



LA VILLE DE SIENNE

Les Pâtes

Spaghettis frais à la Chitarra <i>Tomates cerises, olives, billes de mozzarella, cébettes</i> <i>Spaghetti with little tomatoes, olives, mozzarella, cebette</i> <i>Spaghetti con pomodori ciliegini, olive, bilgia di mozzarella, cipollina fresca</i>	14,00
Pappardelle Aubergines, poivrons, tomates <i>Papperdelle with eggplants, sweet peppers, tomatoes</i> <i>Papperdelle con melanzane, salsa di pomodoro</i>	14,00
Rigatoni à l'agneau et aux poivrons <i>Rigatoni cooked with lamb and sweet peppers</i> <i>Rigatoni all'Agnelo e peperoni</i>	18,50
Rigatoni Gratinées à la Sicilienne <i>Sauce tomate, aubergines, poivrons rouges, courgettes, mozzarella, origan</i> <i>Rigatoni with tomato sauce, eggplants, red sweet peppers, courgettes, mozzarella, oregano</i> <i>Rigatoni gratinati con salsa di pomodori, melanzane, peperoni rossi, zucchini, mozzarella, origano</i>	16,50
Spaghettis aux queues de crevettes all Arrabiata <i>Spaghetti with shrimps tails in spicy sauce</i> <i>Spaghetti all'Arrabiata con code di gamberi</i>	18,00
Tagliatelle Carbonara <i>Pancetta, jaune d'oeuf, crème fraîche</i> <i>Tagliolini carbonara with pancetta</i> <i>Tagliolini carbonara con pancetta parna vero</i>	14,00
Spaghettis aux gambas à la provençale <i>Spaghetti with prawns in provençale style</i> <i>Tagliolini con gamberoni a la provençale</i>	22,00
Spaghettis Fruits de mer <i>Tagliolini sea food</i> <i>Tagliolini ai Frutti di mare</i>	19,50
Spaghettis aux palourdes <i>Tagliolini with clams</i> <i>Tagliolini alle Vangole</i>	19,50
Lasagnes Maison avec bolognaise et mozzarella	15,00

Les Risottos

Risotto Mare di Monti aux cèpes et crevettes <i>Risotto with ceps and shrimps</i> <i>Risotto con funghi porcini e gamberi</i>	21,00
Risotto aux cèpes et poulet <i>Risotto with ceps and chicken</i> <i>Risotto con funghi porcini e pollo</i>	19,50
Risotto aux artichauts et crevettes <i>Risotto with artichokes and shrimps</i> <i>Risotto con carciofi e code di gamberi</i>	22,00

Les Viandes

Escalope de Veau à la crème et champignons <i>Veal escalope with mushroom and cream</i> <i>Scaloppina di vitello crema e funghi</i>	18,50
Escalope de Veau à la Diavola <i>Sauce tomate, chorizo, poivrons rouges, grana, basilic</i> <i>Veal escalope, tomato sauce, chorizo, red sweet peppers, grana, basil</i> <i>Scaloppina di vitello, salsa pomodoro, chorizo, peperoni rosso, grana, basilico</i>	18,50
Salatimbocca à la Romana <i>Escalope de veau au jambon cru, sauce au vin blanc et sauce</i> <i>Veal escalope with italian ham, sauce white wine</i> <i>Scaloppina di vitello al prosciutto crudo, salsa al vino bianco e salsa</i>	18,50
Blanc de poulet à la crème, façon Valdostana <i>Crème fraîche, champignons, sauce tomate, jambon cuit, scamorza fumée</i> <i>Chicken with fresh cream, mushrooms, tomato sauce, ham, smoked scamorza</i> <i>Polla con panna, funghi, salsa pomodoro, prosciutto, scamorza affumicata</i>	18,50
Magret de Canard au Miel <i>Tomates fraîches, champignons, miel</i> <i>Duck breast on honey with fresh tomatoes, mushrooms</i> <i>Petto d'anatra al miele con pomodori freschi, funghi</i>	19,50

Côté Feu de Bois - Grilled over a wood fire - alla griglia al fuoco di legna

Magret de Canard cuit au feu de bois et aux herbes <i>Tomates fraîches, champignons, miel et basilic</i> <i>Duck breast on honey and basil with fresh tomatoes, mushrooms</i> <i>Petto d'anatra al forno a legna con erbe</i>	19,50
Côtelette d'Agneau au fromage frais de chèvre et miel <i>Lamb chop with fresh goat cheese and honey</i> <i>Costoletta di agnello con formaggio fresco di capra e miele</i>	19,50
Côte de boeuf grillée 500gr <i>Grilled rib of beef</i> <i>Costata di manzo al forno a legna</i>	29,00
Lapin cuit au feu de bois sauce moutarde <i>Grilled rabbit - mustard sauce, white wine and bacon</i> <i>Coniglio al forno a legna, salsa di senape, vino bianco e pancetta</i>	19,50

Nos Pizzas

Marguerite - Sauce tomate, mozzarella, origan <i>Tomato sauce, mozzarella, oregano - Salsa pomodoro, mozzarella, origano</i>	10,50
Napolitaine - Sauce tomate, mozzarella, anchois <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies - Salsa pomodoro, mozzarella, acciughe</i>	11,00
Sicilienne - Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, cappers, olives</i> <i>Salsa pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive</i>	12,00
Regina - Sauce tomate, champignons, jambon, mozzarella, olives <i>Tomato sauce, mushrooms, italian ham, mozzarella, olives</i> <i>Salsa pomodoro, funghi, prosciutto cotto, mozzarella, olive</i>	13,00
Quatro Formaggi - Gorgonzola, chèvre, grana, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella, goats cheese, grana, gorgonzola</i> <i>Salsa pomodoro, mozzarella, formaggio di capra, grana, gorgonzola</i>	13,00
Capricciosa - Sauce tomate, coeurs d'artichauts, jambon cuit, champignons, anchois, mozzarella, olives <i>Tomato sauce, artichoke hearts, ham, mushrooms, anchovies, mozzarella, olives</i> <i>Salsa pomodoro, carciofi, prosciutto, funghi, acciughe, mozzarella, olive</i>	13,00
Diavola - Sauce tomate, mozzarella, saucisson piquante <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy sausage</i> <i>Salsa pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	13,00
Calzone - Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms</i> <i>Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi</i>	13,00
Jambon cru - Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, basilic frais <i>Tomato sauce, mozzarella, italian ham, basil</i> <i>Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, basilico fresco</i>	14,00
Végétarienne - Sauce tomate, mozzarella, courgettes, poivrons, aubergines, champignons <i>Tomato sauce, courgette, sweet peppers, eggplant, mushrooms, mozzarella</i> <i>Salsa pomodoro, zucchine, peperoni, melanzane, funghi, mozzarella</i>	13,00
Thon - Sauce tomate, thon, oignons <i>Tomato sauce, tuna, onion</i> <i>Salsa pomodoro, tonno e cipolla</i>	14,00
Les Spéciales	
Rucola - Sauce tomate, mozzarella, rucola, jambon cru, grana, tomates cerises, olives <i>Tomato sauce, mozzarella, rucola, italian ham, grana, little tomatoes, olives</i> <i>Salsa pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo, grana, pomodori ciliegina, olives</i>	14,00
Bufalina - Sauce tomate, mozzarella, mozzarella di bufala, tomates cerise <i>Tomato sauce, mozzarella and bufala mozzarella, little tomatoes</i> <i>Salsa pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodori ciliegina</i>	14,00
Ville de Sienne - Sauce tomate, fromage, champignon, pancetta, mozzarella <i>Tomato sauce, cheese, pancetta, mushrooms - Salsa pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi</i>	15,00
Les Focaccias	
Nature - Huile d'olive, origan - Olive oil, oregano - Olio di oliva, origano	8,00
Caprese - Tomates fraîches, mozzarella di bufala, huile d'olive, origan, olives <i>Fresh Tomatoes, mozzarella di bufala, olive oil, oregano, olives</i> <i>Pomodori freschi, mozzarella di bufala, olio di oliva, origano, olive</i>	12,50
Tout supplément	1,50

Les Entrées

Salade verte - Green salad - insalata verde	5,00
Salade Mixte - Mixed salad - insalata mista	7,00
Salade tomates mozzarella <i>Green salad, tomatoes, mozzarella</i> <i>Insalata verde, pomodori, mozzarella</i>	12,00
Salade au chèvre chaud, miel et jambon cru <i>Salad with goats cheese, honey and italian ham</i> <i>Insalata al Capra Caldo, miele, e prosciutto crudo</i>	15,50
Salade Niçoise <i>Salade, tomates, oeuf dur, céleri, oignons, poivrons, thon, olives, anchois, radis, fèves</i> <i>Green salad, tomatoes, boiled egg, celery, onions, pepper, tuna, olives, anchovy</i> <i>Insalata verde, pomodori, uova sode, sedano, cipolle, peperoni, tonno, olive, acciughe</i>	14,50
Salade de Poulpes marinés et ses pommes vapeurs <i>Salad of marinated octopuses and his steamed potatoes</i> <i>Insalata di polpo con patata vapore</i>	16,50
Poivrons à l'huile et sa persillade - Câpres, olives, anchois <i>Sweet peppers in oil with garlic and parsley - Cappers, olives, anchovies</i> <i>Peperoni in olio e prezzemolo - Capperi, olive, acciughe</i>	11,50
Melon Nature (en saison) - Melon - Melone	8,00
Melon au Porto (en saison) - Melon with porto (wine) - Melone al porto	11,50
Jambon cru italien - Italian Ham - Prosciutto crudo	13,50
Jambon cru italien et melon (en saison) <i>Italian ham and melon - Prosciutto crudo e melone</i>	17,00
Minestrone - vegetable soup	8,00
Assortiment de fromages - miel et confitures de saison <i>Assortiment of cheeses with honey and jam</i> <i>Formaggi misti - miele e marmellata di stagione</i>	8,50

Les Raviolis maison

Raviolis sauce tomate et basilic <i>Ravioli with tomato sauce and basil</i> <i>Ravioli salsa pomodori e basilico</i>	13,00
Raviolis sauce Daube <i>Beef ravioli with a beef stew sauce</i> <i>Ravioli al sugo tipo brasato</i>	13,50
Raviolis avec Daube <i>Beef ravioli with braised beef stew</i> <i>Ravioli con spezzatino tipo brasato</i>	16,50
Raviolis du chef <i>Farcies au fromage et servies avec sauce tomate au basilic</i> <i>Stuffed ravioli with cheese cooked in tomato sauce and basil</i> <i>Ravioli farciti al formaggio e serviti con salsa di pomodoro al basilico</i>	14,00

Les Gnocchis maison

Gnocchis sauce tomate et basilic <i>Gnocchi with tomato sauce and basil</i> <i>Gnocchi salsa di pomodori e basilico</i>	12,50
Gnocchis au Pistou <i>Gnocchi with basil and garlic</i> <i>Gnocchi al pesto</i>	12,50
Gnocchis sauce Daube <i>Gnocchi with a beef stew sauce</i> <i>Gnocchi al sugo di tipo brasato</i>	12,50
Gnocchis avec Daube <i>Gnocchi with braised beef stew</i> <i>Gnocchi con spezzatino tipo brasato</i>	15,50
Gnocchis au Gorgonzola, Poires et Noix <i>Gnocchi with gorgonzola, pears and walnuts</i> <i>Gnocchi al gorgonzola, pere e noci</i>	14,00
Gnocchis Sorrentina <i>Sauce tomate, mozzarella et basilic</i> <i>Gnocchi with tomato sauce, mozzarella and basil</i> <i>Gnocchi con salsa di pomodoro, mozzarella, basilico</i>	13,00
Gnocchi à la crème de truffe et queues de crevettes <i>Gnocchi with the cream of truffle and tails of shrimps</i> <i>Gnocchi alla crema di tartufo e code di gamberetti</i>	20,00

Les Poissons

Filet de Loup aux artichauts servi avec ces gnocchis au pistou <i>Filet of sea wolf with artichokes served with gnocchis with basil</i> <i>Filetto di branzino con carciofi serviti con gnocchi al pesto</i>	21,00
Poêlée de petites seiches et queues de crevettes aux artichauts et chorizo <i>Fried small cuttlefishes and tails of shrimps in artichokes and chorizo</i> <i>Padellata di seppioline e code di gamberetti con carciofi e chorizo</i>	21,00
Gambas rôtie au feu de bois <i>Roasted prawns and parsley</i> <i>Gamberoni cotti al forno a legna aglio prezzemolo</i>	24,50

Les Desserts

Panna cotta au caramel, chocolat ou framboise	6,00
Tiramisu	7,00
Fondant au chocolat	6,50
Fraise nature (en saison)	6,00
Fraise glace ou chantilly (en saison)	7,50
Profiteroles au chocolat chaud	7,00
Tarte aux pommes façon crumble	7,00
Dessert du jour	7,00
Café gourmand	9,00

CARTES DES VINS

Vino Rosso

	37,5 cl	75 cl
 LAMBRUSCO Amabile Cépage : Lambrusco <i>La mousse est vive et persistante, la couleur rouge rubis est brillante, un nez intense, fruité et aromatique, doux et harmonieux, un vin très agréable.</i>	12,00	18,50
 BARDOLINO DOC Cépage : Corvina, Rondinella <i>Couleur rubis, saveur fraîche et parfumée, avec des arômes puissants de fraise et de cerise, goût floral, fruité et très savoureux.</i>	12,00	21,50
 VALPOLICELLA DOC Cépage : Corvina, Rondinella <i>Couleur rouge rubis, vin moyennement corsé, avec des arômes de cerises et de poivre noir. Persistant en bouche avec des caractères épicés.</i>	12,50	22,50
 CHIANTI Cépage : Sangiovese grosso <i>Couleur rubis, bouquet complexe, notes de framboise et d'iris, la saveur est pleine, chaude et corsée, avec un fond persistant d'amandes grillées.</i>	12,50	22,50
VERRE : 5,00		
 PRIMITIVO Cépage : Primitivo <i>Couleur pourpre. Parfum de raisin mûr, senteur de poivre et de vanille, saveur robuste, souple avec des senteurs de confiture de petits fruits noirs.</i>		26,50
 NEGROAMARO Cépage : Negroamaro <i>Couleur rouge grenat. Arôme subtil de fleurs et de fruits secs. La bouche est souple avec une pointe épicée. Les tanins sont fins.</i>		26,50
 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Cépage : Montepulciano d'Abruzzo <i>Couleur rubis profond, parfum de grande intensité avec prédominance de réglisse et de fruits des bois, un parfait équilibre entre le tanin et le boisé.</i>		27,00
 BARBERA D'ALBA Cépage : Barbera <i>Couleur rubis profond et vif, bouquet intense, parfum de fruits rouges et de fleurs. Saveur fraîche et fruitée, pleine et élégante</i>		28,50
 NEBBIOLO D'ALBA Cépage : Nebbiolo <i>Couleur rouge rubis plus ou moins foncé, léger et délicat qui rappelle la violette. Velouté, harmonieux.</i>		32,00

Vins de Provence



	50 cl	75 cl
ROCHES <i>Rosé, rouge</i>	12,50	19,50
TASQUIER <i>Rosé, rouge</i>		21,00
CHATEAU SAINTE ROSELINE «Cuvée Lampe de Méduse» <i>Rosé, rouge, blanc</i>		29,50
CHATEAU RASQUE <i>Rosé, rouge, blanc</i>		39,00

Vino della Casa




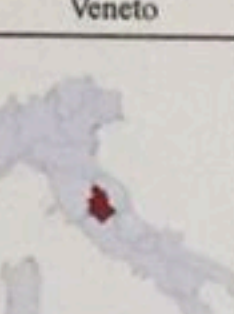
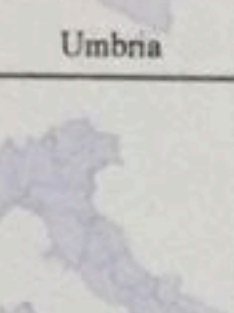
	Verre	25cl	50cl	75cl
VIN DE PAYS DU VAR <i>Rosé, rouge, blanc</i>	3,30	5,00	8,00	12,00

	37,5 cl	75 cl
 CORVO Rosso Cépage : Nero d'avola, Nerello, mascalese et merlot <i>Couleur rouge cerise. Le nez développe des arômes de fruits noirs et de mûres. L'attaque est intense, le caractère est aromatique et le final fruité.</i>		32,00
 AMARONE Classico DOC Cépage : Corvina, Rondinella <i>Couleur grenat velouté. Parfum de cerises sauvages, confitures de poires mûres. Bouche chaude, avec des arômes clairs de cacao et d'épices.</i>		60,00
 BAROLO DOCG Cépage : Nebbiolo <i>Couleur grenat, nez avec des arômes intenses de cerises mûres, tanins souples et frais, goût aristocratique de réglisse</i>		80,00
 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Cépage : Sangiovese grosso <i>Robe de grenat, parfum riche, très fin, avec des notes d'épices accompagnées de notes de fruits. Un vin harmonieux avec un final long et persistant.</i>		80,00

Vino Rosato

 BARDOLINO CHIARETTO DOC Cépage : Corvina, Rondinella, Molinara <i>Robe rose, corail, parfum floral, qui évolue vers un soupçon de fruits. Un vin frais, jeune, fruité et rond. Le final est long et propre.</i>	12,00	21,50
 CORVO ROSATO IGT Cépage : Nero d'avola, Nerello, mascalese et merlot <i>Couleur rose profond. Le nez est agréable, arômes de roses, des cerises et d'herbes. Attaque souple, structure juteuse et belle acidité</i>		32,00

Vino Bianco

 SOAVE Cépage : Garganega, Trebbiano di Soave <i>Robe jaune paille, vin frais et fruité, doux, avec des notes claires de melon, pomme et poire, final long et persistant</i>		18,00
 PINO GRIGIO Cépage : Pinot Grigio <i>Couleur jaune pâle. Parfum chaud et aromatique avec des notes de poire. En bouche, il montre sa structure importante, un vin frais, bien équilibré.</i>	12,50	22,00
 PROSECCO DOC Frizzante Cépage : Prosecco Glera <i>Couleur jaune paille, bulles fines et persistantes. Fort bouquet de fruits confits, sucre résiduel naturel et aromatique pour un final très clair et agréable.</i>		22,50
 ORVIETO Classico DOC Cépage : Trebbiano, Verdello, Grechetto, Malvasia, Drupeggio <i>Couleur or vif, parfum intense de poire mûre et de vanille, saveur sèche, franche, harmonieuse. Un vin agréablement persistant.</i>		27,50
 CORVO Bianco IGT Cépage : Imgolia <i>Couleur jaune léger, nez arômes exotiques de fleurs, d'abricot et de banane. La bouche est souple, juteuse avec un beau fruité.</i>		32,00

Champagnes

	75cl
ANDREE LEGRAND	49,00
LAURENT PERRIER	75,00