

Entrées froides

Traditionnelle bruschetta al pomodoro	10.00€
<i>pain maison frotté à l'ail, tomates cerises, basilic frais, huile d'olive 100% bio origine Sicile</i>	
Supplément Burrata 4.00€	
Tomate mozzarella	14.00€
<i>tomates, mozzarella di bufala DOP, olives leccino d'Abruzzo, basilic frais, huile d'olive 100% bio origine sicile</i>	
Assiette anti pasti	16.00€
<i>charcuteries italiennes, fromages italiens, légumes grillés</i>	
Assiette de burrata et jambon de parme	16.00€
<i>Burrata Pugliese DOP et jambon de Parme 24 mois d'âge DOP</i>	

Entrées chaudes

Calamars frits	14.00€
Scampis à l'ail	16.00€
<i>scampis, ail, tomates cerises, persil</i>	
Scampis à l'ail & crème	16.00€
<i>scampis, ail, crème, persil</i>	
Scampis à la diavola 🍷🍷	16.00€
<i>scampis, ail, piment, sauce tomate, persil</i>	
Sauté de moules et palourdes au vin blanc	18.00€
Soupe de moules, palourdes, calamars, scampis, jus de tomate	19.00€
«Pizza portafoglio» :	10.00€
• N°1 : pesto de pistache, mortadelle, burrata pugliese DOP, éclats de pistache	
• N°2 : artichauts frits à la romaine, porchetta aux herbes cuites à la braise, mozzarella di bufala DOP	
• N°3 : jambon de parme 24 mois d'âge DOP, parmesan 24 mois d'âge DOP, roquette, tomates sèches des Pouilles	

Entrées à partager

Planche de charcuteries et fromages italiens, légumes grillés	<i>petite</i> 22.00€ <i>grande</i> 32.00€
«Pizza croccante» :	22.00€
• La Romaine : pesto de pistache, mortadelle, burrata pugliese DOP, éclats de pistache	
• L'ariccia : artichauts frits à la romaine, porchetta aux herbes cuites à la braise, mozzarella di bufala DOP	
• Prosciutto : jambon de parme 24 mois d'âge DOP, parmesan 24 mois d'âge DOP, roquette, tomates sèches des Pouilles	

Pâtes fraîches maison

Gnocchi sauce tomate	17.00€
<i>gnocchi, tomate San Marzano, huile d'olive 100% bio origine Sicile, basilic frais</i>	
Taccuene sauce tomate	17.00€
<i>pâtes fraîches, tomate San Marzano, huile d'olive 100% bio origine Sicile, basilic frais</i>	
Sagne e fagioli	17.00€
<i>tagliatelle fraîches, haricots borlotti</i>	
Cicciolievito	19.00€
<i>pâtes fraîches, guanciale, saucisse de sienne au fenouil, sauce tomate San Marzano, basilic frais</i>	
Lasagne	19.00€
<i>pâtes fraîches, sauce bolognaise, mozzarella fior di late</i>	

Pâtes fraîches

Spaghetti aglio olio e peperoncino 🍷🍷🍷	13.00€
<i>ail, piment, persil</i>	
Penne all'arrabbiata 🍷🍷🍷	14.00€
<i>tomate, ail, piment, basilic frais</i>	
Spaghetti alla carbonara	16.00€
<i>guanciale, oeuf, parmesan</i>	
Spaghetti alla bolognese	16.00€
<i>hachis de porc de sienne, hachis de boeuf, sauce tomate San Marzano</i>	
Spaghetti quadrati all'amatriciana 🍷🍷🍷	16.00€
<i>guanciale, piment, sauce tomate San Marzano, parmesan</i>	
Tagliolini alla San Pasquino	16.00€
<i>petits pois, pancetta, oignons, parmesan, oeuf</i>	
Rigatoni saliccia e funghi	16.00€
<i>saucisse de sienne au fenouil, champignons de Paris frais, crème, parmesan</i>	
Spaghetti alla Putanesca	16.00€
<i>anchois, câpres, sauce tomate San Marzano, olives leccino d'Abruzzo</i>	
Spaghetti aux scampis à l'ail	20.00€
<i>scampis, ail, persil, tomates cerises</i>	
Tagliolini aux scampis à l'ail et à la crème	20.00€
<i>scampis, ail, crème, persil</i>	
Spaghetti alle vongole	25.00€
<i>palourdes, vin blanc, tomates cerises, carottes</i>	
Paccheri alla pescatore	25.00€
<i>moules, calamars, palourdes, sauce tomate, basilic frais</i>	
Spaghetti quadrati allo scoglio	25.00€
<i>palourdes, langoustines, scampis, moules, calamars, aubergines, tomates cerises, ail, basilic</i>	
Spaghetti quadrati allo scoglio pour 2 personnes	50.00€
<i>palourdes, langoustines, scampis, moules, calamars, aubergines, tomates cerises, ail, basilic</i>	

Boissons fraîches

Limonade 20 cl	3.50€	San Benedetto Plate 50 cl	4.00€
Fuzetea 25 cl	3.50€		100 cl 5.50€
Schwepes Tonic 25 cl	3.50€	San Pellegrino 50 cl	4.50€
Schwepes Agrum 25 cl	3.50€		100 cl 6.50€
Orangina 25 cl	3.50€	Looza 20 cl	3.50€
Val Plate 25 cl	3.50€	orange, ananas, tomate,	
Coca-cola 33 cl	3.80€	pomme cerise, pêche	
Coca-cola zéro 33 cl	3.80€	Pomme ardennais 25 cl	4.50€
Perrier 33 cl	3.80€		
Nos bières			
Poretti 25 cl	3.80€	Ricard 3 cl	4.20€
50 cl	7.40€	Porto rouge 4 cl	4.20€
Rocroy Blonde 33 cl	5.20€	Martini rouge ou blanc 4 cl	4.20€
50 cl	9.80€	Pineau des charente blanc 4 cl	4.20€
Cavée d'Arthur triple 25 cl 5.00€		Campari nature 4 cl	5.50€
33 cl 5.80€		Marsala 4 cl	5.50€
50 cl 9.80€		Kir cassis ou mûre	5.50€
Ardwen Cerise 33 cl 5.20€		Gin nature 4 cl	5.50€
50 cl 9.80€		Ratafia de cerise 4 cl	5.90€
		Picon vin blanc ou bière	5.90€
Blanche de Namur 25 cl 4.00€		Bailey's 4 cl	5.90€
Jupiler sans alcool 25 cl 4.00€		Get 27 4 cl	5.90€
Liendams framboise 25 cl 4.50€		Pisang nature 4 cl	5.90€
S de Fagnes blonde 33cl 5.80€		Cidre ardennais 33 cl	5.90€
Leffe blonde 33 cl 5.80€		Prosecco 20 cl	7.90€
Duvel 33 cl 5.80€		Cocktail sans alcool	7.90€
Orval 33 cl 5.80€		(apert, grenadine, eau pétillante)	
Rochefort 8 33 cl 5.80€		Doppel Spritz	8.90€
Chouffe 33 cl 5.80€		Limon Spritz	8.90€
Chimay bleue 33 cl 5.80€			

Nos bières

Poretti 25 cl	3.80€
<i>50 cl</i>	7.40€
Rocroy Blonde 33 cl	5.20€
<i>50 cl</i>	9.80€
Cuvée d'Arthur triple 25 cl	5.00€
<i>33 cl</i>	5.80€
<i>50 cl</i>	9.80€
Ardwen Cerise 33 cl	5.20€
<i>50 cl</i>	9.80€
Blanche de Namur 25 cl	4.00€
Jupiler sans alcool 25 cl	4.00€
Lindemans framboise 25 cl	4.50€
S. des Fagnes blonde 33cl	5.80€
Leffe blonde 33 cl	5.80€
Duvel 33 cl	5.80€
Orval 33 cl	5.80€
Rochefort 8 33 cl	5.80€
Chouffe 33 cl	5.80€
Chimay bleue 33 cl	5.80€

Salade composées

Salade italienne	18.00€
<i>salade verte, tomates cerises, jambon de Parme 24 mois d'âge DOP, mozzarella di bufala DOP, copeaux de parmesan 24 mois d'âge DOP, roquette, olives leccino d'Abruzzo, huile d'olive 100% bio origine Sicile, crème de balsamique</i>	
Salade caccavone	18.00€
<i>salade verte, pommes de terre, guanciale, oeufs cuits durs, crème de balsamique, échalotes</i>	
Salade Capra	18.00€
<i>salade verte, pommes de terre, tomates cerises, toasts de chèvre chaud, miel, cerneaux de noix, oignons rouges, crème de balsamique</i>	

Risotti

Risotto du chef	20.00€
<i>saucisse de sienne au fenouil, champignons de Paris frais, mascarpone, parmesan</i>	
Risotto del mare	25.00€
<i>scampis, langoustines, moules, palourdes, sauce tomate, parmesan</i>	

Notre incontournable

Melanzane alla Parmiggiana	20.00€
<i>gratin d'aubergines, jambon blanc, parmesan, sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte</i>	

Plats enfant

Spaghetti alla bolognese	10.00€
«Pizza bambino»	10.00€
<i>tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, huile d'olive 100% bio origine Sicile</i>	
Panzerotti	10.00€
<i>beignet frit, tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc</i>	
Steak haché frites	11.00€

Viandes

Trippa alla romana	22.00€
<i>trippes, tomate San Marzano, carottes, parmesan, menthe</i>	
Polpetta della Nonna	23.00€
<i>boulettes de viande (porc de sienne, boeuf, parmesan, oeuf)</i>	
Escalopes de veau :	
• Alla Milanese : panée	25.00€
• Funghi e panna : champignons frais de Paris, crème	27.00€
• Valdostana : sauce tomate San Marzano, parmesan, jambon de Parme 24 mois d'âge DOP, mozzarella fior di latte gratinée	27.00€
• In carozza : façon cordon bleu, jambon de Parme 24 mois d'âge DOP, fontina, sauce au vin blanc	27.00€
• Involtni : roulée aux aubergines, jambon de Parme 24 mois d'âge DOP, basilic frais, sauce tomate San Marzano	27.00€
• Saltimbocca alla Romana : jambon de Parme 24 mois d'âge DOP, sauge, sauce au vin	27.00€
• À l'italienne : sauce tomate San Marzano, origan, mozzarella fior di latte, mijotée	27.00€
Porchetta « Di ariccia » grillée au romarin	26.00€
Foie de veau alla veneziana oignons, vin blanc	28.00€
Jambonneau au four	28.00€
Côtes d'agneau grillées au romarin	28.00€
Ossobuco et ses pâtes fraîches	28.00€
Filet de boeuf 200gr	28.00€
Entrecôte 300gr	32.00€

Accompagnements

Frites
Pâtes
Salade mixte
Légumes du moment

Sauces 5.00€

Poivre
Champignons crème
Moutarde
Pizzaiola
Roquefort

Côté mer

Thon frais alla pizzaiola 🍷🍷🍷	26.00€
<i>ail, sauce tomate San Marzano, câpres, olives leccino d'Abruzzo, piment</i>	
Suggestion du moment	

«Pizza» base tomate

Margherita	11.00€
<i>Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais</i>	
Supplément Burrata 4.00€	
Marinara	11.00€
<i>Tomate San Marzano, huile d'olive 100% bio origine Sicile, origan, ail</i>	
Napoletana	12.00€
<i>Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives leccino d'Abruzzo</i>	
Diavola	12.00€
<i>Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata piccante</i>	
Supplément Burrata 4.00€	
Capricciosa	14.00€
<i>Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais de Paris, artichauts romains, oeuf cuit dur, olives leccino d'Abruzzo</i>	
Regina	14.00€
<i>Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais de Paris, olives leccino d'Abruzzo</i>	
Parmiggiana	14.00€
<i>Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, aubergines gratinées au parmesan, Jambon de Parme 24 mois d'âge DOP</i>	
Vegetariana	14.00€
<i>purée de tomates jaunes, mozzarella fior di latte, aubergines, artichauts, poivrons, basilic frais, oignons rouges, olives leccino d'Abruzzo</i>	
4 formaggi	14.00€
<i>Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, fontina, gorgonzola, parmesan</i>	
Frutti di mare	16.00€
<i>tomate San marzano, mozzarella fior di latte, moules, calamars, scampis, oignons, persil</i>	
Gamberi	16.00€
<i>Tomate San marzano, mozzarella fior di latte, scampis, ail, persil</i>	
Salmon	17.00€
<i>tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, saumon fumé, burrata, tomates cerises, oignons rouges</i>	

«Pizza» blanches

Salciccia	14.00€
<i>Mozzarella fior di latte, frites, saucisse de Sienne</i>	
Paesana	14.00€
<i>Mozzarella fior di latte, pancetta, pommes de terre au romarin, taleggio, oignons</i>	
Capretta	14.00€
<i>mozzarella fior di latte, chèvre, miel, gorgonzola, cerneaux de noix</i>	
Capriccio di pizza	16.00€
<i>mozzarella fior di latte, artichauts frits à la romaine, champignons frais de Paris, porchetta aux herbes cuites à la braise, basilic frais</i>	

«Pizza» spéciales

Calzone	14.00€
<i>Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais de Paris, oeuf</i>	
4 stagioni	16.00€
<i>tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais de Paris, gorgonzola, fontina, poivrons, aubergines, saumon fumé, oignons rouges, tomates cerises, olives leccino d'Abruzzo</i>	
N'duja	16.00€
<i>Tomate San Marzano, pesto de pistache, saucisse italienne, n'duja</i>	
Estate	17.00€
<i>purée de tomates jaunes, mozzarella fior di latte DOP, mozzarella di bufala DOP, jambon de Parme 24 mois d'âge DOP, basilic frais, confiture de figue, amandes grillées, parmesan 24 mois d'âge DOP</i>	
Pistacchio	17.00€
<i>mozzarella fior di latte, pesto de pistache, mortadelle, burrata, éclats de pistaches</i>	
Rustica	17.00€
<i>Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, guanciale, saucisse italienne, tomates sèches des Pouilles, crème de pesto, parmesan</i>	
Angelina	17.00€
<i>purée de tomates jaunes, mozzarella fior di latte, jambon de Parme 24 mois d'âge DOP, burrata, roquette, crème de balsamique, tomates cerises</i>	
Chef	17.00€
<i>Tomate San marzano, mozzarella fior di latte, jambon de Parme 24 mois d'âge DOP, mozzarella di bufala DOP, roquette, crème de balsamique</i>	

Les desserts

Tiramisù classique	10.50€
Verrine de tiramisù au spéculos	10.50€
Crème brûlée à la vanille bourbon	10.50€
Fondant au chocolat parfumé à l'orange	10.50€
Panna cotta aux fruits de saison	10.50€
Salade de fruits frais	10.50€
Café gourmand	12.00€
Irish gourmand	18.00€

Assiette de fromages italiens et fruits secs	14.00€
---	---------------

Vous pouvez accompagner votre dessert avec une coupe de Moscato d'Asti, petit pétillant doux, fruité et floral.	5.00€
--	--------------

Prix TTC- Service compris

 kylianlambot.fr - 03 24 27 06 39