



RISTORANTE

SUGGESTIONS DU CHEF

LASAGNA

RAGÙ

LASAGNE À LA BOLOGNAISE

19€

ALLA NORMA

LASAGNE À LA SAUCE TOMATE ET AUBERGINES

19€

TAGLIATA DI MANZO

ENTRECÔTE DE BLACK ANGUS GRILLÉ 300 GRAMMES COUPÉ EN LAMELLES, ROQUETTES, COPEAUX DE PARMESAN, TOMATES CERISES, HUILE D'OLIVE, BALSAMIQUE, SEL ET POIVRES 5 BAIES

SERVI AVEC FRITES ET 1 SAUCE AU CHOIX

32€

24€

MOULES MARINARA FRITES

MOULES DE BOUCHOT AOP DE LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL, PERSILLADES MAISON, VIN BLANC, SAUCE TOMATES MAISON, PIMENT D'ESPELETTE ET POIVRE

LE BLACK ANGUS IRLANDAIS

350 GRAMMES ENV. CUIT PAR VOS SOINS SUR UNE PIERRE DE LAVE, FRITES ET 3 SAUCES, COCKTAIL AU WHISKY, AIOLI ET BEURRE MAITRE D'HÔTEL (PEUT ÊTRE SAISIE AVANT)

38€

LE FILET DE THON ROUGE ALBACORE DU PACIFIQUE

300 GRAMMES ENV. CUIT PAR VOS SOINS SUR UNE PIERRE DE LAVE, 3 SAUCES, AIOLI. COCKTAIL AU WHISKY ET CHIMICHURRI MAISON (PEUT ÊTRE SAISIE AVANT)

36€



RISTORANTE

ANTIPASTI

Entrées



ARANCINI

(Boule de riz, panée et frite)

RAGÙ DI BOLOGNESE 8€



MOZZARELLA E SPINACHI 8€

PANZEROTTI

(Calzone frit)

VÉGÉTARIEN  7€

sauce tomate, mozzarella et basilic

PROSCIUTTO 8€

sauce tomate, mozzarella et jambon

AL TONNO 8€

sauce tomate, mozzarella et thon

BOLOGNESE 9€

sauce bolognaise et mozzarella

LA BRUSCHETTA

13€

Pain grillé, pesto alla Genovese, Mortadella di Bologna IGP, burrata, éclats de pistache et filet de crème balsamique



LA BRUSCHETTA VEGETARIANA

12€

Pain grillé, tomates cerise confites et burrata



SALADE GOURMANDE

8€

Mélange de salade, tomates cerises, copeaux de parmesan vinaigrette aux herbes du chef & croûtons de pain maison ou vinaigrette de balsamique

IL TAGLIERE

À partager / 2 pers.

22€

Assortiment de 4 charcuteries italiennes, fromages italiens, pain, légumes marinés, petite salade de roquette aux tomates cerise, huile d'olive de Toscane et sa crème de balsamiques



: végétarien



RISTORANTE

PASTA FRESCA

150gr



- | | | |
|---|---|------------|
| | BOLOGNESE | 20€ |
| | Sauce tomate, viande hachée (boeuf & porc), carottes, céleri, oignons | |
|  | GNOCCHI AL GORGONZOLA | 19€ |
| | Sauce à la crème de parmesan, gorgonzola, copeaux de parmesan, noix et poivre 5 baies | |
|  | GNOCCHI AL PESTO GENOVESE | 18€ |
| | Sauce pesto (basilic, ail, parmesan, pignons de pin & huile d'olive EVO) | |
| | CAPITANO | 24€ |
| | sauce tomate maison, filet de thon frais snacké, oignons confits à la crème de balsamique, huile d'olive de Toscane & câpres | |
|  | POMODORO & BURRATA | 19€ |
| | sauce tomate maison, burrata 100gr, basilic frais | |
| | CARBONARA CREMOSA | 21€ |
| | jaune d'oeuf crémeux, Guanciale d'Italie, grana padano et pecorino, poivres aux cinq baies | |
|  | CARBONARA VÉGÉTARIENNE | 18€ |
| | jaune d'oeuf crémeux, grana padano et pecorino, poivres aux cinq baies | |
|  | ARRABBIATA | 18€ |
| | Sauce tomate maison au piment oiseau | |
|  | AGLIO, OLIO E PEPERONCINO | 18€ |
| | Ail, huile d'olive, persil et piment oiseau | |
| | COZZE | 24€ |
| | sauce tomate maison ou sans, moules de bouchot AOP fraîches, persillade maison ail frais, persil frais, vin blanc, huile d'olive de Toscane, poivre 5 baies | |

POUR LES ENFANTS, CHAQUE PLAT EST DISPONIBLE EN
DEMI-PORTION (MOITIÉ PRIX)

 : végétarien



PINSA ROMANA

	MARINARA Sauce tomate maison, origan, ail frais, huile d'olive de Toscane	13€
	MARGHERITA sauce tomate maison, mozzarella, huile d'olive de Toscane et basilic frais	14€
	GORGONZOLA Base crème, champignons de Paris frais, mozzarella, gorgonzola DOP, copeaux de parmesan et noix	22€
	PROSCIUTTO CRUDO sauce tomate maison, mozzarella, jambon cru italien, roquette, copeaux de parmesan et crème de balsamique	19€
	COTTO & FUNGHI Sauce tomate maison, mozzarella, jambon cuit italien et champignons frais	18€
	ETNA sauce tomate maison, mozzarella, salami piquant italien	18€
	MORTADELLA BURRATA & PISTACCHIO Base crème, Mortadella di Bologna, burrata, huile d'olive de Toscane et éclats de pistache	21€
	PORCONA Base crème, écrasé de pomme de terre, porchetta de Ariccia (cochon de lait farci aux herbes et cuit à la broche) & poivre	23€
	CAPITANO Sauce tomate maison, mozzarella, filet de thon frais snacké, oignons confits, câpres et huile d'olive de Toscane	23€
	PRIMAVERA Sauce tomate maison, mozzarella, huile d'olive de Toscane, artichauts, olives noires et tomates séchées	19€
	CARBONARA Base crème, parmesan, mozzarella, guanciale, jaune d'oeuf pasteurisé, poivre 5 baies moulu	21€
	RACLETTE Base crème, écrasé de pomme de terre, fromage à raclette & oignons	22€

COMPOSEZ VOTRE PINSA SELON VOS ENVIES

BASE SAUCE TOMATE MOZZARELLA 14€ INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE 1.50€

BASE CRÈME MOZZARELLA 14€ INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE 1.50€

POUR LES ENFANTS, CHAQUE PLAT EST DISPONIBLE EN DEMI-
PORTION (MOITIÉ PRIX)



: végétarien



RISTORANTE

GELATI & DESSERTS

CRÈMES GLACÉES

Vanille
Pistache di Bronte sicilia
Café
Chocolat au lait

Noisette
Caramel beurre salé
Amarena yogurt (cerises)
Yogurt

SORBETS

Citron
Citron basilic
Fraise
Mangue
Ananas
Chocolat 72%



DESSERTS

TIRAMISU AL CAFÈ **9€**

CANNOLO SICILIANO **9€**

gaufrette frite farcie de ricotta, décorée de pépites de chocolat et pistaches concassées

BABA AU RHUM **9€**

LE BABA DE SEBA, CHANTILLY, SHOOT DE RHUM DON PAPA **14€**