

LES ENTRÉES

Planche charcuterie italienne
jambon cru italien, jambon blanc
(Gran Biscotto), spianata piccante
Petite : 7.50 Grande : 13

Planche charcuterie fromage mixte
jambon cru italien, spianata piccante,
jambon blanc (Gran Biscotto), tallegio, fontina
Petite : 8.50 Grande : 14

LES SALADES

Bruschetta 13
tartine de pain toastée, sauce napolitaine, jambon cru italien,
poivrons confits, crème de parmesan, salade de crudités

Contadino 14.50
salade, tomates, carottes, tomates confites, croûtons, tenders
de poulet, copeaux parmesan, œuf dur, pesto rosso

Marino 15.50
salade, mi-cuit de longe de thon, croûtons, tomates cerises,
carottes, tomates confites, vinaigrette, vinaigre balsamique,
ciboulette

LES TARTARES DE BŒUF AUX COUTEAUX

Classique 16
préparation tartare, câpres, échalotes, cornichons,
jaune d'œuf

Italien 17
tomates confites, pesto vert, olives taggiashe,
artichauts confits, copeaux de parmesan, basilic

LES TAPAS

Tenders de poulet 6

Onions rings 6

Encornets fritto 6

Sticks mozzarella 6

Burrata 9.50
crumble de parmesan, tomates confites
et pesto verde

LES PÂTES

Lasagnes végétariennes gratinées 13.50
pâte à lasagnes, épinards, ricotta, béchamel, parmesan

Lasagnes bolognaise gratinées 14.50
pâte à lasagnes, béchamel, sauce bolognaise, fior di latte, crème

Linguines carbonara 14
linguines, pecorino romana, jaune d'œuf, guanciale, parmesan

Linguines ponodorini 16.50
linguines, sauce tomates cerises cuisinées, jambon cru italien,
burrata

Linguines pesto 15
linguines, pesto vert maison (basilic, parmesan, pignons de pin,
ail, huile d'olive), jambon cru italien

Linguines saumon 15.50
linguines, saumon fumé, crème, aneth, citron

LES PIZZAS

Bambino (enfant -12 ans) 8
sauce tomate san marzano, fior di latte, jambon blanc (Gran Biscotto)

Margarita 11
sauce tomate san marzano, fior di latte, basilic

Reine 13
sauce tomate san marzano, fior di latte, jambon blanc (Gran Biscotto), champignons

Caprino 13.50
sauce tomate san marzano, fior di latte, chèvre, jambon blanc (Gran Biscotto),
miel, noix

Végétarienne 13.50
sauce tomate san marzano, fior di latte, fondue de poireaux, poivrons,
tomates confites, champignons

Fromagie 14.50
sauce tomate san marzano, fior di latte, gorgonzola, parmesan, scarroza fumée

Piquante 15
sauce tomate san marzano, fior di latte, spianata piccante, oignons, poivrons

Pollo 14
crème au curry, fior di latte, poulet emincé, tomates cerises, amandes effilées

Calzone (soufflée) 16
sauce tomate san marzano, fior di latte, jambon blanc (Gran Biscotto), champignons,
œuf, salade verte

Salmone 18
fior di latte, saumon fumé, fondue de poireaux, citron, ciboulette, crème

Roquette 19
sauce tomate san marzano, fior di latte, roquette, tomates cerises, jambon cru
italien, burrata, basilic, pesto, crème de vinaigre balsamique

Thono 20
sauce tomate san marzano, fior di latte, longe de thon mi-cuite, roquette,
tomates confites, huile d'olive citron basilic, copeaux de parmesan

LES PLATS CUISINÉS

Boccancini de volaille 17
filet de volaille, scarrozza, linguines,
sauce marsala maison

Escalope de veau façon Milanaise ... 19
linguines sauce tomate, salade

Pièce du boucher ~200g 19.50
frites, salade, sauce du chef

MENU ENFANT

-12 ans /// 10,50

Pizza bambino
sauce tomate san marzano,
fior di latte, jambon blanc
(Gran Biscotto)
ou **Jambon pâtes ou frites**
1 boule de glace

1 boisson
verre de jus de fruit
ou Breizh Cola ou Diabolo

LES GLACES ET COUPES GLACÉES

GLACES ARTISANALES

1 boule 3.50 **2 boules** 6.50

3 boules 8
Cassis, citron jaune de Sicile, vanille, chocolat,
café, caramel beurre salé, palet breton, amarena,
menthe-chocolat, fraise

Dame blanche 8.50
2 boules de glace vanille, sauce chocolat,
crème montée, amandes effilées

Chocolat Liégeois 8.50

Café Liégeois 8.50

Coupe Estivale 8.50
sorbet citron jaune de Sicile, sorbet cassis,
coulis fruits rouges, crème montée

Coupe Squadra BZH 9
glace palet breton, glace caramel beurre salé,
coulis caramel beurre salé, crème montée,
amandes effilées

Banana split 9
glace vanille, glace fraise, glace chocolat,
banane, sauce chocolat, crème montée

LES DESSERTS

Panna cotta maison 7.50
coulis fruits rouges ou caramel

Crumble de fruits du moment 7.50

Tiramisu café maison 8

Moelleux chocolat glace vanille 8.50

Chou profiterole maison 9.50
glace vanille, sauce chocolat chaud, crème
montée, amandes effilées

Assiette de fromages 7.50

Café ou Thé gourmand 9

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

Bouteille 75cl

IGP Côtes de Gascogne St^e André JOY 24

DOCG Vermentino di Gallura 27

DOC Chiaretto di Bardolino 24

IGP Salento rurale 24

DOCG Chianti Colli Senesi 27

IGP Primitivo Puglia "Passitivo" 24