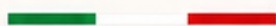




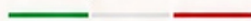
CUCINA TIPICA ITALIANA



MENU



Cucina tipica italiana



PEPERONE CRUSCO IGP

L'amour des traditions ancestrales



LA BASILICATA, TERRE D'AUTHENTICITÉ

Située au cœur du Sud de l'Italie, la Basilicata est une terre sauvage et préservée, riche d'histoire, de culture et de saveurs uniques. Entre mer Ionienne et montagnes de l'Appennin lucanien, cette région généreuse offre des produits d'exception, issus d'un savoir-faire transmis de génération en génération.

IL PEPERONE CRUSCO DI SENISE IGP

Spécialité emblématique de la Basilicata, le Peperone Crusco IGP est un poivron rouge séché au soleil puis frit rapidement, ce qui lui confère son croustillant unique et son goût délicatement sucré. Produit exclusivement dans la zone de Senise, notre ville natale, il est le symbole de notre terroir et de notre héritage.

*Un ingrédient d'exception que nous sublimons dans
nos plats pour vous offrir une expérience authentique et gourmande.*



Afin de vous garantir le moins d'attente possible tout étant préparés à la minute,
nous vous demandons de choisir

maximum 5 plats différents sur toute notre carte
à partir de 6 personnes.

Merci pour votre compréhension



Pourquoi nous n'avons pas de pizza

En Italie, la pizzeria et le ristorante sont deux univers différents.

La pizzeria est un lieu convivial et accessible, tandis que le ristorante met à l'honneur une cuisine plus raffinée et élaborée.

Mélanger les deux est souvent perçu comme peu authentique.

Chez La Toque Noire, nous avons choisi de rester fidèles à l'esprit du véritable ristorante italien, avec une cuisine traditionnelle préparée à la minute et des produits soigneusement sélectionnés.



Nos Apéritifs



- | | |
|---|--------------|
| • Smash basilic
(Gin, sucre de canne, basilic, jus de citron) | 11,00 |
| • Negroni Pineau
(Campari, Pineau des Charentes, Gin) | 13,00 |
| • Pineau des Charentes | 7,00 |
| • J&B + soft au choix / J&B glace | 10,50 / 8,50 |
| • Martini Bianco / Rosso | 8,50 |
| • Apéro maison servi dans une flûte
(Prosecco, cassis, amaretto) | 10,00 |
| • Apéro sans alcool
(Purée de fruits rouges, jus d'orange, cassis) | 9,00 |
| • Saint James ambré martinique | 8,50 |
| • Saint James + soft au choix | 10,50 |
| • Bouteille de Prosecco 75cl | 45,50 |
| • Prosecco / Prosecco cassis | 8,50 / 9,00 |
| • Campari orange / Campari glace | 10,00 / 8,50 |
| • Negroni
(Campari, Martini rouge, Gin) | 13,00 |
| • Smash framboise
(Gin, sucre de canne, jus de citron, purée de framboise) | 12,50 |
| • Aperol Spritz | 10,00 |
| • Campari Spritz | 12,00 |
| • Limoncello Spritz | 13,00 |
| • Hugo Spritz
(Sirop de fleur de sureau) | 12,00 |

Nos Softs



- | | |
|--------------------------------------|------|
| • Coca-cola | 4,00 |
| • Coca-zero | 4,00 |
| • Fever tonic classic | 4,00 |
| • Jus d'orange | 3,50 |
| • Jus d'ananas | 4,00 |
| • Chaudfontaine plate 1/2 litre | 6,00 |
| • Chaudfontaine pétillante 1/2 litre | 6,00 |

Bières de la brasserie Beaux Jours



- | | |
|---|---------------|
| • Or du temps 5,5 alc – 33cl
Festive, désaltérante et subtilement épicée, l'Or du Temps est notre bière blonde de tous les jours. Avec sa belle couleur dorée, son houblon fruité et une touche de coriandre et de baie de genévrier, elle est idéale au soleil, sous la pluie, avec un bon repas. | 5,50 |
| • Bière en suggestion
selon les saisons et envies de la patronne | prix variable |



Nos Entrées

- Scampis all'aglio 18,50
(6 scampis, tomates cerises, ail, persil)
- Scampis alla crema di limone e stracciatella 19,50
(Scampis, crème de citron, ail, vin blanc, stracciatella, basilic, râpure de citron)
- Scampis burrata e nduja  19,50
(6 scampis, pulpe de tomate à l'nduja calabrese, burrata, huile de basilic et crusco IGP)
- Tranches de jambon cru mozzarella di bufala  18,50
roquette huile d'olive et peperone crusco
- Tartare de mozzarella di bufala  18,50
(Tartare de tomates, ail, basilic, mozzarella di bufala, roquette, copeaux de parmesan, huile de basilic, crusco IGP)
- Polenta vegetariana  17,50
(Tranche de polenta assaisonnée, pulpe de tomate, ail, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan, huile de basilic, crusco IGP)
- Plancha à l'italienne pour 2 personnes  34,00
(Charcuteries mixtes italiennes, fromages italiens, tomates cerises, huile de basilic et crusco IGP)
- Burrata al pistacchio 18,50
(Mozzarella coulante des Pouilles, pesto de pistaches et concassé de pistaches torréfiées au chalumeau)
- Duo di bruschettine  14,50
(1 bruschetta au pesto d'aubergine fumé et tomates fraîches, crusco IGP et huile de basilic ; 1 bruschetta à la crème de truffe et burrata, roquette et huile de truffe)
- Stracciatella au basilic frais huile de basilic maison et râpure de citron 12,50



IGP : Indication Géographique Protégée



Nos Pâtes

- Paccheri Carbonara revisitée alla Lucana  21,50
(Pâtes fraîches courtes, jaunes d'œufs, sel, poivre, guanciale, parmesan et crusco IGP di Senise)
- Pappardelle scampi, pesto di zucchini e provola 26,50
(Pâtes fraîches, 5 scampis, pesto de courgette maison, ail, vin blanc, tomates cerises, provola et feuilles de basilic)
- Linguine alla crema di pistacchio e burrata 23,50
(Pâtes fraîches, crème de pistaches, stracciatella de burrata, concassée de pistaches et feuilles de basilic)
- Pappardelle scampi e nduja  26,50
(Pâtes fraîches, 5 scampis, pulpe de tomate, nduja Calabraise épicée, ricotta fondue, ail, basilic, roquette, crusco igp, huile de basilic)
- Linguine ai gamberi e burrata 26,50
(Pâtes fraîches, ail, persil, tomates cerises, vin blanc, 4 gambas 16/20 entières et stracciatella di burrata, roquette et huile de basilic maison)
- Paccheri alla crema di parmigiano crusco e prosciutto crudo  24,50
(Pâtes fraîches courtes, jambon cru, crusco IGP, crème de parmesan, vin blanc, ail, basilic, copeaux de parmesan, roquette)
- Linguine alla lucana by la toque noire  21,00
(Pâtes fraîches, ail, huile d'olive, sauce de la patronne à base de peperone crusco, peperone crusco émiettés et mie de pain poêlées)
- Tortellini ricotta tartufata e gorgonzola 23,50
(Pâtes fraîches farcies à la ricotta, crème de truffe, ail, persil, gorgonzola, roquette, copeaux de parmesan, huile de truffe)
- Tortellini alla ricotta con crema di melanzane e pomodoro 22,50
(Pâtes fraîches farcies à la ricotta, pulpe de tomate, crème d'aubergines maison, basilic, roquette, copeaux de parmesan)
- Tortellini alla ricotta con nduja, burrata e crusco  24,50
(Pâtes fraîches farcies à la ricotta, nduja calabraise épicée, pulpe de tomate, ail, basilic, burrata, crusco igp, huile de basilic)
- Pâtes enfant 16,50
(jambon crème ou pulpe de tomate parmesan)

Nos Viandes



- Tagliata crema di tartufata 29,50
(viande de bœuf irish tranchée, crème du chef
à base de tartufata, ail, persil, huile de truffe)
- Tagliata di manzo alla crema di gorgonzola 29,50
(viande de bœuf irish tranchée,
crème de gorgonzola du chef, ail, persil)
- Tagliata di manzo alla crema di grana e crusco 29,50
(viande de bœuf irish tranchée,
sauce au parmesan et crusco du chef, basilic, ail, vin blanc)
- Tagliata de filet mignon de porc fermier 27,50
crema di pistacchio e burrata
(Filet mignon tranché, crème de pistaches,
stracciatella de burrata et concassé de pistaches)
- Tagliata de filet mignon de porc fermier 26,50
gorgonzola e tartufata
(Filet mignon tranché, crème du chef à base de
gorgonzola, ail, persil et pesto de truffe)

*PS : Toutes nos viandes sont accompagnées
de pâtes fraîches. Les cuissons conseillées
sont bleues ou saignantes.*

Notre côté mer



- Grigliata di polpo polenta e crusco 32,50
(Tentacules de poulpe grillées, polenta,
crusco, ail, vin blanc, citron) *selon disponibilité*
- Gambas alla griglia 29,50
(8 gambas entières grillées 16/20, ail,
huile d'olive, citron)

*PS : Aucuns des plats côté mer ci-dessus ne sont
accompagnés de pâtes, celles-ci seront proposées
en supplément à 8,50 (ail, huile et basilic frais).*



BOÎTE À EMPORTER

Le service de boîte à emporter est proposé à 0,75 €.
Si vous le désirez, nous emballerons avec plaisir
le reste de votre repas dans de l'aluminium,
sans aucun supplément.

Nos Vins



Nos Vins Blancs

- Baccarara vin des Pouilles 38,50 €

Cépage : Chardonnay, Bombino et Sauvignon Blanc

(Un bouquet complexe mêlant les agrumes, les fruits exotiques (mangue, ananas), les herbes aromatiques et les fleurs sauvages.)

Bouche : Sec, velouté et rond, offrant un léger goût beurré équilibré par une belle vivacité.)

- Grillo bio d.o.c cépage grillo région : Sicile 32,50 €

(Vin aux arômes de fruits blancs avec une touche d'épices. Final frais et fruité)

Nos Vins Rouges

- Primitivo : Cépages: Primitivo 36,50 €

(Vin velouté avec des notes intenses de fruits rouges mûrs, prunes, cerises)

- Vino Nobile de Montepulciano Région Toscane : Cépages Sangiovese et canaiolo 48,50 €

(Vin riche et structuré aux arômes de baies (cassis) et d'épices douces. Final persistant avec des tanins fondus)

- Chianti Superiore Région Toscane : Cépage Sangiovese et Canaiolo 35,50 €

(Vin aux arômes de cassis et de fruits noirs. La bouche est ronde et termine sur de légères notes boisées)

- Valpolicella ripasso superiore Région Venise 48,50 €

Cépage : Corvina 60 %, Rondinella 20 %, Corvinone 10 %, Negrara 10 %
(Vin au goût de cerises qui donne au vin un corps supplémentaire et une structure riche)

- Nero d'Avola Colpasso de Sicile : Cépage Nero d'Avola 31,50 €

(Vin souple et enveloppant caractérisé par une structure discrète. Arômes de cerises noires, de prunes et de mûres)

- Nero di Troia Région des Pouilles : Cépage Nero di Troia 31,50 €

(Vin ample, souple et velouté aux notes de fruits rouges. Final aux tanins plus puissant)

Vins au verre



- Verre de rouge (Cépage Sangiovese vin des Pouilles) 6,00 €
- Verre de blanc sec (Cépage Pinot Grigio) 6,00 €
- Verre de blanc fruité (Cépage Grillo vin de Sicile) 6,00 €

Nos vins au verre & pichet

Vins en pichet



- 1/2 de rouge 14,00 €
- 1/2 de blanc 14,00 €

Nos desserts

- Assiette de fromages italiens 14,50 €
- Crème brûlée aromatisée au limoncello et zeste de citron 11,50 €
- Mousse au chocolat maison 10,00 €
- Affogato al caffè amaretto (Verre à vin avec 2 boules de glace vanille, amaretto, expresso et crème fraîche) 12,00 €
- Tiramisu maison accompagné de son shot d'expresso 10,00 €
- Tiramisu maison flambé à la Sambuca 12,00 €
- 2 boules vanille sur lit de biscuits concassés et coulis de caramel beurre-salé 10,00 €



Cafés & Digestifs



- Irish coffee (Whisky, café, crème fraîche, sucre) 10,00 €
- Italian coffee (amaretto, café, crème fraîche) 10,00 €
- Espresso ou Grand café 3,50 €
- Caffè corretto con grappa 7,50 €
- Cappuccino crème fraîche 4,50 €
- Thé vert ou Thé menthe 4,50 €
- Il Sbagliato : Cocktail à base de baileys, amaretto et shot d'expresso 12,00 €
- Limoncello 8,00 €
- Amaretto 8,00 €
- Sambuca 8,00 €
- Baileys 7,00 €
- Grappa stravecchia jaune 9,50 €