

# Antipasti

	Petite	Grande
<b><i>Planche de charcuteries italiennes</i></b> Assortiment de charcuteries italiennes de notre sélection	<b>11,90€</b>	<b>20,90€</b>
<b><i>Planche de fromages</i></b> Assortiment de fromages de notre sélection	<b>11,90€</b>	<b>20,90€</b>
<b><i>Planche mixte</i></b> Assortiment de charcuteries & fromages de notre sélection	<b>12,90€</b>	<b>24,90€</b>
<b><i>Burrata à partager... ou pas</i></b> Burrata au cœur crémeux, huile d'olive et basilic frais	<b>/</b>	<b>9,90€</b>
<b><i>Beignets de calamar à la Romaine</i></b> Calamar pané & frit, accompagné d'une crème citronnée	<b>/</b>	<b>6,90€</b>

# Insalate & Piatti gratinati

## ***Salade Caesar***

**15,90€**

Salade, sauce Caesar, tomates cerises, poulet mariné, parmesan & croûtons

## ***Salade di burrata***

**19,90€**

Salade, vinaigrette, tomates cerises, poivrons rouges marinés, parmesan, burrata, speck & basiliquiade

## ***Lasagne de boeuf & salade verte***

**18,90€**

Viande de boeuf (vbf), sauce tomate, oignons, carottes, poivrons rouges, céleri, champignons, sauce béchamel & mozzarella fior di latte

## ***Lasagne de saumon & salade verte***

**18,90€**

Saumon mariné, brocolis, bûche de chèvre, éclats de noix, sauce béchamel & mozzarella fior di latte

## ***Gratin de pommes de terre au taleggio & salade verte***

**14,90€**

Pommes de terre, taleggio, oignons confits, sauce béchamel & mozzarella fior di latte

# Pasta

## ***Tagliatelles à la bolognaise***

**14,90€**

Viande hachée (vbf), sauce tomate, oignons, carottes, poivrons rouges, céleri, champignons & parmesan

## ***Tagliatelles à la carbonara***

**15,90€**

Lardons de speck, sauce crémeuse, jaune d'oeuf & parmesan

## ***Tagliatelles au saumon***

**16,90€**

Saumon mariné, sauce crémeuse au citron & parmesan

## ***Tagliatelles à la crème de truffe d'été***

**17,90€**

Speck, crème onctueuse à base de pâte de truffe & parmesan

## ***Tagliatelles au pesto de tomates confites***

**12,90€**

Pesto à base de pignons de pin, parmesan, ail, huile d'olive et tomates confites

## ***Tagliatelles au pesto de brocoli & speck***

**14,90€**

Pesto à base de cerneaux de noix, parmesan, ail et huile d'olive, avec brocoli, accompagné de speck

# Ravioli & Risotto

## ***Scrigni aux langoustines***

Ravioles servies avec une sauce homardine

**22,90€**

## ***Raviole 5 fromages***

Ravioles servies avec une sauce crémeuse au parmesan et des éclats de noix

**15,90€**

## ***Panzerotti aux cèpes***

Ravioles servies avec une sauce champignons.

**14,90€**

## ***Risotto crémeux au poulet***

Risotto crémeux aux petits légumes, poulet, champignons et sauce champignons

**15,90€**

## ***Risotto crémeux aux gambas***

Risotto crémeux aux petits légumes, amandes effilées, gambas et sauce homardine

**17,90€**

# Pizze

## Les incontournables

	Mezzo	Totale
<b>Margherita</b> (sauce tomate, mozzarella fior di latte & basilic)	7,90€	10,90€
<b>Regina</b> (sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons & jambon blanc)	10,90€	14,90€
<b>Chèvre et Miel</b> (crème de ricotta, mozzarella fior di latte, bûche de chèvre, miel, roquette & noix)	10,90€	14,90€
<b>Piccante</b> (sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, olives, poivrons rouges marinés & oignons confits)	11,90€	15,90€
<b>Quattro formaggi</b> (crème de ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio & bûche de chèvre)	10,90€	14,90€
<b>Calzone</b> (sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons & oeuf)	/	15,90€
<b>Quattro stagioni</b> (sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, olives, poivrons rouges marinés & champignons)	9,90€	13,90€

# Pizzae

## Les gourmandes

	Mezzo	Totale
<b><i>Salmon</i></b> (crème de ricotta, mozzarella fior di latte, saumon mariné, oignons rouges, tomates cerises, roquette & citron)	15,50€	20,90€
<b><i>Italiano</i></b> (sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de parme, parmesan, ½ burrata & roquette)	15,90€	21,90€
<b><i>Montagna</i></b> (crème de ricotta, mozzarella fior di latte, pommes de terre, taleggio, oignons confits & jambon de parme)	15,90€	21,90€
<b><i>Moment'O</i></b> (crème de ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck, oignons confits & ½ burrata)	15,90€	21,90€
<b><i>Pollo rustico</i></b> (crème de ricotta, mozzarella fior di latte, poulet mariné, champignons, pommes de terre, œuf & basiliquiade)	13,50€	17,90€
<b><i>Royale</i></b> (sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon blanc, spianata & œuf)	12,90€	16,90€
<b><i>Gamberoni piccanti</i></b> (sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, oignons rouges, gambas, ½ burrata & basiliquiade)	15,90€	21,90€

# PiZZe

## supplementi

### Ingrédients supplémentaires classiques - 1,50€

*basilic, champignons, tomates cerises, poivrons rouges marinés, miel, roquette, œuf, oignons confits, olives, oignons rouges.*

### Ingrédients supplémentaires gourmands - 3,00€

*jambon de parme, speck, spianata, parmesan, gorgonzola, bûche de chèvre, taleggio, poulet mariné, jambon blanc, saumon mariné.*

### Supplément 1/2 Burrata - 5,00€

# Carne

## ***Osso buco à la Milanaise***

**19,90€**

Jarret de veau mijoté dans une sauce tomate aux légumes, servi avec l'accompagnement de votre choix

## ***Polpette de la Mama, sauce crémeuse au parmesan***

**20,90€**

Boulettes de bœuf et de porc, mijotées dans une sauce parmesan parfumée au basilic, à l'ail et à l'origan, servies avec l'accompagnement de votre choix

## **Les accompagnements**

***Tagliatelles***

***Risotto crémeux aux petits légumes***

***Salade verte & vinaigrette***



# Dolci

## ***Panna cotta***

Mélange de crème, sucre & extrait de vanille, coulis au choix : fruits rouges, caramel beurre salé ou chocolat.

**5,90€**

## ***Tiramisu revisité par le chef***

Mousse de mascarpone, biscuit cuillère, dôme en chocolat & café

**7,90€**

## ***Tiramisu Citron meringué***

Tarte citron meringué revisitée par le chef façon tiramisu

**7,90€**

## ***Tiramisu Pistache & Fruits rouges***

Boudoirs imbibés de coulis de fruits rouges, mousse mascarpone, pâte à tartiner pistache du Comptoir de Mathilde et éclats de pistache

**9,90€**

## ***Profiteroles à l'italienne 2 choux***

Choux maison, glace stracciatella, coulis chocolat & crème sucrée

**8,90€**

## ***Profiteroles à l'italienne 3 choux***

Choux maison, glace stracciatella, coulis chocolat & crème sucrée

**9,90€**

## ***Café Gourmand***

Trio de desserts choisi par le Chef, servi avec un café de notre torréfacteur "Café Boulet". Disponible avec un Thé ou un Déca

**7,90€**

## ***Migliaccio parfumé aux zestes d'agrumes***

Délicieux gâteau italien à base de semoule, parfumé aux zestes d'agrumes, servi avec une boule de glace à la fraise accompagnée de crème sucrée & coulis fruits rouge

**7,90€**

# Beverande Calde

Café expresso	1,90€
Café noisette	2,20€
Double expresso	3,70€
Grand café crème	4,10€
Thé ou infusion	3,90€
Cappuccino	4,00€
Décaféiné	2,10€
Irish coffee	7,90€

*Nos prix sont exprimés en euros ttc, service inclus, sous réserve d'erreurs typographiques.*