

Tesoro Mio

Ristorante Italiano Pizzeria

Antipasti / Starter

Tomates Mozzarella di Burrata **11.50€**

Antipasti Italiano - assortiment de légumes grillés, poivrons, aubergines, courgette, artichaut à la romaine, tomates séchées, salade **11.50€**

Stacciatella fondante, filet d'huile d'olives, basilic **8€**

Carpaccio de Bœuf, huile d'olives, basilic et parmesan **12€ (entrée) / 16€ (plat+ frites)**

Assortiments de charcuteries fines italiennes **15€**

Assiette Tesoro Mio - Antipasti, charcuteries fines italiennes, mozzarella **17€ (idéal à partager ou en plat unique)**



Carne / Meat

Filet de Bœuf sauce gorgonzola et cèpes **24€**

Filet de bœuf sauce poivre **24€**

Filet de bœuf à la Truffe **28.50€**

Pesce / Fish

Saumon au basilic - accompagné de pâtes et salade verte **19€**

Fritto Misto- Saint Jacques, Gambas, Courgettes, Saumon, Calamars frites servis avec de la salade verte **22€**



Pasta



Pappardelles Bolognese 14.50€

Les véritables Carbonara – œuf, parmesan, guanciale (lard italien) **16€**

Linguine Sicilienne – gambas, ail, piment, huile d'olives, tomates cerises **19.50€**

Linguine Di Verdura et Burrata – tomates cerises, huile d'olives, basilic, burrata **15.00€**

Gnocchi Gorgonzola et noix – crème, gorgonzola, noix **15.00€**

Linguine Arabiata – sauce tomate, piment, ail, basilic **14.50€**

Pappardelles Tesoro Mio – saint jacques, Gambas, Cèpes, crème **23€**

Pappardelles Tartufata – crème de truffe, jambon fumé Italien, champignons **20€**

Lasagnes Bolognese fatte in casa- Lasagnes maison **17€**

Risotto

Cèpes et speck - ail, cèpes, parmesan, speck **17€**

Saint Jacques – ail, tomates cerises, bisque de homard, basilic, parmesan, saint jacques **19.5€**

Truffe – ail, champignons, crème de truffe, stracciatella, copeaux de truffe **20€**

Menu des Petits Trésors / Children Menu 10€

Plat : au choix

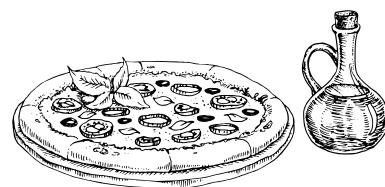
Pizza Margherita ou Pizza Jambon ou Linguine bolognese

Dessert :

1 boule de glace au choix



Pizzas



La Margherita – tomate, mozzarella, origan **9.50€**

La Regina – tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan **13€**

La 4 Formaggi– tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan, origan **14.50€**

Di Verdura – tomate, mozzarella, champignons, poivrons, aubergine, artichaud, origan **13€**

Napoletana – tomate, mozzarella, olives, câpres, anchois salés, origan **13.50€**

La Calzone – tomate, mozzarella, jambon, œuf (Chausson) **13€**

La Capra – tomate, mozzarella, chèvre, origan, miel **13.50€**

Il Diavolo – tomate, mozzarella, saucisse piquante pepperoni, origan **13.50€**

Il Capo – tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichaud, œuf, pepperoni, origan **15.50€**

Al Salmone – tomate, mozzarella, saumon frais, origan, crème **15.50€**

La Savoiaro – tomate, mozzarella, lardons, pomme de terre, reblochon, origan **14.50€**

La Diotiflette – tomate, mozzarella, diots de Savoie, pomme de terre, reblochon, oignons, origan **15€**

Al Tonno – tomate, mozzarella, thon, œuf, oignons, origan **13.50€**

La Campionne – tomate, mozzarella, viande hachée, champignons, œufs, oignons, origan **15€**

La Dauphinoise – crème, mozzarella, viande hachée, oignons, reblochon, origan **15€**

La Tartufa – crème de Truffe, mozzarella, roquette, speck, straciatella, brisures de truffes **18.50€**

La Monte Bianco – tomate, mozzarella, burrata, speck, roquette, tomates, basilic, huile d'olive **17€**

La Scamorza – tomate, mozzarella, champignons, scamorza fumé, speck, pepperoni, roquette **15.50€**

La Frutti di Mare – tomate- mozzarella, gambas, calamar, moule, encornet **19.50€**



Focaccia

Pâte à pizza cuite avec un filet d'huile d'olives et de l'origan

Charcuterie – salade et assortiment de charcuteries italiennes **18.50€**

Tomates Mozzarella – salade, tomates et mozzarella di burrata **17€**

Antipasti - salade, légumes grillés, poivrons, aubergines, artichauts, courgettes, tomates séchées, parmesan **17€**

Tesoro Mio – salade, charcuteries italiennes, tomates, mozzarella burrata et antipasti **20€**

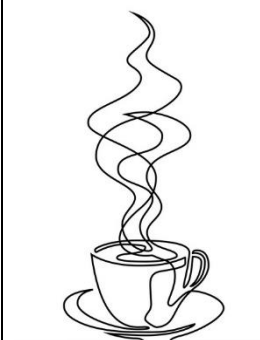
Boissons

Soft

Vittel	3.00€ (50cl)	5.00€ (1L)
San Pellegrino	3.50€ (50cl)	6.00€ (1L)
Perrier	3.70€	
Sirop à l'eau (Grenadine, menthe)	2.80€	
Diabolo (Grenadine, menthe)	3.70€	
Jus de Fruits (orange, ananas, pomme, multifruit)	3.70€	
Coca Cola	3.70€	
Orangina	3.70€	
Schwepps Agrum / Indian Tonic	3.70€	

Boissons Chaudes

Café	1.90€
Café crème	2.00€
Thé/Tisane Dammann	3.00€
Cappuccino	4.50€
Chocolat Chaud	4.00€
Chocolat Viennois	4.50€



Apéritifs

Kir vin blanc	3.80€
Kir Prosecco	4.50€
Martini Blanc/ Rouge	5.00€
Marsala Œuf/ Amande	5.50€
Ricard	3.50€
Rhum Brun Diplomatico Reserva	8.00€
Jack Daniels	6.50€



Digestifs 5.50€

Limoncello
Grappa
Get 27
Genépi

Cocktails (Alcool)

Mojito (Rhum, menthe, sucre de canne, citron vert, limonade) 8.5€

Mojito Royal (Rhum, Prosecco, menthe, sucre de canne, citron vert) 10.50€

Bellini (Purée de pêche, Prosecco) 8.50€

Rossini (Purée de Fraise, Prosecco) 8.50€

Spritz (Aperol, Prosecco, Schwepps, orange) 8.50€

Negroni (Martini rouge, Campari, Gin) 8.50€

Gin Tonic 8.50€

Vodka Orange 8.50€



Cocktails sans alcool/ Cocktails without alcohol

Virgin Mojito 6€

Tesoro Mio (Cocktail de fruit) 6€

Nos Vins / Wine

37.5 cl

75cl

Rosato Italiano

Bardolino Chiaretto	12.00€	18.00€
Borgobruno		18.00€
Tua Rosa		22.00€
Lambrusco rosé (pétillant)		18.00€

Rosso Italiano

Chianti Classico	12.00€	20.00€
Valpolicella		20.00€
Nero d'Avola bio		23.00€
Primitivo		26.00€
Lambrusco (pétillant)		18.00€
Barolo		32.50€
Amarone della Valpolicella		38.00€

Bianco Italiano

Pinot Grigio		18.00€
Prosecco Spago Corner (pétillant)		20.00€
Inzolia Bio		26.00€

Vin au Verre / Glass of wine 4€

Vin en pichet / Pitcher of wine (50cl) 9€

Montepulciano (rouge)

Pinot Grigio (Blanc)

Rosato Vallefiore (rosé)

Bière Pression / Draft Beer

Moretti 4.50€

Bières bouteille / Bottle beer

Dolomitti Rousse 5.00€

Bière Mont Blanc Blanche 5.00€

IPA Grand Saint Bernard Climber 6.00€

Desserts Maison

- Panna Cotta et son coulis de saison **7.50€**
Tiramisu **7.50€**
Mousse au chocolat **7.50€**
Crème Brulée **7.50€**
Moelleux chocolat au cœur coulant **7.50€**
Pandoro (Brioche Italienne) façon pain perdu (uniquement en hiver) **8€**
Baba au Limoncello **8.50€**
Café des gourmands **9€**



Glaces / Ice Cream

- 1 boule/scoop **2.50€**
2 boules/scoop **5.00€**
3 boules/scoop **6.50€**

Parfum/ Flavour : vanille, chocolat, fraise, menthe-chocolat, café, pistache, citron, cassis, poire, fruit de la passion, caramel beurre salé, rhum-raisin, noix de coco, framboise

Supplément Chantilly : 1€

Nos coupes glacées **7.50€**

- Poire belle Helene
Café Liégeois
Chocolat Liégeois
Dame Blanche



Nos coupes glacées digestives

8.50€

Venezia – 2 boules menthe-chocolat, Get 27

Colonel – 2 boules citron, vodka

Limoncello – 2 boules citron, limoncello

Genépi – 2 boules poire, genépi

