

Aperitivi / Apéritifs / Aperitives

Aperol spritz 15 cl.....
Americano maison 10 cl.....
Martini rouge ou blanc 7 cl.....
Bellini 10 cl
Coupe de prosecco 9 cl.....
Coupe de Champagne 10 cl.....
Porto 7 cl.....

Gin tonic 21 cl.....
Kir au vin blanc 12 cl
Kir royal 12 cl.....
Whisky 4 cl.....
Chivas ou Jack Daniel's 4 cl.....
Cocktail A Modo Mio (sans alcool)

Antipasti / Entrées / Starters

Bruschetta 3 tartines de pain à l'ail grillées avec concassé de tomates et mozzarella
3 toasted garlic bread tartines with mashed tomatoes and mozzarella

Bufala ou burrata (125 g).....

Bufala e focaccia mozzarella di bufala, jambon de Parme, roquette, tomates cerise et focaccia
mozzarella di bufala, Parma ham, arugula, cherry tomatoes and focaccia

Gnoccho fritto con salumi mix de charcuterie sur lit de croustillants de pizza
mixed cold cuts on a bed of pizza crust

Antipasto vegetariano Mix de légumes (supplément burrata ou bufala 4 €).....
mixed vegetables (extra charge for burrata or bufala 4 €)

Carpaccio rucola e Grana Tranchettes fines de bœuf avec roquette et Grana
Thin beef slices with arugula and Grana bresaola rucola

Antipasto A Modo Mio (à partager / to share)

Insalatone d'estate Roquette, tomates cerises, poulet, artichauts romains, olives et Grana
Arugula, cherry tomatoes, chicken, Roman artichokes, olives and Grana

8 escargots / 8 snails

Pasta /Les Pates

Linguine alla carbonara Linguine avec poitrine fumée, jaune d'œuf et touche de crème fraîche.....
Linguine pasta with smoked pork belly, egg yolk and a touch of fresh cream

Tagliatelle al salmone Tagliatelle au saumon.....
Tagliatelle with salmon

Penne alla siciliana Penne avec aubergines, tomates cerises et mozzarella
Penne with eggplants, cherry tomatoes and mozzarella

Tagliatelle al pesto Tagliatelle sauce basilic, ail et huile d'olive
Tagliatelle with basil sauce, garlic and olive

Penne al pollo gratine Penne au poulet gratine au four.....
Oven-cooked penne and chicken gratin

Linguine A Modo Mio Linguine aux fruits de mer couvert avec focaccia
Linguine with sea food and focaccia

Lasagna

Tagliatelle mare e monte Tagliatelle avec champignons, scampi et crème de truffe.....
Tagliatelle with mushrooms, shrimps and truffle cream

Penne pugliese Penne avec thon, olives, câpres et champignons
Penne with tuna, olives, capers and mushrooms

Tagliatelle simpatia Tagliatelle avec gorgonzola et jambon de Parme
Tagliatelle with gorgonzola and Parma ham

Pasta fresca / Pates fraiches / Fresh pasta

Tortellini al tartufo Pâtes fraîches farcies aux cèpes et crème de truffe.....
Fresh pasta stuffed with cep mushrooms and cream of truffle

Mezzaluna ricotta e spinaci Pâtes fraîches farcies ricotta et épinards
Fresh pasta stuffed with ricotta and spinach

Carne / Viandes / Meats

Cotolette alla milanese Escalope de veau panée
Breaded veal escalope

Scaloppina al limone Escalope de veau au citron.....
Veal escalope in lemon

Scaloppina alla parmigiana Escalope de veau avec aubergines gratinées.....
Veal escalope with eggplants gratin

Scaloppina alla marsala Escalope de veau avec champignons, crème fraîche et marsala fine.....
Veal escalope with mushrooms, fresh cream and fine Marsala

Bocconcini alla romana Escalope de veau avec crème fraîche et jambon de Parme gratiné
Veal escalope with fresh cream and gratinated Parma ham

Garnitures au choix : pommes de terre maison, légumes ou pâtes
Side dish to choose from: homemade potatoes, vegetables or pasta

Pesce / Poissons / Fishes

Fritto misto Mix de poissons et fruit de mer.....
Mix of fishes and sea food

Gamberetti saltato in padella con zucchine Scampis poêlés avec sauce tomate pimentée et courgette
Pan-fried shrimp with spicy tomato sauce and zucchini

Pizze / Pizzas

Margherita	Sauce tomate, mozzarella, basilic / tomato sauce, mozzarella, basil
Regina	Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon blanc / tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, ham
Calzone	Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon blanc, œuf / tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, ham, egg
4 stagioni	Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon blanc, artichauts, olives, poivrons
	tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, ham, artichokes, olives, sweet peppers
4 formaggi	Sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, scamorza fumée / tomato sauce, mozzarella, goat cheese, gorgonzola, smoked scamorza
Vegetariana	Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, aubergines, poivrons, courgettes, olives
	tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, eggplants, sweet peppers, zucchinis, olives
Diavola	Sauce tomate, mozzarella, saucisson pimenté, olives, gorgonzola / tomato sauce, mozzarella, spicy sausage, olives, gorgonzola
Bufalina	Sauce tomate, roquette, tomates cerises, bufala, crème de vinaigre balsamique
	tomato sauce, arugula, cherry tomatoes, bufala, cream of balsamic vinegar
Burattina	Sauce tomate, buratta, roquette, tomates cerises, sauce pesto / tomato sauce, buratta, arugula, cherry tomatoes, pesto sauce
Tartufata	Crème fraîche, mozzarella, champignons frais, crème de truffe, speck / fresh cream, mozzarella, fresh mushrooms, truffle cream, speck
A Modo Mio	Sauce tomate, mozzarella, aubergines, fallafel, roquette, tomates cerises, sauce sésame
	tomato sauce, mozzarella, eggplants, fallafel, arugula, cherry tomatoes, sesame sauce
Primavera	Sauce tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises, speck, grana
	tomato sauce, mozzarella, arugula, cherry tomatoes, speck, Grana Padano
Siciliana	Sauce tomate, anchois, câpres, olives, origan / tomato sauce, anchovies, capers, olives, oregano
Tonnata	Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, thon, oignons, olives / tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, tuna, onions, olives
Bresaola	Sauce tomate, mozzarella, bresaola, roquette, grana, crème de vinaigre balsamique
	tomato sauce, mozzarella, bresaola, arugula, Grana Padano, cream of balsamic vinegar
Turenne	Crème fraîche, mozzarella, poulet, poivrons, courgettes / fresh cream, mozzarella, chicken, sweet peppers, zucchinis
Chèvre et miel	Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel / fresh cream, mozzarella, goat cheese, honey
Grazie	Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, olives, jambon de Parme, grana
	tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, olives, Parma ham, Grana Padano
Americana	Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, frites / tomato sauce, mozzarella, ham, french fries

Tous les suppléments à 2 € hors burrata, bufala, et charcuterie (4 €)

All extras are at 2 €, excepted burrata, bufala and cold cuts (4 €)

Dolci / Desserts

Tiramisu classico	
Moelleux au chocolat (servi avec glace vanille) / Soft centered chocolate cake (served with vanilla ice cream)	
Panna cotta	
Torta della nonna	
Pizza Nutella.....	
Crème brûlée.....	
Cheesecake alle fragole.....	
Café gourmand / Gourmet Coffee.....	
Gelato/glace (1 boule) (vanille-chocolat-fraise-citron-caramel)	
Ice cream (1 scoop) (vanilla-chocolate-strawberry-lemon-caramel)	
Sorbetto al limone con vodka	
Formaggi misti	

Bevande / Boissons Fraiches / Cold Drinks

Eau minérale italienne	Bière pression.....
Jus de fruit (orange-pomme-ananas-abricot).....	Perrier
Coca, Coca zéro 33 cl	Schweppes, Orangina, limonade
Bière italienne 33 cl	

Caffe / Boissons chaudes / Hot Drinks

Café expresso italien €	Cappuccino
Café décaféiné, Café allongé.....	Thé ou infusion.....

Digestivi / Digestifs / Digestives

Limoncello.....	
Grappa	
Amaro italiano.....	

Vini / Vins / Wines

verre (16 cl)

37.5 cl

75 cl

Vini rossi / vins rouges / red wines

Chianti classico (Toscana)

Nero d'Avola (Sicilia)

Primitivo (Puglia)

Montepulciano d'Abruzzo (Abruzzo)

Valpolicella classico (Veneto)

Lambrusco secco (Emilia)

Lacrima Christi (Campania)

Nero Passo (Veneto)

Senatore Primo (Piemonte)

Amarone (Veneto)

Vini bianchi / vins blancs / white wines

Pinot Grigio (Veneto)

Oro Passo (Veneto)

Prosecco (Veneto)

Vini rosati / vins rosés / rosé wines

Bardolino Chiaretto (Veneto)

Lacrima Christi (Campania)

Rosa Passo (Veneto)

Vin de table / table wine

Verre (16 cl)

Pichet (25 cl)

Pichet (50 cl)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

Prix nets en euros, taxes et service compris