Ristorante RIGOLETTO

PIZZA Y PASTA
DAL 1989 LA ROCHELLE

Wifi gratuit connectez-vous sur : _Rigoletto by Wifiz

Boissons

NOS APÉRITIFS
PINEAU DES CHARENTES blanc ou rosé 3,95
RICARD 3,95
KIR Cassis, Pêche, Mûre ou Framboise 3,95
RHUM ARRANGÉ MAISON (6CL) 6

NOS WHISKY
WHISKY BABY 3,95
WHISKY SCOTCH CLAN CAMPBELL 4,95
BABY COCA OU ORANGE 4,95
WHISKY COCA OU ORANGE 6,85
BOURBON FOUR ROSES 6
WHISKY CHIVAS 6
WHISKY JACK DANIELS 6
WHISKY JAPONAIS AKASHI 7
WHISKY JAPONAIS TOKINOKA 7
WHISKY JAPONAIS KURA YOSHI 9,9

NOS APERITIFS ITALIENS
MARSALA aux Œufs ou aux Amandes 3,95
CAMPARI 3,95
MARTINI Rouge ou Blanc 3,95
KIR ITALIEN (Prosecco blanc et Crème de Cassis) 5,25

NOS BIÈRES ITALIENNES
PERONI NASTRO AZURRO Pression, Blonde légère
en 25 cl 3,95
en 50 cl 7,9
MORETTI Blonde légère, équilibrée (Bouteille 33cl) 4,1
Supplément sirop 0,2

SANGRIA MAISON
SANGRIA MAISON Le verre (25cl) 5
SANGRIA MAISON La carafe de 50 cl 10
SANGRIA MAISON Le carafe de 1l 20

NOS COCKTAILS ITALIENS
L'AMÉRICANO MAISON 6,9
MOJICELLO Limoncello (liqueur de citron), Citron vert, Menthe, Sanpellegrino 6,9
SPRITZ Alcool aux écorces d'oranges amères et Prosecco blanc,Léger et rafraîchissant 6,9
MOJITO Rhum blanc, Citron, Menthe, Perrier 6,9
ITALIAN MOJITO Menthe, Citron Vert, Campari et Prosecco blanc 6,9
BELLINI Crème de pêche, Jus d'abricot, Prosecco blanc 6,9
GIN TONIC ITALIEN Gin Italien Pamplemousse, Tonic Italien Abbondio, Citron Vert, Basilic 6,9

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL
L'AZUR Jus d'orange, d'ananas, d'abricot et sirop de grenadine 5
MOJITO ZERO Citron vert, Menthe, Seven Up mojito 5

LES SODAS ET EAUX MINÉRALES
PERRIER (50 cl) 3,6
EVIAN - BADOIT (1/2 bouteille) 3,6
EVIAN - BADOIT (bouteille) 4,7
SANPELLEGRINO (1/2 bouteille) 4,1
SANPELLEGRINO (bouteille) 5,3
LIMONADE ITALIENNE ABBONDIO
Citron ou Tonic (bte 27,5cl) 3,8
JUS DE FRUITS Orange, Ananas, Abricot, Tomate (verre 33 cl) 3
SEVEN UP / ORANGINA (verre 33 cl) 3
PEPSI (boîte 33 cl) 3,3
PEPSI ZÉRO (boîte 33 cl) 3,6
ICE TEA PÊCHE (verre 33 cl) 3,3

Glaces artisanales italiennes

GELATO DI NATURA :
« Glaces artisanales dans la région de Venise dans la pure tradition des glaces Italiennes. Lait frais de la plaine du Pò, Citron de Sicile, ou Fraise d'Emilie Romagne… Les Glaces sont élaborées par des maîtres Glaciers. Le résultat : une texture onctueuse et légère si caractéristique des Glaces Italiennes. »

Parfums : Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Tiramisu, Pistache, Amarena, Noisette, Citron, Mangue, Pêche

COUPE 2 BOULES 5
COUPE 3 BOULES 6

Coupes composées

CAFÉ LIÉGEOIS 2 Boules Café, 1 Vanille arrosées d'un Expresso et Chantilly 7,7
CHOCOLAT LIÉGEOIS 2 Boules Chocolat, 1 Vanille, Éclats de chocolat, Sauce Chocolat et Chantilly 7,7
PINOCCHIO Glace Pistache, Noisette, Eclats de Noisettes, Caramel au beurre salé, Chantilly 7,7
TIRAMISU Glace Tiramisu, Chocolat, Vanille, Brisure Spéculoos, Sauce chocolat, Chantilly 7,7
COPPA SARDEGNA Glace vanille, Noisette, Nougatine maison, Caramel au beurre salé, Chantilly 7,7
COPPA VAL D'AOSTA Meringue, Vanille, Chocolat, Chantilly, Sauce Chocolat 7,7
COUPE AMARENA Glace cerises et vanille, Sirop et cerises Amarena, Chantilly 7,7
LIMONCELLO Glace Citron, 4 cl de Limoncello (liqueur à base de citron élaborée en sicile), Meringue, Chantilly 7,7

Desserts

DESSERT DU JOUR 5
CRÈME BRULÉE AU CITRON DE SICILE 5,5
FROMAGE BLANC AUX CERISES AMARENA 5,5
MOUSSE AU CHOCOLAT 5,5
PANNA COTTA Caramel au beurre salé 5,5
BABA BOUCHONS ITALIENS AU RHUM
Glace Rhum Raisin, Chantilly 6,5
TIRAMISU Gâteau italien au café à base de mascarpone 6,8

Les cafés

EXPRESSO 1,7
DÉCAFÉINÉ 1,8
NOISETTE 1,8
CAFÉ DOUBLE 2,9
GRAND CRÈME 3
CAPUCCINO OU DECAPUCCINO 3,7
IRISH COFFEE 7,5

CAFÉ GOURMAND ITALIEN
Expresso, tiramisu, mini baba au rhum 6,8

AFFOGATO AU CAFÉ
2 boules vanille recouvertes d'un café chaud et de chantilly 6

Les thés

ASSORTIMENT DE THÉS KUSMI TEA 3,6
blue detox
the vert fraise
boost
the vert menthe
sweet love (the noir)

ASSORTIMENT D'INFUSIONS 3,6
L@V Kusmi Tea

Les digestifs

RHUM ARRANGÉ MAISON 6
GRAPPA 6
AMARETTO DI PARMA 6
SAMBUCCA servi flambé 6
ARMAGNAC - COGNAC - CALVADOS - LIQUEURS 6
LIMONCELLO Liqueur italienne à base de citron 6

graphisme : www.loopinthebite.eu

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place, à partir de produits bruts, crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires.

Prix nets en euros, nous n'acceptons pas les chèques, ni les billets de 500€. Tickets restaurants : max 2 titres par personne, pas de monnaie rendue.

Antipasti

Accompagnez votre Antipasti : découvrez notre carte des vins Italiens !

PLANCHETTE DE FROMAGES ITALIENS
Gorgonzola, Mozzarella Billes, Scarmozza fumée, Roquette, Grissinis et Copeaux de parmensan 10

ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS ITALIENS
Artichauts, Poivrons, Aubergines, Courgettes, Olives Italiennes, Câpres de Sicile, Grissinis 12

GRANDE PLANCHETTE CHARCUTERIES ARTISANALES ITALIENNES
Jambon Parme (16 mois), Jambon Blanc Artisanal Gran Dolcezza, Jambon Fumé Speck, Pain Italien CIABATTA grillé, Tapenade Truffée Câpres de Sicile 14

GRANDE PLANCHETTE MIXTE ITALIENNE
Parme, Spianatta Piccante, Speck, Artichauts et Aubergines, Tomates séchées, Mozzarella Billes et Copeaux de parmesan, Pain Italien CIABATTA grillé, Tapenade Truffée 16

NOS PIZZAS ITALIENNES (A PARTAGER)
Au choix dans notre carte et à partager à l'apéritif : pizza servie sur une planche et prédécoupée (Sup. 1€ par personne)

Bruschelles

BRUSCHELLE ANTIPASTI
Sur un Pain Italien FOCACCIA grillé , Tapenade Truffée, Fromage de chèvre, Courgettes et Aubergines antipasti, Tomates confites au jus, Roquette 13

BRUSCHELLE RIGOLETTO
Sur un Pain Italien FOCACCIA grillé, Tapenade Truffée, Tomates , Aubergines grillées, Mozzarella, Roquette, Jambon de Parme, Coppa, Jambon fumé Speck, copeaux de Parmesan, Huile d'olives et réduction balsamique 14,5

BRUSCHELLE AU SAUMON GRAVLAX
Sur un Pain Italien FOCACCIA grillé, Tapenade Truffée, Tomates cocktails Chèvre Frais, Saumon mariné Gravlax Maison, Roquette, Rapé de citron vert 14,5

Carpaccio de boeuf

Marinade à l'huile d'olives et de truffes, citron.
Garnis de frites maison ou de roquette (frites et roquette : supp.1€)
COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO,BASILIC ET CHAMPIGNONS FRAIS 15

Insalate del Rigoletto

SALADE CAPRETTA Chèvre chaud et frais aux noix, vinaigrette miel et balsamique
Salade, Crottin de chèvre sur Pain Italien CIABATTA au pesto grillé, Copeaux de chèvre frais, noix, Basilic 12

SALADE CAPRESE de tomates fraîches et sèchées et mozzarella Di Bufala
Basilic, Olives noires - Vinaigrette balsamique, Huile d'olives 12

SALADE CATERINA aux Légumes grillés Antipasti et Mozza Di Bufala
Salade, Roquette, Courgettes et Aubergines Antipasti, Tomates et Tomates Séchées, copeaux de Parmesan, Mozza di Bufala, Huile d'olives et Olives noires 13

SALADE VENEZIA AU POULET
Mesclun, Penne, filets de poulet, Tomates, Œuf dur, Champignons frais, Artichauts, Basilic et copeaux de Parmesan 13

SALADE DE SAUMON mariné gravlax toasts de pain italien Ciabatta au pesto au chèvre frais
Mesclun, Aubergines et Courgettes Antipasti, Tomate cocktails, champignons frais, râpé de citron vert 13

Burger Little Italy

BURGER LITTLE ITALY (FRITES MAISON)
Dans un pain frais Italien Focaccia
Steack haché Frais, Roquette, tomate séchée, Coppa, Mozzarella, Mayonnaise au Pesto maison 16

Menu Bambino

Sirop à l'eau
~
Nuggets poulet frites
ou Penne Bolognese
~
Petit pot de glace
ou fromage blanc
8,5

Menus du Midi

De 12h à 14h, du lundi au vendredi, hors jours fériés

LE PLAT DU JOUR : 11

LA VIANDE GRILLÉE : 14
1 viande grillée 180 gr avec frites ou salades vertes, sauce au CHIANTI

MENU DEL GIORNO : 13,6
Plat du jour ou Lasagne bolognaise
Mesclun de salade
~
Dessert du jour ou Fromage blanc
~
1 verre de vin ou soda ou café

MENU DEL CARNE : 17
1 viande grillée 180 gr
avec frites ou salades vertes,
sauce au CHIANTI
~
1 dessert du jour
~
1 verre de vin de Pays
ou soda ou café

Supplément sauce : 1

Supplément bol de frites, salade verte, spaghettis, penne, tagliatelles : 3,5

essentielle SERVICE À LA PERSONNE
www.essentielle17.fr
09 72 64 70 10
MÉNAGE - REPASSAGE
GARDE D'ENFANT
JARDINAGE
BRICOLAGE
INFORMATIQUE
24 bis rue Gambetta 17000 La Rochelle - contact@essentielle17.fr

LA DIVERSITÉ C'EST UNE FORCE
ENSEMBLE POUR LA DIVERSITÉ
PINS / BRACELET / LANYARD / AUTOCOLLANT EN VENTE À LA CAISSE
www.pourladiversite.fr

GENERALI assurances
Un assureur italien pour un restaurateur qui le vaut bien
Pascal RENÉVOT
Agent Général
29, avenue GUITON 17000 LA ROCHELLE
Tél. : 05 46 41 07 90 - Fax : 05 46 50 57 71
E-mail : larochelleguiton@agence.generali.fr

Ristorante RIGOLETTO

PIZZA Y PASTA
DAL 1989 LA ROCHELLE

Wifi gratuit connectez-vous sur : _Rigoletto by Wifiz

Piatti y Specialità

FISH AND CHIPS
Dos de cabillaud pané et frites maison – Mayonnaise au Pesto maison 17

PIÈCE DE BŒUF GRILLÉE 300 G
À la plancha, frites maison, fleur de sel, sauce au Chianti - Viande de race française 20

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE PANÉE
Sauce tomate, Citron et garnie de Spaghettis (noix de veau) 17

PICCATA DE VEAU AU MARSALA
Escalope de veau émincée, Marsala, Champignons frais, Spianatta piccante, Oignons, Crème et garnie de Tagliatelles fraîches, copeaux de Parmesan (noix de veau) 18

Commandés en direct nos plats demandent un minimum de 15 min de préparation

Pasta del Rigoletto

SPAGHETTIS
A L'AIL ET AUX PIMENTS, Fleur de sel, huile d'olives 11
ARRABBIATA Ail, Sauce tomate, Basilic, Huile d'olives, Piments (Attention Piquant), Tomates cerises 12,5
BOLOGNESE Sauce bolognese maison 12,5
ALLA CARBONARA Lardons, Crème fraîche, Œuf 12,5

PENNE
PESTO à l'Ail des Ours, Basilic, Ail, Fromage, Crème fraîche, Huile d'olives 12,8
GORGONZOLA FERMIER, NOIX ET BASILIC 12,8
MARSALA « spécialité » Marsala, Champignons frais, Spianatta picante, Oignons, Crème, Basilic 13
SAUMON Saumon mariné Gravlax, Crème, Ricotta, Citron, Moutarde, Ciboulette 14

TAGLIATELLES FRAÎCHES
LÉGUMES ANTIPASTI Aubergines, Courgettes, Tomates séchées, basilic 14
AMORE Artichauts, Champignons frais, Jambon de parme, Basilic frais, Tapenade à la Truffe 14
POLLO Y PESTO à l'Ail des Ours, Poulet, Courgettes antipasti, Champignons frais, Tomates séchées 14

PLATS GRATINÉS AU FOUR
LASAGNES ALLA BOLOGNESE Garni de roquette 15,6
FAGOTINI AU COMTÉ ET AU BASILIC Pesto à l'ail des Ours, Petits fagots de pâtes farcis de comté et basilic, crème et Pesto, garni de roquette 15,8

PASTA PARTY
ASSIETTE GÉANTE DE PÂTES POUR 2 PERSONNES
Spaghettis, Tagliatelles, Penne, servies avec 3 spécialités de sauces pesto, bolognese, carbonara 25

Supplément sauce : 1

Supplément bol de frites, salade verte, spaghettis, penne, tagliatelles : 3,5

Menu Bambino

Sirop à l'eau
~
Nuggets poulet frites
ou Penne Bolognese
~
Petit pot de glace
ou fromage blanc
8,5

Menus du Midi

De 12h à 14h, du lundi au vendredi, hors jours fériés

LE PLAT DU JOUR : 11

LA VIANDE GRILLÉE : 14
1 viande grillée 180 gr avec frites ou salades vertes, sauce au CHIANTI

MENU DEL GIORNO : 13,6
Plat du jour ou Lasagne bolognaise
Mesclun de salade
~
Dessert du jour ou Fromage blanc
~
1 verre de vin ou soda ou café

MENU DEL CARNE : 17
1 viande grillée 180 gr
avec frites ou salades vertes,
sauce au CHIANTI
~
1 dessert du jour
~
1 verre de vin de Pays
ou soda ou café

www.essentielle17.fr
09 72 64 70 10
MÉNAGE - REPASSAGE
GARDE D'ENFANT
JARDINAGE
BRICOLAGE
INFORMATIQUE
24 bis rue Gambetta 17000 La Rochelle - contact@essentielle17.fr

ENSEMBLE POUR LA DIVERSITÉ
PINS / BRACELET / LANYARD / AUTOCOLLANT EN VENTE À LA CAISSE
www.pourladiversite.fr

GENERALI assurances
Un assureur italien pour un restaurateur qui le vaut bien
Pascal RENÉVOT
Agent Général
29, avenue GUITON 17000 LA ROCHELLE
Tél. : 05 46 41 07 90 - Fax : 05 46 50 57 71
E-mail : larochelleguiton@agence.generali.fr

Ristorante RIGOLETTO

PIZZA Y PASTA
DAL 1989 LA ROCHELLE

Wifi gratuit connectez-vous sur : _Rigoletto by Wifiz

Boissons

NOS APÉRITIFS
PINEAU DES CHARENTES blanc ou rosé 3,95
RICARD 3,95
KIR Cassis, Pêche, Mûre ou Framboise 3,95
RHUM ARRANGÉ MAISON (6CL) 6

NOS WHISKY
WHISKY BABY 3,95
WHISKY SCOTCH CLAN CAMPBELL 4,95
BABY COCA OU ORANGE 4,95
WHISKY COCA OU ORANGE 6,85
BOURBON FOUR ROSES 6
WHISKY CHIVAS 6
WHISKY JACK DANIELS 6
WHISKY JAPONAIS AKASHI 7
WHISKY JAPONAIS TOKINOKA 7
WHISKY JAPONAIS KURA YOSHI 9,9

NOS APERITIFS ITALIENS
MARSALA aux Œufs ou aux Amandes 3,95
CAMPARI 3,95
MARTINI Rouge ou Blanc 3,95
KIR ITALIEN (Prosecco blanc et Crème de Cassis) 5,25

NOS BIÈRES ITALIENNES
PERONI NASTRO AZURRO Pression, Blonde légère
en 25 cl 3,95
en 50 cl 7,9
MORETTI Blonde légère, équilibrée (Bouteille 33cl) 4,1
Supplément sirop 0,2

SANGRIA MAISON
SANGRIA MAISON Le verre (25cl) 5
SANGRIA MAISON La carafe de 50 cl 10
SANGRIA MAISON Le carafe de 1l 20

NOS COCKTAILS ITALIENS
L'AMÉRICANO MAISON 6,9
MOJICELLO Limoncello (liqueur de citron), Citron vert, Menthe, Sanpellegrino 6,9
SPRITZ Alcool aux écorces d'oranges amères et Prosecco blanc,Léger et rafraîchissant 6,9
MOJITO Rhum blanc, Citron, Menthe, Perrier 6,9
ITALIAN MOJITO Menthe, Citron Vert, Campari et Prosecco blanc 6,9
BELLINI Crème de pêche, Jus d'abricot, Prosecco blanc 6,9
GIN TONIC ITALIEN Gin Italien Pamplemousse, Tonic Italien Abbondio, Citron Vert, Basilic 6,9

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL
L'AZUR Jus d'orange, d'ananas, d'abricot et sirop de grenadine 5
MOJITO ZERO Citron vert, Menthe, Seven Up mojito 5

LES SODAS ET EAUX MINÉRALES
PERRIER (50 cl) 3,6
EVIAN - BADOIT (1/2 bouteille) 3,6
EVIAN - BADOIT (bouteille) 4,7
SANPELLEGRINO (1/2 bouteille) 4,1
SANPELLEGRINO (bouteille) 5,3
LIMONADE ITALIENNE ABBONDIO
Citron ou Tonic (bte 27,5cl) 3,8
JUS DE FRUITS Orange, Ananas, Abricot, Tomate (verre 33 cl) 3
SEVEN UP / ORANGINA (verre 33 cl) 3
PEPSI (boîte 33 cl) 3,3
PEPSI ZÉRO (boîte 33 cl) 3,6
ICE TEA PÊCHE (verre 33 cl) 3,3

Glaces artisanales italiennes

GELATO DI NATURA :
« Glaces artisanales dans la région de Venise dans la pure tradition des glaces Italiennes. Lait frais de la plaine du Pò, Citron de Sicile, ou Fraise d'Emilie Romagne… Les Glaces sont élaborées par des maîtres Glaciers. Le résultat : une texture onctueuse et légère si caractéristique des Glaces Italiennes. »

Parfums : Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Tiramisu, Pistache, Amarena, Noisette, Citron, Mangue, Pêche

COUPE 2 BOULES 5
COUPE 3 BOULES 6

Coupes composées

CAFÉ LIÉGEOIS 2 Boules Café, 1 Vanille arrosées d'un Expresso et Chantilly 7,7
CHOCOLAT LIÉGEOIS 2 Boules Chocolat, 1 Vanille, Éclats de chocolat, Sauce Chocolat et Chantilly 7,7
PINOCCHIO Glace Pistache, Noisette, Eclats de Noisettes, Caramel au beurre salé, Chantilly 7,7
TIRAMISU Glace Tiramisu, Chocolat, Vanille, Brisure Spéculoos, Sauce chocolat, Chantilly 7,7
COPPA SARDEGNA Glace vanille, Noisette, Nougatine maison, Caramel au beurre salé, Chantilly 7,7
COPPA VAL D'AOSTA Meringue, Vanille, Chocolat, Chantilly, Sauce Chocolat 7,7
COUPE AMARENA Glace cerises et vanille, Sirop et cerises Amarena, Chantilly 7,7
LIMONCELLO Glace Citron, 4 cl de Limoncello (liqueur à base de citron élaborée en sicile), Meringue, Chantilly 7,7

Desserts

DESSERT DU JOUR 5
CRÈME BRULÉE AU CITRON DE SICILE 5,5
FROMAGE BLANC AUX CERISES AMARENA 5,5
MOUSSE AU CHOCOLAT 5,5
PANNA COTTA Caramel au beurre salé 5,5
BABA BOUCHONS ITALIENS AU RHUM
Glace Rhum Raisin, Chantilly 6,5
TIRAMISU Gâteau italien au café à base de mascarpone 6,8

Les cafés

EXPRESSO 1,7
DÉCAFÉINÉ 1,8
NOISETTE 1,8
CAFÉ DOUBLE 2,9
GRAND CRÈME 3
CAPUCCINO OU DECAPUCCINO 3,7
IRISH COFFEE 7,5

CAFÉ GOURMAND ITALIEN
Expresso, tiramisu, mini baba au rhum 6,8

AFFOGATO AU CAFÉ
2 boules vanille recouvertes d'un café chaud et de chantilly 6

Les thés

ASSORTIMENT DE THÉS KUSMI TEA 3,6
blue detox
the vert fraise
boost
the vert menthe
sweet love (the noir)

ASSORTIMENT D'INFUSIONS 3,6
L@V Kusmi Tea

Les digestifs

RHUM ARRANGÉ MAISON 6
GRAPPA 6
AMARETTO DI PARMA 6
SAMBUCCA servi flambé 6
ARMAGNAC - COGNAC - CALVADOS - LIQUEURS 6
LIMONCELLO Liqueur italienne à base de citron 6

graphisme : www.loopinthebite.eu

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place, à partir de produits bruts, crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires.

Prix nets en euros, nous n'acceptons pas les chèques, ni les billets de 500€. Tickets restaurants : max 2 titres par personne, pas de monnaie rendue.

Pizze del Rigoletto

MARGHERITA Tomate, Basilic, Mozza fraîche 11
NAPOLI Tomate, Anchois, Câpres d'Italie, Tomates cerises, Basilic, Mozza 12
GRAN DOLCEZZA Tomate, Mozza, Basilic, Jambon blanc artisanal italien aux herbes 14
CAPPRICCIOSA Tomate, Jambon blanc artisanal Italien, Champignons frais, Basilic, Mozza 13
DIAVOLETTO Tomate, Spianatta Calabrese piccante, Œuf, Basilic, Mozza 13
ORIENTALE Tomate, Merguez, Œuf, Basilic, Mozza 13
CAPRETTA Y MIELE Crème, Tomate fraîche, Fromage de chèvre, Miel, Basilic, Mozza 13
BUFALA Tomate, Mozzarella Di Bufala, Tomates grappes et séchées, Roquette 14
4 FORMAGGI Crème, Parmesan, Gorgonzola, Mozza, Scarmoza fumée 14
CALZONE (en chausson) Tomate, Jambon blanc, Champignons, Jaune d'œuf, Mozza, Basilic, garnie Salade verte 14
VEGETARIANO Tomate, Courgettes, Artichauts et Aubergines antipasti, Tomates séchées, Basilic et parmesan, Mozza 14
CARBONARA Crème, Lardons, Oignons, Œuf, Parmesan, Mozza 14
CAPRI Tomate, Merguez, Champignons frais, Oignons, Poivrons, Basilic, Mozza 14
4 STAGIONI Tomate, Jambon blanc Artisanal Italien, Champignons frais, Tomates fraîches, Artichauts, Basilic, Mozza 14
EMILIE ROMAGNE Tomate, Coppa, Jambon de Parme, Speck, Spianatta picante, Œuf, Mozza 14,6
BELLA ITALIA Tomate Cocktails, Mozzarella Bufala, Jambon Italien Speck, blanc Artisanal aux herbes, Parme et copeaux parmesan 15,6
ELISA Tomate, Roquette, Tomates fraîches, Mozza Bufala, Parmesan, Jambon de Parme 15,6
SUPER RIGOLETTO Tomate, Spianatta picante, Lardons, Jambon blanc, Œuf, Champignons frais, Jambon de Parme, Oignons, Mozza 15,6
PIZZA AU SAUMON GRAVLAX Tomate, Saumon mariné Gravlax , Crème, Citron,Tomates fraîches, Basilic, Mozza 16

+ NOS SUPPLÉMENTS PIZZA :
Crème - Persillade - Œuf - Roquette 1
Jambon blanc artisinal - Lardons - Champignons frais - Spianatta Piccante - Chèvre - Gorgonzola - Merguez - Anchois - Oignons - Câpres de Sicile - Poivrons - Tomates fraîches 2,1
Mozzarella Di Bufala - Saumon Fumé - Jambon de Parme 3,9

Toutes nos pizzas sont garnies d'olives et de Mozzarella. Pâte pétrie chaque jour à base de farine Italienne. Œufs Fermiers production locale « Poules élevées en plein air, ramassage à la main ».
TOUTE MODIFICATION DANS LA COMPOSITION D'UNE PIZZA : SUPPL. 1€
UNE PIZZA POUR 2 PERSONNES : SUPPL. 1€

Pizze del Rigoletto

MARGHERITA Tomate, Basilic, Mozza fraîche 11
NAPOLI Tomate, Anchois, Câpres d'Italie, Tomates cerises, Basilic, Mozza 12
GRAN DOLCEZZA Tomate, Mozza, Basilic, Jambon blanc artisanal italien aux herbes 14
CAPPRICCIOSA Tomate, Jambon blanc artisanal Italien, Champignons frais, Basilic, Mozza 13
DIAVOLETTO Tomate, Spianatta Calabrese piccante, Œuf, Basilic, Mozza 13
ORIENTALE Tomate, Merguez, Œuf, Basilic, Mozza 13
CAPRETTA Y MIELE Crème, Tomate fraîche, Fromage de chèvre, Miel, Basilic, Mozza 13
BUFALA Tomate, Mozzarella Di Bufala, Tomates grappes et séchées, Roquette 14
4 FORMAGGI Crème, Parmesan, Gorgonzola, Mozza, Scarmoza fumée 14
CALZONE (en chausson) Tomate, Jambon blanc, Champignons, Jaune d'œuf, Mozza, Basilic, garnie Salade verte 14
VEGETARIANO Tomate, Courgettes, Artichauts et Aubergines antipasti, Tomates séchées, Basilic et parmesan, Mozza 14
CARBONARA Crème, Lardons, Oignons, Œuf, Parmesan, Mozza 14
CAPRI Tomate, Merguez, Champignons frais, Oignons, Poivrons, Basilic, Mozza 14
4 STAGIONI Tomate, Jambon blanc Artisanal Italien, Champignons frais, Tomates fraîches, Artichauts, Basilic, Mozza 14
EMILIE ROMAGNE Tomate, Coppa, Jambon de Parme, Speck, Spianatta picante, Œuf, Mozza 14,6
BELLA ITALIA Tomate Cocktails, Mozzarella Bufala, Jambon Italien Speck, blanc Artisanal aux herbes, Parme et copeaux parmesan 15,6
ELISA Tomate, Roquette, Tomates fraîches, Mozza Bufala, Parmesan, Jambon de Parme 15,6
SUPER RIGOLETTO Tomate, Spianatta picante, Lardons, Jambon blanc, Œuf, Champignons frais, Jambon de Parme, Oignons, Mozza 15,6
PIZZA AU SAUMON GRAVLAX Tomate, Saumon mariné Gravlax , Crème, Citron,Tomates fraîches, Basilic, Mozza 16

+ NOS SUPPLÉMENTS PIZZA :
Crème - Persillade - Œuf - Roquette 1
Jambon blanc artisinal - Lardons - Champignons frais - Spianatta Piccante - Chèvre - Gorgonzola - Merguez - Anchois - Oignons - Câpres de Sicile - Poivrons - Tomates fraîches 2,1
Mozzarella Di Bufala - Saumon Fumé - Jambon de Parme 3,9

Toutes nos pizzas sont garnies d'olives et de Mozzarella. Pâte pétrie chaque jour à base de farine Italienne. Œufs Fermiers production locale « Poules élevées en plein air, ramassage à la main ».
TOUTE MODIFICATION DANS LA COMPOSITION D'UNE PIZZA : SUPPL. 1€
UNE PIZZA POUR 2 PERSONNES : SUPPL. 1€

Antipasti

Accompagnez votre Antipasti : découvrez notre carte des vins Italiens !

PLANCHETTE DE FROMAGES ITALIENS
Gorgonzola, Mozzarella Billes, Scarmozza fumée, Roquette, Grissinis et Copeaux de parmesan 10

ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS ITALIENS
Artichauts, Poivrons, Aubergines, Courgettes, Olives Italiennes, Câpres de Sicile, Grissinis 12

GRANDE PLANCHETTE CHARCUTERIES ARTISANALES ITALIENNES
Jambon Parme (16 mois), Jambon Blanc Artisanal Gran Dolcezza, Jambon Fumé Speck, Pain Italien CIABATTA grillé, Tapenade Truffée Câpres de Sicile 14

GRANDE PLANCHETTE MIXTE ITALIENNE
Parme, Spianatta Piccante, Speck, Artichauts et Aubergines, Tomates séchées, Mozzarella Billes et Copeaux de parmesan, Pain Italien CIABATTA grillé, Tapenade Truffée 16

NOS PIZZAS ITALIENNES (A PARTAGER)
Au choix dans notre carte et à partager à l'apéritif : pizza servie sur une planche et prédécoupée (Sup. 1€ par personne)

Bruschelles

BRUSCHELLE ANTIPASTI
Sur un Pain Italien FOCACCIA grillé , Tapenade Truffée, Fromage de chèvre, Courgettes et Aubergines antipasti, Tomates confites au jus, Roquette 13

BRUSCHELLE RIGOLETTO
Sur un Pain Italien FOCACCIA grillé, Tapenade Truffée, Tomates , Aubergines grillées, Mozzarella, Roquette, Jambon de Parme, Coppa, Jambon fumé Speck, copeaux de Parmesan, Huile d'olives et réduction balsamique 14,5

BRUSCHELLE AU SAUMON GRAVLAX
Sur un Pain Italien FOCACCIA grillé, Tapenade Truffée, Tomates cocktails Chèvre Frais, Saumon mariné Gravlax Maison, Roquette, Rapé de citron vert 14,5

Carpaccio de boeuf

Marinade à l'huile d'olives et de truffes, citron.
Garnis de frites maison ou de roquette (frites et roquette : supp.1€)
COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO,BASILIC ET CHAMPIGNONS FRAIS 15

Insalate del Rigoletto

SALADE CAPRETTA Chèvre chaud et frais aux noix, vinaigrette miel et balsamique
Salade, Crottin de chèvre sur Pain Italien CIABATTA au pesto grillé, Copeaux de chèvre frais, noix, Basilic 12

SALADE CAPRESE de tomates fraîches et sèchées et mozzarella Di Bufala
Basilic, Olives noires - Vinaigrette balsamique, Huile d'olives 12

SALADE CATERINA aux Légumes grillés Antipasti et Mozza Di Bufala
Salade, Roquette, Courgettes et Aubergines Antipasti, Tomates et Tomates Séchées, copeaux de Parmesan, Mozza di Bufala, Huile d'olives et Olives noires 13

SALADE VENEZIA AU POULET
Mesclun, Penne, filets de poulet, Tomates, Œuf dur, Champignons frais, Artichauts, Basilic et copeaux de Parmesan 13

SALADE DE SAUMON mariné gravlax toasts de pain italien Ciabatta au pesto au chèvre frais
Mesclun, Aubergines et Courgettes Antipasti, Tomate cocktails, champignons frais, râpé de citron vert 13

Burger Little Italy

BURGER LITTLE ITALY (FRITES MAISON)
Dans un pain frais Italien Focaccia
Steack haché Frais, Roquette, tomate séchée, Coppa, Mozzarella, Mayonnaise au Pesto maison 16

Menu Bambino

Sirop à l'eau
~
Nuggets poulet frites
ou Penne Bolognese
~
Petit pot de glace
ou fromage blanc
8,5

Menus du Midi

De 12h à 14h, du lundi au vendredi, hors jours fériés

LE PLAT DU JOUR : 11

LA VIANDE GRILLÉE : 14
1 viande grillée 180 gr avec frites ou salades vertes, sauce au CHIANTI

MENU DEL GIORNO : 13,6
Plat du jour ou Lasagne bolognaise
Mesclun de salade
~
Dessert du jour ou