

## **Antipasti** (*hors-d'œuvre*)

<i>Mortadelle</i>	9,00 €
<i>Coppa (poitrine roulée)</i>	12,00 €
<i>Carpaccio de Viande</i> (bœuf mariné au citron, huile d'olive, copeaux de Grana)	14,00 €
<i>Antipasto Misto</i> (assortiment de charcuterie italienne)	16,00 €
<i>Assiette de jambon cru Parma</i>	15,00 €

## Salade

<i>Salade verte</i>	6,00 €
<i>Salade verte aux noix</i>	7,00 €
<i>Salade Thon Tomates</i>	9,00 €
<i>Salade de la Casa</i> (tomates, fromage, jambon, maïs, œuf dur)	11,00 €
<i>Salade Caprese</i> (tomates, mozzarella, anchois, câpres, olives, basilic)	13,00 €
<i>Salade Sicilia</i> (tomates, anchois, câpres, œuf dur, olives, thon, haricots verts)	12,00 €
<i>Salade Calabria</i> (frisée, poitrine, œuf poché, toast, tomates)	12,00 €
<i>Salade alla Boscaiola</i> (tomates, poitrine, œuf poché, champignons, émincé de veau, toast, oignons)	13,00 €
<i>Salade Valentino</i> (tomates, magret fumé, noix, roquefort, toast)	13,00 €
<i>Salade Golosa</i> (avocat, saumon fumé, maïs, tomates, bloc de foie gras)	16,00 €
<i>Salade Marinara</i> (saumon fumé, Saint-Jacques, tomates, avocat)	16,00 €
<i>Salade Francese</i> (magret de canard, gésier confit, bloc de foie gras)	16,00 €
<i>Torre di Pisa</i> (aubergine, mozzarella, coppa, courgette grillée, grana, tomate)	15,00 €

## Pizzas

<i>Pizza Margh�rita</i> (tomates, fromage)	8,00 €
<i>Pizza Napoletana</i> (olives, anchois, tomates, fromage)	11,00 €
<i>Pizza Quattro Formaggi</i> (quatre fromages)	12,00 €
<i>Pizza Prosciutto</i> (jambon, tomates, fromage)	12,00 €
<i>Pizza Funghi</i> (tomates, fromage, champignons)	11,00 €
<i>Pizza Tonno Cipolla</i> (thon, oignons, tomates, fromage)	12,00 €
<i>Pizza Calabrese</i> (saucisson piquant, tomates, fromage)	12,00 €
<i>Pizza Primavera</i> (aubergines, poivrons, oignons, courgette, tomates, fromage)	12,00 €
<i>Pizza Prosciutto Funghi</i> (jambon, champignons, tomates, fromage)	13,00 €
<i>Pizza Capricciosa</i> (jambon, salami, œuf, tomates, fromage)	13,00 €
<i>Pizza Teresa</i> (merguez, œuf, cr�me fraiche, tomates, fromage)	14,00 €
<i>Pizza Quattro Stagioni</i> (salami, jambon, champignons, artichauts, tomates, fromage)	13,00 €
<i>Pizza Pastore</i> (tomates, oignons, chèvre, aubergine, persillade, fromage)	13,00 €
<i>Pizza Valentino</i> (salami, poivrons, champignons, fromage, tomates, jambon, artichauts, œuf, olives, merguez)	14,00 €
<i>Pizza Frutti de Mare</i> (fruits de mer, tomates, fromage, persillade)	15,00 €
<i>Pizza Daniela</i> (salami, jambon, artichauts, viande, tomates, fromage)	14,00 €
<i>Pizza Emmanuela</i> (cr�me fraiche, oignons, fromage, saumon fum�, tomates)	15,00 €
<i>Pizza Parmigiana</i> (jambon cru, tomates fraiches, �clats de Grana, fromage)	14,00 €
<i>Pizza Alpina</i> (tomates, reblochon, roquette, chèvre, lardons, fromage)	14,00 €
<i>Pizza L�o</i> (tomates, jambon cru, mozzarella fraiche, fromage, roquette, tomates fraiches)	14,00 €

## Pâtes

(Toutes nos pâtes sont préparées avec du fromage (Grana))

### Spaghetti

Spaghetti Bolognese	11,00 €
Spaghetti alla Carbonara (lardons, œuf, crème fraîche)	12,00 €
Spaghetti Frutti Di Mare (moules, crevettes, calamars, coques)	14,00 €

### Tagliatelle

Tagliatelle al Salmone (sauce au saumon)	14,00 €
Tagliatelle Golose (Saint-Jacques, crème fraîche, échalote)	15,00 €
Tagliatelle Ioniche (saumon, échalote, tomate, avocat)	15,00 €
Tagliatelle Amatriciana (lardons, oignons, sauce)	12,00 €
Tagliatelle Rosa (jambon cru, sauce)	13,00 €

### Tortelloni

Tortelloni Prosciutto E Panna (jambon, crème fraîche)	13,00 €
Tortelloni Porcini (sauce aux cèpes)	13,00 €
Tortelloni alla Gorgonzola (sauce Gorgonzola)	13,00 €

### Rigatoni

Rigatoni Quatre fromages (sauce aux quatre fromages)	11,00 €
Rigatoni alla Ciociara (lardons, crème fraîche, petits pois, oignons)	12,00 €
Rigatoni alla Pecoraia (tomates, crème fraîche, saucisson piquant)	12,00 €
Rigatoni al Porcini (sauce aux cèpes)	12,00 €
Rigatoni all'Arrabbiata (pâtes épicées)	11,00 €
Rigatoni alla Napoletana (tomates fraîches, ail, persil chèvre, aubergines)	12,00 €

### Gratins de pâtes

Lasagne (viande hachée, tomate, fromage)	14,00 €
Rigatoni al forno (petits pois, œuf dur, fromage, jambon)	13,00 €
Aubergine Calabraise (aubergine farcie à la viande)	14,00 €
Fusilli alla Veneziana (Saint-Jacques, crevettes)	15,00 €
Fusilli Parmigiana (aubergines, tomates, basilic)	13,00 €



Tris de pâtes (assortiment de trois pâtes)	16,00 €
Gnocchi Bolognese	13,00 €
Riz Fruti di Mare (moules, crevettes, calamars, coques)	15,00 €
Riz à la milanaise (saucisson piquant, petits pois, oignons, sauce à la crème)	13,00 €

## Viande de veau et bœuf (et sa garniture)

<i>Escalope Milanaise (escalope panée)</i>	20,00 €
<i>Escalope Valentino (escalope roulée, jambon, fromage, champignons)</i>	22,00 €
<i>Escalope Saltembocca alla Romana (jambon cru, vin blanc, sauge)</i>	22,00 €
<i>Escalope alla Parmigiana (jambon, fromage, sauce)</i>	22,00 €
<i>Escalope Bocconcini (jambon cru, chèvre, tomates fraîches, sauge)</i>	22,00 €
<i>Escalope Marsala (sauce Marsala aux champignons)</i>	20,00 €

### Les Entrecôtes (240 g environ)

<i>Entrecôte grillée</i>	22,00 €
<i>Entrecôte Pizzaiola (tomates, ail, persil, origan, anchois, olives, câpres)</i>	23,00 €
<i>Entrecôte Porcini (sauce aux cèpes)</i>	24,00 €
<i>Entrecôte au Poivre Vert (sauce au poivre vert)</i>	24,00 €

### Les Filets (220 g environ)

<i>Filet grillé</i>	22,00 €
<i>Filet Valentino (jambon, fromage, champignons flambés au cognac)</i>	24,00 €
<i>Filet au Gorgonzola (sauce Gorgonzola)</i>	24,00 €
<i>Filet au Poivre Vert (sauce au poivre vert)</i>	24,00 €



<i>Osso Bucco (jarret de veau en sauce)</i>	22,00 €
<i>Brochette mixte (bœuf, veau, oignons, poivrons)</i>	22,00 €

Suppléments garnitures sur les plats (viande, poissons): 3,00 €

## **Poisson** (et sa garniture)

<i>Gamberi Griglia (gambas grillées)</i>	22,00 €
<i>Gamberi Gianni (gambas décortiquées, enrobées de jambon, saumon, crème fraîche, moules)</i>	24,00 €
<i>Gamberi alla Provinciale (gambas décortiquées, enrobées de saumon fumé, avocat, tomates fraîches)</i>	24,00 €
<i>Fritto Misto (calamars, gambas frits)</i>	22,00 €
<i>Escalope de saumon grillé</i>	24,00 €
<i>Fricasse di Cape Sante (fricassée de Saint-Jacques au cognac, champignons, crème, carottes)</i>	24,00 €
<i>Trío de poissons (saumon, Saint-Jacques, gambas en brochettes, poivrons, oignons)</i>	24,00 €
<i>Bar</i>	22,00 €
<i>Calamars Calabrese (calamars farcis à la viande, câpres, olives, tomates fraîches)</i>	22,00 €

## Desserts Maison

<i>Tartes du jour</i>	6,00 €
<i>Tiramisu</i> (gâteau italien)	6,00 €
<i>Tiramisu au Speculoos</i>	6,00 €
<i>Mousse au Chocolat</i>	5,50 €
<i>Crème au Caramel</i>	5,50 €
<i>Ile Flottante</i>	5,00 €
<i>Profiteroles</i>	7,00 €
<i>Panettone</i> (brioche italienne, glace pistache, chocolat chaud et crème anglaise)	6,50 €
<i>Ile des Neiges</i> (blanc en neige, crème anglaise, une boule pistache)	6,50 €
<i>Rustico</i> (glace rhum raisins, pain d'épices, coulis de fruits rouges, crème anglaise)	6,00 €
<i>Panna Cotta</i>	6,00 €
<i>Café gourmand</i>	6,00 €
<i>Thé gourmand</i>	7,00 €

## Desserts

<i>Café liégeois ou Chocolat liégeois</i> (crèmes glacées café/chocolat, vanille - sauce café/chocolat, chantilly)	6,00 €
<i>Poire Belle-Hélène</i> (crème glacée vanille - sauce chocolat, poire, chantilly)	6,50 €
<i>Pêche Melba</i> (crème glacée vanille - sauce fruits rouges, pêche, chantilly)	6,50 €
<i>Banana Split</i> (crèmes glacées chocolat, vanille, fraise - sauce chocolat, banane, chantilly)	7,00 €
<i>Ananas Frais</i>	6,00 €
<i>Amarena</i> (glace vanille, griottes, chantilly)	6,00 €
<i>En saison :</i>	
<i>Fraise au sucre</i>	5,50 €
<i>Fraise Chantilly</i>	6,00 €
<i>Fraise Melba</i> (glace vanille, fraise, chantilly)	6,50 €
<i>Coupe 2 boules</i> (parfums au choix : vanille, chocolat, menthe, pistache, fraise, café, caramel, noix de coco, rhum raisins, cassis, citron, passion, mandarine, poire)	4,50 €
<i>Coupe Iceberg</i> (glace menthe, paillettes de chocolat, chantilly)	6,50 €
<i>Coupe Caramel</i> (glace caramel sur lit caramel et poire)	6,50 €
<i>Colonel</i> (Sorbet citron, vodka ou sorbet poire, poire Williams)	7,00 €



## **Fromages**

*Panaché de fromages italiens*

7,00 €

## Boissons

### Apéritifs

Apéritifs anisés (Ricard, Pastis)	3,50 €
Kir vin blanc	3,40 €
Suze	4,00 €
Porto	4,00 €
Martini blanc ou rouge	4,00 €
Valentino (cocktail maison)	4,00 €
Vermouth blanc	3,80 €
Marsala aux œufs	4,00 €
Marsala aux amandes	4,00 €
Campari	5,00 €
Spritz	6,00 €
Cocktail sans alcool	3,80 €
Kir mousseux	5,00 €
Gyn	4,60 €
Vodka	4,60 €
Américano	6,00 €
Whisky	6,00 €

### Boissons

Sanpellegrino 1/2	3,80 €
Sanpellegrino 1,00 l	4,870 €
Vittel 1/2	3,20 €
Vittel 1,00 l	4,50 €
Badoit 1/2	3,50 €
Perrier 0,33 l	3,40 €
Jus d'orange 0,25 l	3,40 €
Jus d'ananas 0,25 l	3,40 €
Nectar d'abricot 0,25 l	3,40 €
Orangina 0,25 l	3,40 €
Coca-Cola 0,33 l	3,60 €
Schweppes 0,25 l	3,40 €
Heineken Pression 0,25 l	3,80 €
1664 0,25 l	3,60 €
Moretti Pression 0,25 l	3,80 €
Boisson canette	3,00 €

### Digestifs

Limoncello	4,00 €
Fernet	4,00 €
Grappa	5,00 €
Amaretto	5,00 €
Poire William	5,00 €
Cognac	6,00 €
Calvados	5,00 €
Get 27	5,00 €
Averna	4,00 €
Armagnac	5,00 €
Champagne (bouteille)	55,00 €
Prosecco (la coupe)	5,00 €
Tisane	2,60 €
Café	1,90 €
Cappuccino	2,80 €

# Vins

## Vins italiens (Appellation d'Origine Contrôlée)

Chianti Granaio 0,37 l	14,00 €
Chianti Granaio 0,75 l	26,00 €
Lambrusco (rouge pétillant) 0,75 l	18,00 €
Chianti San Lorenzo (rouge) 0,75 l	26,00 €
Chianti San Lorenzo (rouge) 0,37 l	14,00 €
Valpolicella (rouge) 0,75 l	20,00 €
Valpolicella (rouge) 0,37 l	14,00 €
Nero d'Avola 0,75 l	24,00 €
Montepulciano d'Abruzzo (rouge) 0,75 l	20,00 €
Sangiovese di Romagna (rouge) 0,75 l	24,00 €
Etna Rosso (rouge) 0,75 l	26,00 €
Bardolino (rouge) 0,75 l	20,00 €
Bardolino (rouge) 0,37 l	14,00 €
Barbera d'Asti Ca Bianca (rouge) 0,75 l	26,00 €
Chiaro Bardolino (rosé) 0,75 l	20,00 €
Chiaro Bardolino (rosé) 0,37 l	14,00 €
Montepuciano d'Abruzzo (rosé) 0,75 l	20,00 €
Orvieto Classico Melini (blanc) 0,75 l	22,00 €
Orvieto (blanc sec) 0,37 l	14,00 €
Frascati Fontana Candida (blanc) 0,75 l	24,00 €
Frascati Fontana Candida (blanc) 0,37 l	14,00 €
Cirò (rouge) 0,75 l	22,00 €
Cirò (rosé) 0,75 l	22,00 €
Prosecco (blanc pétillant) 0,75 l	28,00 €

## Vins Français (Appellation d'Origine Contrôlée)

Brouilly (rouge) 0,75 l	22,00 €
Brouilly (rouge) 0,37 l	14,00 €
Côtes du Rhône (rouge) 0,75 l	22,00 €
Côtes du Rhône (rouge) 0,37 l	14,00 €
Bordeaux Château Recougne (rouge) 0,75 l	28,00 €
Bordeaux Château Recougne (rouge) 0,37 l	14,00 €
Côtes de Provence (rosé) 0,75 l	20,00 €
Côtes de Provence (rosé) 0,37 l	14,00 €

## Vins en pichet

Rosso (rouge) 0,50 l	8,00 €
Rosso (rouge) 1,00 l	12,00 €
Rosé 0,50 l	8,00 €
Rosé 1,00 l	12,00 €
Bianco (blanc) 0,50 l	8,00 €
Bianco (blanc) 1,00 l	12,00 €
Vins (blanc) 0,25 l	5,00 €
Vins (rouge) 0,25 l	5,00 €
Vins (rosé) 0,25 l	5,00 €
Vins au verre - Italien -	5,00 €

## **Menu Enfant - 9 €**

*(moins de 10 ans)*

*1 boisson (Coca, Ice Tea, Sprite ou sirop)*

*1 Steak haché frites*

*ou*

*1 petite pizza*

*ou*

*Jambon frites*

*et*

*Dessert*