

Les Doges

PIASTA ANTIPASTI/ LES PLANCHES

	€ TTC
Assiette apéritive pour 2 <i>Tapenade olive, rillettes thon et canard, chorizo, olives</i>	8.00
Planche charcuterie italienne <i>Spinata picante, coppa, chorizo, speck, mortatelle pistachée</i>	20.00
Planche fromages italiens <i>Tallegio, straciatella, burrata fumée, gorgonzola</i>	21.00
Planche mixte <i>Charcuterie et fromages italiens</i>	20.00

ANTIPASTI / ENTREES

Assiette de charcuterie italienne	10.00
Chèvre rôti et coppa aux saveurs italiennes <i>(oven roasted cheese and coppa)</i>	13.00
Burrata saveur truffe, carpaccio de truffe et tomate cerise marinée au basilic <i>(buratta truffle flavor with tomato)- (PLAT: 19€)</i>	16.00

- Nos planches et entrées ne sont pas servies sans suite -

PIATTI / PLATS

Agnolottis farcis au fromage, crème de fromage, grana padanorapé	16.00
Tagliatelles carbonara <i>Pancetta, œuf, crème (tagliatelle pasta, pancetta, egg, cream)</i>	17.00
Rigatoni végétarien <i>Rigatoni, crème d'artichaud, petit pois, courgettes, tomate cerise</i>	17.00
Paccherie au speck sauce gorgonzola <i>(Pasta, speck, gorgonzola)</i>	18.00
Effiloché d'espadon et ses rigatoni à la vénitienne <i>Câpres, graines de fenouil, olives, basilic, origan, tomate cerise (shredded Venetian-style swordfish with pasta)</i>	20.00
Linguines à la crème de truffe et sa buratta saveur truffée <i>(Pasta with truffle cream and buratta truffle flavor)</i>	24.50

PIZZAS

Calabraise <i>(Sauce tomate, chorizo, chèvre, mozzarella)</i>	19.00
Capri <i>(Sauce tomate, fromage de chèvre, miel, noix, roquette)</i>	17.00
Carbonnade <i>(Crème carbonara, pancetta fumée, œuf, mozzarella)</i>	18.00
Chorizo <i>(Sauce tomate, champignons de Paris, chorizo, spinata piquante, olives, mozzarella)</i>	17.00
Doges <i>(Sauce tomate, saucisson truffé, carpaccio et crème de truffe, cacciocavallo Mozzarella)</i>	22.00
Fromagère <i>(Sauce tomate, fromage de chèvre, gorgonzola, taleggio, mozzarella)</i>	18.00
Margherita <i>(Sauce tomate, mozzarella, basilic)</i>	16.00
Mexicana <i>(Sauce tomate, chorizo, merguez de bœuf et mouton, poivrons grillés, sauce BBQ, mozzarella)</i>	18.00
Napolitaine <i>(Sauce tomate, champignons de Paris, câpres, anchois marinés au basilic, olives, mozzarella)</i>	16.00
Reine <i>(Sauce tomate, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, mozzarella)</i>	17.00
Romaine <i>(Pesto de pistache, mortadelle pistachée, stracciatella, éclats de pistache, mozzarella)</i>	19.00
Végétarienne <i>(Sauce tomate, champignons de Paris, poivrons grillés, oignons rouges, épinard, aubergine grillée, mozzarella)</i>	17.00
Bambino des enfants sages <i>(Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella)</i>	12.00

PINSA

Ancêtre de la pizza, la pinsa est une recette paysanne agrémentée de sel et d'herbes aromatiques. Aujourd'hui, réalisée comme à Rome avec un mélange de farine de blé, riz et soja, plus léger et plus digeste qu'une pizza classique.

Pinsa Margherita (Sauce tomate, basilic frais, mozzarella, roquette, huile d'olive extra vierge)	15.00
Pinsa Végétarienne (Sauce tomate, champignons de Paris, poivrons grillés, oignons rouges, épinard, aubergines grillées, mozzarella)	16.00
Pinsa 4 fromages (Sauce tomate, gorgonzola, taleggio, chèvre, mozzarella)	17.00
Pinsa Romaine (Pesto de pistache, mortadelle pistachée, stracciatella, éclats de pistache, mozzarella)	18.00
Pinsa Buratissima (Sauce tomate, basilic, burratina, coppa, mozzarella, huile d'olive extra vierge)	18.00

FORMAGGIO / FROMAGES

Trilogie de fromages italiens (3 italiens cheese) Gorgonzola, taleggio, burratina	10.00
Assiette de salade verte (green salad)	3.00

DOLCI / DESSERTS

Panna cotta vanillée coulis de fruits rouges (Panna cotta with red fruit coulis)	8.00
Canollo sicilien, crème de pistache au mascarpone et ricotta	9.00
Tiramisu classico	9.00
Fondant au chocolat, coulis de fruits rouges (Chocolate cake and red fruit coulis)	9.00
Coupe de glace aux 3 parfums (au choix) (Vanille, café, citron vert, citron jaune, vénitienne, tiramisu, noisette)	8.00
Coupe Dolce vita (glace vanille, vénitienne, tiramisu) (Vanilla, vénitienne and tiramisu icecream)	8.00
Coupe Capuccino (glace café, noisette, sauce caramel) (Coffee ice cream, hazelnut ice cream and caramel sauce)	8.00
Coupe Limoncello (sorbet citron, liqueur de lemoncello) (Lemon sorbet and lemoncello liquor)	8.00
Profiteroles glace tiramisu et chocolat chaud (Tiramisu ice cream filled profiteroles with hot chocolate)	9.00

MENU DES DOGES – 33€TTC

ANTIPASTI / ENTREES (1 au choix)

Assiette de charcuterie italienne

Chèvre rôti et coppa aux saveurs italiennes
(oven roasted cheese and coppa)

Burrata saveur truffée et tomate cerise marinée au basilic
(buratta truffle flavor with tomato)

PIATTI / PLATS (1 au choix)

Effiloché d'espadon et ses rigatoni à la vénitienne
Câpres, graines de fenouil, olives, basilic, origan, tomate cerise
(shredded Venetian-style swordfish with pasta)

Paccherie au speck sauce gorgonzola
(Pasta, speck, gorgonzola)

Rigatoni végétarien (petits pois, courgettes, tomate cerise, crème d'artichaud)
(vegetarian pasta with tomato, zucchini)

Tagliatelles carbonara (pancetta fumée)
Pancetta, œuf, crème (tagliatelle pasta, pancetta, egg, cream)

DOLCI / DESSERTS (1 au choix)

Duo de fromages italiens (gorgonzola et tallegio)

Canollo sicilien, crème de pistache au mascarpone et ricotta

Panna cotta vanille, coulis de fruits rouges
(Panna cotta with red fruit coulis)

FORMULE ENFANT SAGE (- 12 ans)

13.00

Tagliatelles carbonara (crème et pancetta)

Ou

Pizza bambino (jambon supérieur et mozzarella)

+ 2 boules glace (chocolat, vanille, fraise ou caramel)

+ 1 sirop à l'eau (menthe, fraise ou grenadine)

(tagliatelle pasta carbonara or pizza + 2 scoops of ice cream (chocolate, vanilla, caramel, strawberries) + syrup with water (mint or strawberry))