

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)

10€

(Tout changement dans le menu vous sera facturé à la carte)

* Pâtes pomodoro, pâtes veaulognaise, pizza margherita, pizza cardinale ou pizza proscuitto e funghi

* Glace enfant, boule vanille, fromage blanc ou dessert du jour

* Eau au sirop ou diabololo (grenadine, menthe, pêche, citron, fraise ou violette)

Nos Entrées

* Bruschette.....9,00€
(Pain italien, tomate cerise, pesto, mozzarella)

* Carpaccio di manzo (10 min de préparation).....13,90€
(Fine tranche de boeuf (black angus), champignon, parmesan, roquette, carpaccio de truffe française)

* Charcuterie Italienne..... 11,00€
(Jambon de parme (20 mois d'affinage), salame milano, pancetta, speck, ventritina)

* Sticks de mozzarella.....9,30€
(mozzarella pané et son coulis de tomate)

* Pizza Tapas à partager.....13,50€
(Base crème fraîche, mozzarella, roquette, mozzarella di buffala, carpaccio de truffe)

Nos Salades

* Parme.....18,90€
(Salade fraîche, di buffala, fruit de câpre, tomate cerise, olives noires, jambon de parme (20 mois d'affinage))

* Milano.....17,90€
(Salade fraîche, mozzarella di buffala, speck, fruit de câpre, tomates cerises)

* Caciotta.....16,40€
(Salade fraîche, noix, tomates cerises, toast chèvre chaud, crème balsamique orange et fève de tonka)



Nos Viandes

- * Pavé de boeuf à la truffe (race normande, charolaise ou blanc bleu belge selon arrivage, la cuissons uniquement bleu ou saignante afin de ne pas dénaturer la qualité de la viande) ..26,40€
(sauce crémée champignon, truffe et carpaccio de truffe française)
- * Filet de boeuf à l'Italienne (race union européenne, la cuissons uniquement bleu ou saignante afin de ne pas dénaturer la qualité de la viande).....24,50€
(pesto, jambon de parme 20mois d'affina)
- * Escalope de veau saltimbocca(10 min de cuissons car elle est roulée).....24,40€
(jambon de parme 20 mois d'affinage, sauge, parmesan, crémée et déglacé au vin blanc)
- * Escalope de veau marsala.....20,50€
(sauce marsala)
- * Escalope de dinde trois fromages.....15,90€
(gorgonzola, chèvre et parmesan)
- * Carpaccio di manzo 2 assiettes (10min de préparation).....25,90€
(Fine tranche de boeuf (black angus), champignon, parmesan, roquette, carpaccio de truffe)

Accompagnements : Salade fraîche
Pâtes fraîches maison
Frites

Nos Risottos

- * Cèpes.....18,40€
(Croûte de parmesan, cèpes)
- * Cèpes et truffes.....19,90€
(Croûte de parmesan, cèpes et truffes)
- * Speck et mascarpone.....17,40€

Nos Ravioles

- * Ravioles truffe.....17,90€
- * Ravioles saumon aneth.....15,40€
- * Ravioles épinard ricotta.....16,40€
- * Ravioles speck et fontina.....16,70€
- * Ravioles mixtes.....17,90€
- * Ravioles du moment..... Voir l'ardoise

Sauce aux choix: Pesto

Crème de Truffe (+2€)
Pomodoro
Cèpes
Trois fromages (chèvre, gorgonzola et parmesan)
Gorgonzola

Nos Pâtes fraîches maison

- * Mafaldines Veaulognaise.....17,40€
- * Mafaldines Gorgonzola et jambon de parme(20mois d'affinage).....18,50€
(Noix et Copeaux de parmesan)
- * Gnocchis (non maison) sauce au choix13,80€
- * Mafaldines sauce au choix.....15,60€
- * Mafaldines à la crème de truffe, carpaccio de truffe et copeaux de parmesan.....19,90€

Nos Pizzas



* Base Tomate:

* Margherita.....	12,10€
(tomate, basilic, mozzarella, di buffala, olives)	
* Cardinale	12,90€
(tomate, basilic, mozzarella, jambon cuit)	
* Proscuitto e funghi.....	13,90€
(tomate, basilic, mozzarella, champignon, jambon cuit)	
* 4 Stagioni	15,40€
(tomate, basilic, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives)	
* 4 fromaggi.....	15,40€
(tomate, basilic, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan)	
* Speck.....	15,40€
(tomate, basilic, mozzarella, champignons, speck, roquette, tomates cerises)	
* Parme.....	16,50€
(tomate, basilic, mozzarella, jambon de parme (20mois d'affinage) tomates cerises, roquette)	
* D'Abruzzo.....	16,40€
(tomate, basilic, mozzarella, jambon, champignons, ventriccina)	
* Calzone.....	15,40€
(tomate, basilic, mozzarella, jambon cuit, champignons, salade fraîche)	
* Veaulognaise.....	17,40€
(tomate, basilic, mozzarella, champignons, veaulognaise, olives)	
* Vesuvio.....	16,40€
(tomate, basilic, mozzarella, merguez, oignons rouge cru, oignons rouge cuisinés, roquette)	
* Napolitaine.....	17,00€
(tomate basilic, mozzarella, anchois, capres, olives)	

* Base Crème fraîche

* Salmon.....	17,40€
(crème fraîche, mozzarella, saumon mariné frais, saumon fumé, roquette, tomates cerises)	
* Truffe.....	21,90€
(crème fraîche, mozzarella, jambon de parme (20mois d'affinage), champignons, mozzarella di buffala, roquette, tomates cerises, Carpaccio de truffe française)	
* 4 fromaggi.....	15,40€
(crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan)	
* Lombardie.....	16,40€
(crème fraîche, mozzarella, oignons rouge cru, pancetta, taleggio)	
* Pizza du moment.....	voir l'ardoise

Ingredients supplémentaire : +3€ charcuteries, +1€ oeuf, +2€ fromages, +4€ Burrata, +4,90€

Burrata truffe

La pâte et la sauce à pizza sont faites maison.

Nos Desserts

* Tiramisu maison (café ou spéculoos).....	6,50€
* Tiramisu du moment maison.....	Voir l'ardoise
* Crème brûlée maison.....	5,30€
* Panna cotta maison (Caramel beurre salé ou coulis de fruit rouge).....	5,30€
* Fondant au chocolat maison avec sa boule de vanille et sa chantilly (7min de cuisson).....	7,50€
* Fromage blanc (coulis de fruit rouge ou sucre ou caramel beurre salé).....	5,00€
* Baba au Rhum maison avec sa boule de vanille et sa chantilly.....	6,30€
* Café ou Thé (+1€) Gourmand maison.....	9,00€

G R O M
IL GELATO COME UNA VOLTA

Nos Glaces

1 boule parfum au choix.....	3,50€
2 boules parfum au choix.....	6,50€
3 boules parfum au choix.....	8,50€

Supplément: - chantilly 1€
- sauce chocolat 1€

Nos parfums:

* Chocolat
* Vanille
* Café

* Citron
* Fraise
* Mangue

* Pistache
* Noisette
* Stracciatella

* Chocolat Liégeois.....	9,00€
(Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly)	

* Café Liégeois.....	9,00€
(Glace café, sauce café, chantilly)	

* Glace blanche.....	9,00€
(Glace chocolat chaud, chantilly, amande effilée)	

* Glace limoncello.....	9,00€
(Glace limoncello, chantilly)	