

CASA ITALIANA

DA CHRISTIAN



Chers clients,
notre équipe s'accorde un repos bien mérité !
Afin que chacun puisse prendre ses vacances
sans pour autant fermer nos portes, nous bousculons
un peu nos habitudes : nous travaillerons avec une carte
réduite jusqu'au 1er septembre. Cette formule plus courte
nous permet de continuer à vous régaler et de passer l'été
ensemble, tout en prenant soin de ceux qui vous servent au quotidien.
Un grand merci pour votre fidélité et votre précieuse compréhension. Bon appétit !

La casa italiana, incontournable adresse de soisy, continu de vous accompagner depuis 1993 dans sa tradition familiale. Aujourd'hui, notre équipe vous invite à découvrir la cuisine italienne authentique et moderne. Le chef propose une carte alliant fraîcheur, générosité et créativité, pour offrir une expérience mémorable. Niché dans un cadre familiale et chaleureux, casa italiana est l'endroit parfait pour savourer des plats italiens traditionnels avec une touche contemporaine.

Nos restaurants

CASA ITALIANA : 17 RUE CARNOT, 95230, SOISY-SOUS-MONTMORENCY

CASA MIA : 20 RUE ARISTIDE BRIAND, 77410, CLAYE-SOUILLY

COCKTAILS

Signature 10€

Tapis Rouge

Cette création est arrivée au cours d'une soirée arrosée. Le RED CARPET est une combinaison de ST-Germain, tequilla, citron, purée de fruit rouge et prosecco...



M-S Flower

Frais et vibrant. Vodka, citron vert et cranberry twistés par une touche de florale de violette. Le mix parfait pour chiller.



10€ Spritz



SPRITZ CLASSIC APEROL, PROSECCO, SODA

LIMONCELLO SPRITZ LIMONCELLO, PROSECCO, SODA

ST GERMAIN SPRITZ LIQUEUR ST GERMAIN, PROSECCO, SODA

VIOLETA SPRITZ SIROP DE VIOLETTE, PROSECCO, SODA

Sans alcool

IPANEMA 8€

Ananas, passion, citron vert : les tropiques en un verre

PETITE MARIE 8€

Cranberry, violette, citron vert. Légèrement floral, hyper rafraîchissant.

P'TIT RAPHI 8€

Jus de pomme, pomme d'amour & citron vert. Un combo gourmand et hyper frais

APERITIVO



AMERICANO MAISON	9€
APÉRITIF MAISON	7€
Un mariage entre l'Americano et la Sangria	
MARTINI ROUGE OU BLANC	6€
MARTINI GIN	8€
MARSALA AMANDE OU OEUF	6€
CAMPARI	8€
KIR	4€
Cassis, Framboise, Mûre, Pêche	
RICARD	4€
PORTO ROUGE	6€

SOFT



COCA COLA / ZERO	33CL	4,5€
TONIC	33CL	4,5€
LIMONADE	33CL	4,5€
PERRIER	33CL	4,5€
ORANGINA	25CL	4,5€
ICE TEA	25CL	4,5€
REDBULL	33CL	4€
EVIAN / SAN PELLEGRINO	50CL	4€
EVIAN / SAN PELLEGRINO	1L	6€
JUS DE FRUIT	25CL	4€
Orange, ananas, pomme, Litchi		
SUPPLÉMENT SIROP		1€

BIRRE



	25CL	33CL	50CL
LEFFE PRÉSSION	4€		8€
BIRRA MORETTI		5€	
PANACHÉ/MONACO	4€		8€
PERRONI SANS ALCOOL		5€	

VODKA 6CL



FJOROWKA (OU ÉQUIVALENT)	6€
CIROC	10€



RHUM 6CL

RHUM BLANC	6€
RHUM AMBRÉ	6€
BUMBU	11€
Gourmand avec des notes de vanille, de banane et fruits exotiques	



WHISKIES 6CL

CLAN CAMBELL	6€
J & B	7€
JACK DANIEL'S	9€
CHIVAS 12	9€

GIN SERVI AVEC TONIC 6CL



GIBSON (OU ÉQUIVALENT)	10€
TANQUERAY 0.0° SANS ALCOOL	10€

SUPPLÉMENT JUS OU SODA	2€
SUPPLÉMENT REDBULL	4€

CHAMPAGNE & PROSECCO

CHAMPAGNE BRUT

BOUTEILLE	75CL	45€
COUPE OU KIR ROYAL		9€

PROSECCO Bolla Extra dry (ou équivalent)

BOUTEILLE	75CL	30€
COUPE DE PROSECCO		7€

La cave

VINI



VERRE
12cl



PICHET
0,25 cl



PICHET
0,5 cl



BOUTEILLE
75 cl

ROUGE

MONTEPULCIANO	Abruzzo	6€	11 €	20 €	24 €
MONTEPIETROSSO	Terre Siciliane - Sicilia	-	-	-	19 €
VALPOLICELLA CLASSICO	Veneto	-	-	-	28€
CHIANTI	Toscana	8€	12	24€	28 €
LAMBRUSCO ROSSO	Vin pétillant - Secco ou Amabile	-	-	-	18 €
VIN DE LA MAISON ROUGE	Leger	4,5 €	7 €	10 €	-

ROSÉ

ROSÉ DELL'ESTATE	Terazza d'Italia - Veneto	-	-	-	19 €
BARDOLINO CHIARETTO	Veneto	7€	11€	20€	24€
LAMBRUSCO ROSATO	Vin pétillant rosé	-	-	-	18 €
VIN DE LA MAISON ROSÉ	Vin léger	4,5 €	7 €	10 €	-

BLANC

ORVIETO	Latium - Roma	-	-	-	22 €
VIN DE LA MAISON BLANC	Leger, et sec	4,5 €	7 €	10€	-

ROUGE

BROUILLY		7,50 €	11€	22€	26 €
----------	--	--------	-----	-----	------

ROSÉ

MINUTY PRESTIGE	Côte de provence - Chateau Minuty	-	-	-	45 €
GRIS BLANC		8€	12€	24€	28€

Effervescence

CHAMPAGNE BRUT FABRICE ROBERT (OU EQUIVALENT)

45 €

Antipasti *Vert mais pas que !*

L'AVOCAT-CREVETTES

11€

Avocat, salade et crevettes nappées de leur sauce cocktail maison, un grand classique qui régale à tous les coups.

FOCACCIA CAPRESE

12€

Le combo parfait. Straciatella di Burrata, des poivrons confits, de la roquette, des pignons grillés, du Parmigiano et du jambon de Parme, le tout sur une focaccia moelleuse, duo de pesto vert et rosso. Simple et terriblement gourmand.



Cicchetti *Bouchées italiennes à grignoter*

POLENTA FRITTA

9€

Belles frites de polenta aux tomates séchées

BASTONCINI DI MOZZARELLA

10€

Sticks de Mozzarella panés maison

FRITTO DI CALAMARI

13€

Tentacules de calamar enfarinés frits

FIORE DI ZUCCA

10€

Beignets de fleurs de courgettes

Nos Cicchetti sont servis avec notre sauce Mayo aux tomates confites

Par ici ça se partage... ou pas !!

LEGUMES MARINÉS

19€

Assortiments de légumes marinés, Burrata, arancini et mozzarella panées maison

LA CHARCUTERIE

16€

Assortiments de charcuteries

FRITTO MISTO

26€

Fiore di Zucca, Polenta Fritta, Bastoncini di Mozzarella, mini arancini, Calamar frits

Insalata 18€

CESAR

Fraîche, croquante, gourmande : salade, poulet croustillant, œuf, tomates cerises, parmesan, croûtons et crème de balsamique. Tout ce qu'il faut, là où il faut.

GRAZIELA

Salade, Melon, Jambon de Parme, Burrata, tomates cerises, pesto basilico, Parmigiano

NORVEGIENNE

Salade, tomates cerises, saumon fumé, thon, avocat, crevettes sauce cocktail

CARPACCIO DE BOEUF

Carpaccio de boeuf, pesto basilic, salade, tomates cerises et Parmesan

Supplément Burrata +5€

Frites +4€

Une histoire de Pasta

LINGUINE BOLOGNESE

14€

Linguine dans une sauce tomate napolitaine maison, pointe de crème, persillades et haché de boeuf

LINGUINE CARBO... MAIS PAS LA VRAI

14€

Linguine dans une sauce crème lardons et Parmigiano

RIGATONI AMATRICIANA

15€

Rigatoni dans une sauce napolitaine maison, pointe de crème, persillades, lardons

RIGATONI QUATRO FORMAGGI E NOCI

17€

Rigatoni enrobés d'une sauce bien crémeuse aux Gorgonzola, chèvre, Taleggio, Parmigiano et éclats de noix

Supplément Jambon de Parme : +3€

LINGUINE TARTUFO E PARMA

19€

Linguine enveloppées d'une crème de truffe, sublimes par de fines tranches de jambon de Parme et copeaux de Parmigiano Reggiano. L'excellence à l'italienne.

LINGUINE SALMONE

18€

Linguine dans une sauce crème, pointe de tomate, persillades et Saumon fumé

LINGUINE PESTO E BURRATA

18€

Linguine à la crème de pesto au basilic, tomates cerises confites, Stracciatella di Burrata et éclats de pistache. Une explosion de saveurs méditerranéennes tout en subtilité.

LASAGNE TRADITIONNELLE MAISON

16€

CARBO DIAVOLA

19€

On a pris la vraie carbo: jaune d'œuf, parmesan et guanciale et on lui a donné du caractère avec une sauce tomate arrabbiata et du chorizo. C'est riche, c'est relevé, c'est le plat réconfortant par excellence.

LINGUINE LEMON PEPPER GAMBERI

19€

Linguine enrobée d'une sauce Lemon pepper intensément poivrée et citronnée, crevettes et Stracciatella di Burrata

L'art du Risotto

CROUSTI RISOTTO

23€

Le plat le plus tendance du moment : un risotto ultra crémeux au Parmesan, son poulet méga croustillant, un pesto rosso addictif aux tomates confites et du Parmigiano Reggiano. La pépite confort-food dont tout le monde parle !

La Pizza

MARGHERITA

12€

Tomate, mozzarella Fiore di latte, basilic

CHORIZO

14€

Tomate, mozzarella Fiore di latte, Chorizo, oeuf

CALZONE

14€

Tomate, mozzarella Fiore di latte, jambon, oeuf, emmental

REGINA

14€

Tomate, mozzarella Fiore di latte, jambon superieur, champignons

GRICIA

15€

Tomate, Mozzarella Fiore di Latte, lardons, oeuf, parmesan, crème fraîche

QUATTRO FORMAGGI

16€

Tomate, Mozzarella Fiore di Latte, Taleggio, Gorgonzola, chèvre

VEGETARIANA

16€

Tomate, Mozzarella Fiore di Latte, champignons, aubergines, poivrons, artichauts, olives, oignons

SALMONE

18€

Tomate, Mozzarella Fiore di Latte, saumon fumé, crème fraîche

NAPOLETANA

16€

Tomate, Mozzarella Fiore di Latte, anchois, câpres, olives

TONNO

16€

Tomate, Mozzarella Fiore di Latte, Thon, olives, oignons et persillades

CALABRESE

16€

Tomate, Mozzarella Fiore di Latte, chorizo, oignons, tomates, poivrons, capres, oeuf

POLLO

16€

Tomate, Mozzarella Fiore di Latte, filet de poulet mariné, oignon

GAMBERI

17€

Tomate, Mozzarella Fiore di Latte, persillades, crevettes, champignons

SPECIALE

16€

Tomate, Mozzarella Fiore di Latte, viande hachée, merguez, tomates, poivrons, champignons, oeuf

QUATTRO STAGIONI

16€

Tomate, Mozzarella Fiore di Latte, jambon superieur, champignons, poivrons, câpres, olives, artichauts

CECILIA

16€

Tomate, Mozzarella Fiore di Latte, merguez, chorizo, viande hachée, oignons, poivrons, crème fraîche

FICHICITA

18€

Base crème, Mozzarella Fiore di latte, Gorgonzola, Jambon di Parma, confiture de figue, noix

ORIENTALE

16€

Tomate, Mozzarella Fiore di Latte, merguez, oignon, poivron, tomates, oeuf

TROIS JAMBONS

16€

Tomate, Mozzarella Fiore di Latte, chorizo, salame milano, coppa, oeuf

DI PARMA

17€

Tomate, Mozzarella Fiore di Latte, jambon de Parme

CASA ITALIANA

16€

Tomate, Mozzarella Fiore di Latte, merguez, champignon, jambon superieur, poivron, olives, câpres, anchois, oeuf

Miele 18€



Tomate, Mozzarella Fiore di latte, chèvre, roquette, jambon de Parme, miel, noix

Louisita 19€



Crème de truffe, Mozzarella Fiore di latte, champignon, jambon de Parme, roquette, Parmesan

Affumicata 20€



Tomate, roquette, saumon fumé, tomate cerise, Buratta, pesto basilic

Rucola 18€



Tomate, Mozzarella Fiore di latte, roquette, jambon de Parme, tomate cerise, Parmesan

coté Grill et escalopes

Toutes nos grillades sont cuites à la pierre de lave avec une sauce au choix et 2 accompagnements maximum



L'ENTRECÔTE

25€

Une belle Entrecôte de Boeuf grillée.
Sauce au choix :
Poivre ; Béarnaise ; Gorgonzola



LE FILET DE BOEUF

28€

Tendre Filet de Boeuf grillé.
Sauce au choix :
Poivre ; Béarnaise ; Gorgonzola



LA CORDON BLEU

23€

GORGONZOLA

Fine escalope de veau panée, jambon et Taleggio fondu, nappée d'une sauce au Gorgonzola



LA MILANESE

20€

Fine escalope de veau panée



LA MARSALA

20€

Fine escalope de veau flambée au Marsala, crème au Marsala et champignons



L'ESCALOPE PARMA

23€

Fine escalope de veau nappée, Jambon de Parme et Taleggio fondu, napée d'une onctueuse sauce crèmeuse

Sapore di Mare Poissons



BRANZINO AL FORNO

22€

Filet de Bar en persillade rôti au four accompagné d'une crème infusée à l'oseille

1 OU 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX POUR NOS VIANDES ET POISSONS

PÂTES ; FRITES ; HARICOTS VERTS ; SALADE

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE : +4€

MIDI

EXPRESS

Du mardi au vendredi, hors jours fériés

16€

ENTRÉE-PLAT OU PLAT DESSERT

19€

ENTRÉE-PLAT-DESSERT



Entrée

Oeuf mayonnaise
Salade chèvre miel
Salade au lardons
Friture italienne
(Fiore de zucca fritti,
Polenta frita,
mozzarella stick)
Charcuterie



Plat

Pizza au choix:
Regina, Marguerita,
Chorizo, Calzone,
Gricia
Pâtes Carbonara
Lasagne maison
Escalope poulet milanaise



Dessert

Panna Cotta
Glace 2 boules
Tiramisu
Carpaccio ananas

MENU

11€

BOISSON-PLAT-DESSERT

Jusqu'à 10 ans

BAMBINO



Boissons

Sirop à l'eau
Verre de coca
Verre de Jus



Plats

Pizza Bambino
Jambon, fromage
Spaghetti bolognaise
Poissons panés
Steack haché



Desserts

Glace enfants
Glace 2 boules