

NOS PÂTES

En formule ou en plat

Sauces à la tomate mijotées

Napolitaine

(sauce tomate mijotée avec des polpettine)

Sauce tomate au basilic

Sauce tomate, ricotta fraîche et roquette

(fromage frais finement salé)

Sauces à la crème cuisinées minute

Gorgonzola

(fromage à pâte persillée, goût prononcé)

Crème de parmesan au basilic

(goût frais et léger)

Carbonara

(à la française: crème fraîche et lardons)

Sorrentina

(pour les indécis: crème parmesan basilic + sauce tomate basilic)

Sauces à l'huile d'olive cuisinées minute

Carbonara napolitaine

(la véritable recette: œuf fermier battu, pancetta, persil)

Primavera

(petits pois, tomates séchées, mozzarella fondue)

Champignons frais, ail et persil

Piment, ail et basilic

NOS SPÉCIALITÉS

En formule ou à la pièce

Suppli <i>(beignets de pomme de terre et mozzarella)</i>	1,50€
Arancini <i>(boule de riz pânée et frite, farcie avec viande, petits pois et mozzarella)</i>	3,80€
Bruschetta <i>(tartine grillée, garniture selon saison)</i>	3,50€
Polpettine <i>(boulettes de viande de bœuf et porc hachée)</i>	4,90€
Milanaise de poulet <i>(escalope de poulet pânée)</i>	4,90€
Mozzarella di bufala <i>(nature ou parfumée, selon arrivage, 100gr)</i>	4,90€
Burrata <i>(nature, selon arrivage, 100gr)</i>	4,90€

NOS VIANDES

En formule uniquement

Poulet cuisson minute

Escalope grillée à l'italienne

(mélange d'épices méditerranéennes préparé par notre chef)

Escalope alla Romagnola

(ail, basilic, vinaigre balsamique, tomates séchées)

Escalope alla Genovese

(olives, vin blanc, graines de fenouil)

NOS SALADES

En formule ou en plat

En saison uniquement

La Bufala

(mozzarella di bufala 125gr; roquette, mesclun, parmesan, tomates cerises ou séchées)

10,90€

La Milanaise

(salade verte, poulet pâné, tomates en saison, mozzarella, olives, croûtons, oignons rouges)

10,90€

NOS DESSERTS

Pour finir avec une note "douce"

Tiramisu maison

(recette traditionnelle)

4,90€

Panna cotta maison

(coulis selon saison)

3,80€

Cannolo maison

(biscuit sicilien fourré à la ricotta sucrée, copeaux de chocolat noir)

3,80€

Tartufo

(dessert glacé calabrais, parfum au choix)

- citron, cœur de limoncello, pépites de meringue
- café crème, cœur de chocolat, éclats de noisette
- chocolat, noisette
- pistache, meringue

4,00€

Cassata

(dessert glacé sicilien, glace à la ricotta, pistaches et fruits confits)

4,00€

Glace artisanale italienne

(à la boule, parfum au choix)

- vanille, chocolat, pistache, noisette du Piémont, stracciatella, tiramisu, citron, mangue, melon, pêche, orange de Calabre, cerise amarena

1,80€

