîches, enrobées d'une bolognaise savoureuse mijotée comme en Italie... juste pour vous

Gnocchi alla carbonara (version italienne) – 18,90 €

Pâtes fraîches nappées d'une sauce crémeuse à base de jaunes d'œufs, de guanciale croustillant et de pecorino romano – la recette authentique.

Gnocchi alla carbonara (version française) – 17,90 €

Pâtes fraîches enrobées d'une sauce crémeuse aux lardons.

Linguine alla crema di funghi - 16.9 €

Pâtes fraîches enrobées d'un sauce crème aux champignons.

Linguine alle vongole – 22,50 €

Linguine fraîches sautées avec des palourdes fraîches, ail, huile d'olive, vin blanc et persil, dans la plus pure tradition napolitaine.

Linguine della Casa – 20,90 €

Linguine fraîches enrobées d'une crème de stracciatella (fromage frais italien), mortadelle à la pistache et au pesto de pistache, surmontées d'une burrata fondante, basilic frais et éclats de pistache.

Spaghetti all'arrabiata – 17,90 €

Pâtes fraîches nappées sauce tomate napolitaine relevée de 'nduja, piment et tomates cerise pour une arrabiata pleine de caractère.

Cavatelli caccio e pepe– 16,50 €

Pâtes fraîches servies dans une sauce crémeuse au pecorino romano et poivre noir, pour un classique simple, intense et terriblement gourmand.

Cavatelli au pesto genovese– 19,50 €

Pâtes fraîches servies avec un pesto genovese maison et burratina.

Ravioli Ricotta & Épinards, Sauce Napolitaine - 18.90 €

Le Nostre Specialità

SPECIALITES ITALIENNES

Lasagna della mamma – 18.90 €

Pâtes fraîches superposées, ragù à la bolognaise longuement mijoté et parmesan gratiné, dans la plus pure tradition italienne.

Arancini jambon fromage – 17,50 €

Boule de riz panée facie, jambon fromage et mozzarella. Accompagnées de salades jeunes pousses et tomates cerises

Arancini à la truffe – 19,50 €

Boule de riz fourrées à la mozzarella di bufala et truffe Accompagnées de salades jeunes pousses et tomates cerises.

Arancini (Sicilienne) – 17,50 €

Boule de riz fourrées à la bolognaise, mozzarella di bufala. Accompagnées de salades jeunes pousses et tomates cerises.

Saucisses calabraises au fenouil – 21,50 €

Saucisses calabraises parfumées au fenouil, servies avec des spaghetti à la napolitaine pour un plat généreux aux accents du Sud de l'Italie.



NOS PIZZAS

Margherita - 13,90 €

Sauce tomate San Marzano et mozzarella fior di latte, relevées de basilic frais pour une pizza classique et généreuse.

Margherita & Bufala - 18,90 €

Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala Campana et Parmigiano.

Prosciutto & Funghi - 15,90 €

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc et champignons pour une combinaison douce et réconfortante.

Diavola - 17,90 €

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, salami piquant (spiannata) et olives Taggiasca pour une pizza au caractère affirmé.

4 Stagioni - 16,90 €

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, artichauts grillés et olives Taggiasca, un tour d'Italie en une pizza.

4 Formaggi - 16,90 €

Ricotta, provola fumée, gorgonzola et Parmigiano pour une pizza crémeuse et pleine de caractère.

Da Tony - 19,50 €

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon de Parme 24 mois, roquette, burrata, Parmigiano et tomates cerises, un mélange frais et gourmand.

Vegetariana - 17 €

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, légumes grillés de saison, Parmigiano et basilic frais pour une pizza colorée et savoureuse.

Napoli - 16,90 €

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, tomates cerises multicolores, anchois et olives Taggiasca, relevées de basilic frais.

Salmone- 20,90 €

Base crème & ricotta, saumon oignons et câpres.

Frutti di mare - 24,50 €

Une pizza aux saveurs de la méditerranée avec une base sauce tomate san marzano

Polpette del nonno - 19,50 €

Sauce tomate san marzano, crème d'aubergine, mozzarella fiore di latte polpette del nonno, basilic, tomates cerises.

Carbonara - 17,90€

base crème et ricotta, guaciale, oignons parmesan et oeuf.

Le nostre firme

Mortazza - 19,50 €

Crème de ricotta et mozzarella fior di latte, mortadelle italienne, pesto de pistache, burrata et éclats de pistache pour une pizza douce et gourmande.

Tartufo - 20,50 €

Crème de truffes, mozzarella fior di latte, champignons frais, burrata, roquette et noisettes concassées pour une pizza parfumée et élégante.

Tropea - 19,50 €

Crème de poivrons jaunes maison, mozzarella fior di latte, 'nduja, oignons rouges de Tropea et olives Taggiasca pour une pizza relevée et ensoleillée.

Salsiccia e Friarielli - 21,50 €

Provola fumée artisanale napolitaine, salsiccia italienne et friarielli (brocolis napolitains) cuisinés, avec pecorino sardo pour une pizza typiquement napolitaine, riche en caractère.



CARNE

VIANDES

Scaloppina di vitello alla milanese - 22,50 €

Escalope de noix de veau blanche panée, croustillante et dorée, dans la plus pure tradition milanaise.

Scaloppina marsala – 25,50 €

Escalope de noix de veau blanche, flambée au marsala

Scaloppina alla crema di funghi - 22,50€

Escalope de noix de veau blanche nappée d'une sauce crème aux champignons.

Entrecôte de boeuf grillée – 24,50 €

Tartare italiano – 23,50 €

Bœuf coupé au couteau, parmesan, tomates séchées, oignon rouge, basilic et câpres, assaisonné par le Chef.

SAUCES AU CHOIX – 2,50 €

Gorgonzola / Crème aux champignons.

Accompagnement au choix : Frites , spaghetti sauce napolitaine, poêlée de légumes du jour.

Accompagnement supplémentaire – 3,50 €

Frite, légumes ou pâtes

RISOTTOS

Ai Tre Fromaggi – 18,50 €

Un risotto crémeux et fondant sublimé par un mélange de savoureux fromages italiens

Ai Crème Funghi – 17 €

Un risotto crémeux aux champignons et Parmigiano Reggiano

Frutti di mare - 24.5 €

Un risotto crémeux aux saveurs de la méditerranée.



DOLCE

DESSERTS

Gelato artigianale

1 boule – 4,00 € / 2 boules – 6,00 € / 3 boules – 8,00 €

Parfums : vanille, fraise, chocolat, café, pistache, citron, noix de coco, fleur de lait, framboise.

Dama Bianca – 8,50 €

Vanille, meringue croquante, coulis de chocolat et chantilly.

Fragola Melba (en saison) – 8,50 €

Glace vanille, fraises fraîches, coulis fruits rouges et chantilly.

Colonel - 8.5 €

3 boules de citron et vodka

Coupe Limoncello - 8.50€

3 boules de citron, limoncello et rondelle de citron

Le tout choco - 8.50€

2 boules chocolat, coulis chocolat, pepites de chocolat et chantilly

Mousse al cioccolato – 5,90 €

Mousse au chocolat intense et onctueuse avec chantilly.

Tiramisu du chef– 8,50 €

Mascarpone, café et biscuit imbibé.

Panna cotta au miel d'accacias et fruits rouges– 6,50 €

Panna cotta, coulis de fruits rouges et miel d'accacias.

Crème brûlée vanille de tahaa– 7,50 €

Crème caramel au beurre salé - 7,50€

Caffè di Tony – 6,00 €

Glace vanille arrosée d'un espresso et sa chantilly.



Les desserts italiens sont comme un dernier baiser après un rendez-vous parfait : sucrés, irrésistibles et mémorables.

I nostri vini

NOS VINS

Vini Rosso

Aglianico Domus Vini – 19,50 €

Verre 5,50 €

Campanie

Fruits noirs mûrs, structure douce, rond et agréable.

Accords : Lasagnes, viandes blanches.

Montepulciano d'Abruzzo Burbero – 21,50 €

Verre 6,50 €

Abruzzes

Bonne structure, aux senteurs de petits fruits rouges.

Accords : Pizza, pâtes à la viande, charcuteries.

Sangiovese Appassimento Aprimondo – 25 €

Emilie-Romagne

Cerise, prune, épices. Persistant, équilibré.

Accords : Pâtes bolognaises, viandes grillées, fromages affinés.

Gran Passione Rosso Veneto – 26 €

Vénétie

Fruits mûrs, prunes, raisins secs. Riche et persistant.

Accords : Viandes rouges, plats mijotés, fromages corsés.

Appassimento Puglia Wrap – 26 €

Pouilles

Épicé, vanille, bel équilibre tanins/acide.

Accords : Pâtes riches, viandes grillées, fromages.

Primitivo Doppio Passo – 25 €

Pouilles

Sous-bois, vanille, structure équilibrée.

Accords : Pizza, viandes, plats mijotés.

Neropasso Veneto – 28 €

Vénétie

Épicé, élégant, cerise, floral.

Accords : Risotto, viandes blanches, fromages.

Nero d'Avola / Frappato Passimientto – 29 €

Sicile

Fruits secs, velouté, rond, finale épicée.

Accords : Pâtes siciliennes, viandes grillées, fromages.

Chianti Riserva Da Vinci – 39 €

Toscane

Cerise, vanille, cannelle. Tanins souples, finale longue.

Accords : Pâtes tomate, viandes rouges, fromages affinés.

Lambrusco rouge Di Bacco – 17 €

Emilie Romagne

Parfum fruité et intense. Notes de fraises et de cerises. Pointe florale.

Accords : Pâtes tomate, viandes blanches, apéritif.

Vini Bianchi

L PUMO Chardonnay – 19,50 €

Verre 5,50 €

Pouilles

Floral, élégant, notes de jasmin, rose sauvage, ananas et banane.

Accords : Antipasti, salades, pâtes aux légumes, burrata.

Moscato Giallo DOC – 21,50 € (moëlleux)

Verre 6,50 €

Trentin

Parfum muscat très aromatique, équilibré, finale douce et parfumée.

Accords : Desserts fruités, panna cotta, tiramisù léger, apéritif.

Oropasso Garganega Chardonnay – 27,50 €

Vénétie

Notes florales, agrumes, fruits jaunes. Frais, minéral, structuré.

Accords : Risotto, poissons, pâtes aux fruits de mer.

Vini Rosato

Rosato Passione Castelnuovo – 19 €

Verre 5 €

Venetie

Bouquet intense et fort avec des notes de baies rouges avec une touche de vanille.

Accords : Antipasti, salades, pâtes, pizzas, burrata.

Bardolino Rosé DOC CA Vegar – 20 €

Venetie

Parfum intense notes de petits fruits rouges et de fleurs. Savoureux, frais et harmonieux.

Accords : Apéritif, viandes blanches, pâtes, pizzas.

Primitivo Rosé LupoMeraviglia – 22 €

Pouilles

Parfum profond de mûres et de myrtilles, doux et agréable au palais.

Accords : Risotto, viandes blanches, pizzas, antipasti.

Grandi Vini

Amarone Docg Classico Monte Del Fra – 55 €

Venetie

Intense et complexe, aux arômes de fruits rouges mûrs, d'épices et de cacao.

Un véritable velouté en bouche

Barolo Rombo Nero – 42 €

Piémont

Arômes complexes de fruits rouges, de roses séchées, de réglisse et d'épices.

En bouche, structure puissante et élégante avec une acidité équilibrée.

Anniversario 62 – 42 €

Pouilles

Parfum ample et complexe, très fruité, avec des notes de prunes, senteurs de confitures de cerises, légèrement épicé. Vin de grande structure, souple et riche, avec des notes finales de cacao et vanille.