

Les Apéritifs



Spécial Maison (12 cl)	5.00
Campari (6 cl)	4.50
Veneziano (Gin, Prosecco, Aperol)	7.00
Americano Maison (12 cl)	7.00
Marsala (6 cl)	4.00
Martini Rouge ou Blanc (6 cl)	4.00
Porto (6 cl)	4.00

Pastis ou Ricard (3 cl)	4.00
Whisky (4 cl)	5.70
J&B (4 cl)	6.50
Jack Daniel's (4 cl)	7.50
Kir (12 cl)	4.00
Kir Royal (12 cl)	7.00
Coupe Prosecco	6.00

Les Entrées

Saumon Fumé sur Toasts	10.00
------------------------	-------

Salade Verte	4.00
Crottin de Chèvre Chaud	7.00
Emincé d'Avocat aux Crevettes	8.00

En Saison

Melon Nature	5.70
Melon au Porto	6.70
Melon Parma	13.00

Spécialités Maison

Aubergines Grillées	7.00
Courgettes Grillées	7.00
Champignons Grillés	7.00
Artichaut Marine	7.00
Poivrons Grillés	7.00
Salade de Fruits de Mer	12.00
Lamelles de Poulpe Marinée	11.00
Anchois Marinés	8.00

Dégustation et Assortiment

Petite Assiette Composée	12.00
Grande Assiette Composée	15.00

Les Salades Composées

Salade Rustica Poivron Grillé, Tomates, Œuf, Mozzarella, Artichaut	9.00
Salade Caprese Tomates, Mozzarella, Origan, Anchois, Huile d'Olive	8.00
Salade Printanière	12.50

Méli Mélo de Duo de Salades Vertes, Tomates, Olives, Oignon, Poivron Grillé, Artichaut

Haricots Verts, Maïs, Lamelles de Grana Padano et Anchois Marinés

Salade Océane	13.00
---------------	-------

Salade Verte, Tomate, Concombre, Avocat, Cocktail de Crevettes, Thon, Saumon Fumé, Olives

Salade César Salade Verte, Tomate, Gorgonzola, Œuf dur, Jambon de Parme, Artichaut	14.00
--	-------

Assiette Froide du Gondolier	14.50
------------------------------	-------

Bocconcini, Artichaut, Aubergine Marinée, Salami, Bresaola, Lamelles de Provolone

Pâtes

Pâtes et Sauces du Chef

Spaghetti Bolognese ou Napolitaine	11.00
------------------------------------	-------

Tagliatelles Carbonara (Pâtes Fraîches)	12.00
---	-------

Penne Alla Genovese (Pesto, Champignons de Paris, Crème Fraîche)	11.50
--	-------

Tortelloni Alla Panna (Pâtes Fraîches) (Lardons, Crème Fraîche, Champignons, Petits Pois)	12.50
---	-------

Cocktail Cinq Pâtes	15.00
---------------------	-------

(Spaghetti Napolitaine, Tagliatelles Bolognese, Penne al Pesto, Tortelloni alla Panna, Farfalle Arrabiata)

Lasagne Al Forno (Pâtes Fraîches)	12.00
-----------------------------------	-------

Ditaloni Alla San Marco	12.00
-------------------------	-------

(Pleurottes, Gigembre, Chorizo, Vin Blanc, Piment, Ail et Crème Fraîche)

Farfalle au Saumon	13.00
--------------------	-------

Le Coin du Pizzaiolo



*Margherita	10.00
(mozzarella, tomate)	
*Napolitaine	11.00
(mozzarella, anchois, câpres, tomate)	
*Parmita	12.50
(Lamelles de Tomates, Jambon Cru d'Italie, Aubergines, mozzarella, Olives, Salade du Jour, Lamelles de Grana Padano)	
*Contadina	11.00
(Tomates, Viande Hachée, Œuf, Champignons, Mozzarella)	
*Reina	11.00
(Tomates, Champignons, Mozzarella, Jambon)	
*Quatre Saisons	11.50
(mozzarella, artichauts, Jambon, champignons, tomates, olives Câpres)	
*Norvégienne	13.00
(tomates, Saumon Fumé, Mozzarella, , Crème Fraîche)	
*Quatre Fromages	12.00
(Tomates, gorgonzola, mozzarella, chèvre, camembert)	
*Calzone	11.00
(Tomates, Mozzarella, Jambon, Œuf)	
*Marinara	12.50
(Tomates, Calamars, Crevettes, Moules, Coques, Amandes, Sépions)	
*Neptune	11.50
(Tomates, Thon, Oignons, Câpres, Olives, Fromage Râpé, Poivrons)	
*San Lazzaro	12.50
(Tomates, mozzarella, Merguez, Champignons, Jambon, Œuf)	
*Vegetariana	11.00
(Légumes du Chef, Tomates, Mozzarella)	
*Lucana	12.00
(mozzarella, Chorizo, Poivron, Champignons, Olives Noires, Œuf)	
*Casa	11.50
(Tomates, Mozzarella, Merguez, Chorizo, Oignon, Œuf)	
*Paysanne	11.50
(Tomates, Mozzarella, Lardons, Oignon, Chèvre, Crème Fraîche)	
*Pizza du Chef	13.00
(Tomates, Mozzarella, Jambon Cru d'Italie, Gorgonzola)	
*Jacomo	14.00
(Tomates, Mozzarella, Champignons, Tomate Fraîche, Noix de Saint Jacques, ail, Persil Frais)	
*Suppléments	1.00
(Poivron, Œuf, Anchois, Merguez, Crème Fraîche)	

Charcuteries Italiennes

Salami Piquant	9.50	Mix de Charcuteries	14.50
Jambon de Parme	12.00	Mortadella, Salami, Bresaola, Jambon de Parme	
Mortadella	9.00	Bresaola	12.50
Carpaccio de Bœuf	11.00	Viande de Grison, Lamelles de Grana Padano	
		Carpaccio "San Lazzar"	13.00
		Tomate, Mozzarella, Salade	

Tous nos plats sont servis avec :
Frites, Salade, Pâtes Farfalle, ou Haricots Verts au choix

Viandes Grillées

Entrecôte à l'Os "300Grs environ"	19.00
Pavé de Rumsteck Grillé "Coeur de Rumsteck"	16.00
Pavé Forestière "Coeur de Rumsteck"	17.00
Pavé au Poivre "Coeur de Rumsteck"	17.00
Brochette San Lazzaro	15.00

(Côte de Porc, Pièce de Boeuf, Côte d'Agneau, Merguez)

Viande de Veau à l'Italienne

Salti in Bocca alla Romana	14.50
(Jambon d'Italie, Vin Blanc, Crème Fraîche, Sauge)	
Escalope Bolognaise	14.50
(jambon Blanc, mozzarella "gratinée au four")	
Escalope à la Sicilienne	14.50
(Champignons, Marsala, Crème Fraîche, Zest de Citron)	
Escalope au Gorgonzola	14.50
(Gorgonzola, Crème Fraîche, Fond de Veau)	
Escalope Florentine	14.50
(Jambon Blanc, Epinards, Mozzarella, "gratinée au four")	
Osso-Buco alla Milanese	15.00
(Jarret de veau en sauce)	

Spécialités de la Mer

Pâtes aux Fruits de Mer

Penne aux Scampis, Palourdes et Moules	15.50
Spaghetti aux Fruits de Mer	15.00
(Mix de Coquillages, Petites Crevettes, Calamars, Seppion Servi en Papillote)	
Tagliatelles aux Saint-Jacques	16.50
(Avec Petites Crevettes, Moules, Champignons le tout Poêlé au Pesto)	
Ditaloni Alla Marco Polo	16.00
(Scampi, Palourde, Saumon Fumé, Gingembre, Piment, Crème Fraîche, Poêlé au Vin Blanc)	
Risoto aux Fruits de Mer	16.00
(Mix de Coquillages, Petites Gambas, Calamars, Petites Crevettes)	

Poissons Façon Méditerranéenne

Calamars et Scampis Sauce Provençale	16.00
Mix de Fritures Calamars-Crevettes-Eperlans	16.00
Pièce de Lotte Grillée Aillée et Marinée au Four	18.50
Brochette de Saint-Jacques et Scampi Grillés	21.00
Pavé de Saumon Grillé	17.00
Bar Grillé "Servi en Papillote"	19.00

Les Fromages

Mix de Fromages Italien	7.50
(Gorgonzola, Parmesan, Provolone)	



Plats du Jour

FORMULE EXPRESS À 13.50

UNIQUEMENT LE MIDI SAUF WEE-KEND ET JOURS FERRIÉS

UNE ENTRÉE + UN PLAT ou UN PLAT + DESSERT
INCLUS UN VERRE DE VIN 12 CL OU JUS DE FRUITS

ENTRÉES

ŒUF DUR MAYONNAISE
ou MORTADELLE
ou SALAMI PIQUANT
ou SALADE DE CRUDITÉS
"SELON SAISON"

PLATS

PÂTES BOLOGNESE ou CARBONARA
ou PIZZA REINA ou CALZONE
ou PIZZA VEGETARIENNE ou LASAGNE
ou ESCALOPE DE DINDE MILANESE
ou **PLAT DU JOUR

NOS DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT
ou CRÈME CARAMEL
ou SALADE DE FRUITS FRAIS
ou UNE BOULE DE GLACE

Les Desserts

Tarte au Citron Meringuée	6.00
Mousse au chocolat ou Crème Caramel	5.50
Salade de Fruits Frais	5.90
Tiramisu Maison	6.50
Profiteroles "4 Choux" (Sauce Chocolat Chaud)	6.50
Tarte Tatin Maison	7.00
(Flambée au Calvados ou 1 Boule de Glace Vanille)	
Tarte du Jour (Exposition Vitrine)	6.00

En Saison

Fraises au Sucre	5.50
Fraises à la Chantilly	6.50
Fraise Melba	7.00

Les Glaces

Coupe Amarena (Glace Vanille, Griottes à l'Amarena, Chantilly)	7.00
Chocolat Liégeois ou Café Liegeois	6.50
Dame Blanche	6.50
Banana Split	7.00
(Glace au Chocolat, Vanille, Fraise, Banane Fruit; Nappage Chocolat, Chantilly)	
Colonel (Sorbet Citron, Vodka ou Limoncello)	7.80
Glace ou Sorbet 3 Boules	6.00
Mystere	6.10
Café Gourmand (3 Mignardises)	7.50

Les Vins Français

Rosés A.O.C.

37.5 CL

75 CL

Côtes de Provence 13.50 21.50

Rouges A.O.C.

37.5 CL

75 CL

Côtes du Rhone 16.00 25.00
Lussac St Emilion 18.00 28.00
Saumur Champigny 26.00

Vins d'Italie au Verre et Pichet

Blanc, Rouge ou Rosé 14 CL 25 CL 50 CL
3.00 5.00 7.50

Les Vins Italiens

Rouges

37.5 CL

75 CL

Valpolicella D.O.C. 17.00 24.50
Bardolino D.O.C. 14.00 21.00
Chianti Classico Gallonero 18.60 30.00
Lacrima Christi D.O.C. 25.00
Lambrusco "Rouge ou Rosé" D.O.C. 21.00
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. 23.00
Chianti D.O.C. 15.00 23.00

Rosés

37.5 CL

75 CL

Bardolino Chiaretto D.O.C. 14.00 21.00
Rapitala D.O.C. 24.00
Lacrima Christi D.O.C. 16.50 25.00

Blancs

37.5 CL

75 CL

Orvieto D.O.C. 13.50 22.00

Les Boissons Fraîches

Bière Pression (25 CL) 4.00 Coca Cola - Light (33 CL) 3.90
Bière Pression (50 CL) 6.10 Orangina (25 CL) Schweppes (20 CL) 3.90
Bière Nastro Azzuro (33 CL) 4.50 Jus d'Orange, Abricot ou Pomme (20 CL) 3.90
Bière Moretti (25 CL) 4.50 Cocktail de Fruits 4.50

Jus d'Orange, Abricot, Grenadine, Crème de Mûres

Les Eaux

Evian (50 CL) 3.80
Evian (100 CL) 4.60
San Pellegrino (50 CL) 3.95
San Pellegrino (100 CL) 5.60

Les Boissons Chaudes

Café ou Décaféiné 2.00
Cappuccino 3.60
Thé Nature ou Infusions 3.50
Irish coffee 8.10

Digestifs 4cl

Grappa ou Amaretto 6.00 Armagnac 6.00
Limoncello 6.00 Calvados 6.00
Sambuca 6.00 Poire Williams 6.00
Cognac Brugerol 6.00 Get 27 6.00

Champagne

Sélection Maison "Bouteille 75 cl" 70.00
Prosecco vsq ou President Brut "75 cl" 35.00

PRIX NETS EN EUROS

