



## Entrées

<b>Antipasto di salumi e formaggi</b> (Assortiment de charcuterie et fromages italiens) <b>1 pers.</b> <b>2 pers.</b>	10,90€ 21,80€
<b>Tagliere di prosciutto crudo e parmigiano</b> (Assiette de jambon de Parme avec petits morceaux de Parmesan)	14,00€
<b>Parmigiana di melanzane</b> (Gratin d'aubergines, sauce tomate, mozzarella, basilic et Parmesan)	14,50€
<b>Fagottino di prosciutto crudo e burrata</b> (Aumônière de jambon de Parme et Burrata sur lit de salade)	13,80€
<b>Bruschettona</b> (Assortiment de bruschetta aux tomates cerises, à la mozzarella de bufflonne et aux anchois)	9,20€
<b>Insalata caprese</b> (Salade de tomates fraîches, mozzarella de bufflonne et sa sauce basilic)	11,00€

## Risotti

<b>Risotto ai funghi porcini</b> Risotto aux cèpes	15,30€
<b>Risotto fumé</b> Risotto au safran, Scamorza fumée et Speck croquant	15,00€
<b>Risotto al taleggio, cipolla rossa</b> Risotto au "Taleggio", oignons rouges confits caramélisés et noisettes grillées	15,50€
<b>Risotto alla capesante e agrumi</b> Risotto aux Saint-Jacques parfumé aux agrumes	16,80€

## Gnocchi

<b>Gnocchi al Pesto</b> Sauce pesto maison	15,50€
<b>Gnocchi al Gorgonzola</b> Sauce gorgonzola maison	15,80€

<b>Gnocchi alla sorrentina</b> gratin de gnocchi sauce tomate et mozzarella	15,00€
<b>Gnocchi alla Bolognese</b> Sauce bolognaise maison	15,80€
<i>Pâtes fraîches</i>	
<b>Tagliatelle alla Bolognese</b> Tagliatelles sauce bolognaise maison	14,60€
<b>Tagliatelle Gorgonzola e Noci</b> Tagliatelles sauce Gorgonzola et noix	14,80€
<b>Tortellini panna e prosciutto</b> Pâtes fraîches farcies à la sauce crème fraîche et jambon	14,50€
<b>Malfatti di magro burro e salvia</b> Pâtes fraîches farcies aux épinards et ricotta à la sauce beurre et sauge	15,00€
<b>Ravioli di carne alla Bolognese</b> Pâtes fraîches farcies à la viande sauce bolognaise maison	15,50€
<b>Agnolotti allo Speck e Fontina alla fonduta di Parmigiano e nocciole tostate</b> Pâtes fraîches farcies au Speck et fontina sauce à la crème de parmesan et noisettes grillées	15,20€
<b>Spaghetti al pesto</b> Sauce pesto maison	14,00€
<b>Lasagne all'Emiliana</b> Lasagnes maison à la sauce bolognaise et béchamel	16,00€
<b>Cannelloni alla fiorentina</b> Pâtes fraîches farcies à la ricotta, jambon et champignons gratinés	16,00€
<b>Tagliolini profumati al basilico con gamberetti, pomodorini e zafferano</b> Pâtes fraîches parfumées au basilic, sauce tomates cerises, crevettes et safran	15,00€
<b>Penne ai 4 formaggi</b> Pâtes fraîches sauce 4 fromages italiens	13,90€
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> Pâtes fraîches sauce œuf, Guanciale et Parmesan	13,30€
<b>Penne all'Arrabbiata</b> Pâtes fraîches sauce tomate, ail, huile et piment	11,80€
<b>Penne ou spaghetti alla Bolognese</b>	13,80€

<b>Penne Terra e Mare</b> Pâtes fraîches sauce crème fraîche, saumon fumé et courgettes	13,00€
<i>Viandes</i>	
<b>Cotoletta di vitello alla milanese</b> Escalope de veau panée	16,70€
<b>Cotoletta alla Valdostana</b> Escalope de veau panée farcie au jambon et fromage "Fontina"	17,50€
<b>Saltimbocca di vitello alla Romana</b> Escalope de veau à la sauge, jambon de Parme et vin blanc	17,10€
<b>Scaloppina di vitello ai funghi</b> Escalope de veau aux champignons et crème fraîche	16,70€
<b>Filetto di manzo alla griglia</b> Filet de bœuf grillé	18,50€
<b>Filetto di manzo al Gorgonzola</b> Filet de bœuf à la sauce Gorgonzola	20,90€
<b>Filetto di manzo ai funghi porcini</b> Filet de bœuf à la sauce aux cèpes et crème fraîche	21,70€
<b>Filetto di manzo al pepe verde</b> Filet de bœuf au poivre vert, moutarde et crème fraîche	21,00€
<b>Tagliata di manzo alla « Scamorza »</b> Filet de bœuf en tranche avec fromage Scamorza fumée fondue	21,10€
<b>Carpaccio di manzo all'italiana</b> Carpaccio de bœuf aux champignons et copeaux de Parmesan sur lit de salade, servi avec des frites	18,80€
<i>Poissons</i>	
<b>Fritto Misto alla Toscana</b> Friture de calamars, crevettes, courgettes et aubergines servie avec salade	19,00€
<b>Filetto di branzino in crosta di patate</b> Filet de bar en croûte de pommes de terre et sauce "Salmoriglio"	19,20€
<b>Filetto di branzino alla Mediterranea</b> Filet de bar sauce tomates cerises, câpres et olives noires	19,50€

**Grigliata mista di pesce**

Assortiment de poissons selon arrivage et brochette de gambas et noix de Saint-Jacques

26,00€

## *Nos formules et menus*

### **FORMULES DU MIDI**

*Hors boisson*

*du mardi au vendredi*

*(Hors jours fériés et vacances d'été)*

**MENU à 16,80 €**  
**Entrée + Plat + Dessert**

**MENU à 13,80 €**  
**Entrée + Plat**  
**ou**  
**Plat + Dessert**

**MENU à 10,80 €**  
**Plat du jour**

### **SAPORI D'ITALIA 23€**

**Lasagne all'Emiliana**

**OU**

**Saltimbocca alla Romana**  
**garniture au choix**

**&**

**Tiramisu**

### **MENU 33 €**

*Entrée + Plat + Dessert*

**Aumônière de jambon de Parme et Burrata**

**&**

**Malfatti di magro burro e salvia**

**ou**

**Penne aL 4 formaggi**

**ou**

OU  
**Escalope de veau aux champignons**  
 OU  
**Tagliata di manzo alla « Scamorza »**  
 OU  
**Pizza au choix ou Crudi Pizza**  
*hors disco Volante, Duetto*  
 &  
**Tiramisu ou Sorbetto al limone**

**Menu Pinocchio 12,80 €**

*jusqu'à 10 ans*

*Plat + Dessert + Boisson (25cl)*

**Pâtes : - sauce bolognaise  
 - carbonara**

OU

**Escalope de veau : - milanaise + frites  
 - grillée + frites**

OU

**Pizza : -Margherita  
 - jambon**

&

**2 Boules de glace (au choix) OU Panna cotta (coulis au choix) fraise ou caramel ou chocolat**

&

**Soda ou Limonade ou Diablo ou Jus de fruits ou Sirop à l'eau**

*Desserts*

<b>Assiette de fromages italiens</b>	9,50€
<b>Gran tiramisù</b>	8,00€
<b>Delizia cioccolato</b> <i>gâteau au chocolat, amandes et noisettes et sa crème anglaise</i>	8,00€
<b>Semifreddo agli Amaretti</b> <i>Crème glacée aux amaretti parfumée au Rhum et chantilly maison</i>	7,80€
<b>Panna cotta al frutti di bosco</b> <i>Flambés au Grand-Marnier</i>	7,80€
<b>Panna cotta</b> <i>Coulis caramel, fraise, chocolat maison et fruits rouges</i>	7,50€

<b>Dessert à la cuillère, typique du centre de l'Italie, composé de génoise, crème pâtissière vanille et chocolat, liqueur (Alchermes)</b>	8,00€
<b>Macedonia di frutta fresca</b> Salade de fruits frais	8,00€
<b>Meringata</b> Meringue et chantilly glacée, fruits frais et coulis de fruits rouges (à commander à l'avance)	9,00€
<b>Café OU deca gourmand</b>	8,00€
<b>The gourmand</b>	8,10€
<b>Digestif gourmand</b> Shooter de limoncello ou Ameretto ou Get 27 ou Get 31 - 3 cl ou Coupe de Prosecco - 12cl	9,50€

### *Coupes Glacées sans alcool*

<b>Coppa Amarena</b> Glace amarena, griottes et chantilly maison	7,80€
<b>Coppa Dama Bianca</b> Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly maison	7,80€
<b>Coppa Moretto</b> Glace chocolat, sauce chocolat blanc maison, chantilly maison	7,80€
<b>Coppa Stella Maris</b> Glace vanille, salade de fruits et chantilly maison	8,20€
<b>Coppa Sottobosco</b> Glaces citron et framboise, fruits rouges flambés au Grand-Marnier, chantilly maison	7,80€
<b>Coppa Italia</b> Glaces citron et fraise, sauce kiwi, chantilly maison	7,80€
<b>Affogato al caffè</b> Glaces vanille et noisette, café expresso, chantilly maison	8,20€
<b>Sorbetto al limone naturale</b>	7,00€

### *avec alcool*

<b>Sorbetto al limoncello ou vodka</b>	7,50€
<b>Affogato al Whisky</b> Glaces vanille et noisette, Whisky et chantilly maison	8,50€

<b>Coppa Bailey's</b> Glaces vanille et café, Bailey's, chantilly maison	8,50€
<b>Coppa Sicilia</b> Glaces pistache et noisette, Marsala et chantilly maison	8,50€
<b>Coppa Saronno</b> Glaces chocolat et vanille, Amaretto, chantilly maison	8,50€
<b>Coppa Amalfi</b> Glaces citron et fraise, Limoncello	8,50€
<b>After eight</b> Glaces chocolat et menthe-chocolat, Get 27, chantilly maison	8,50€

**Glace 1 boule** : 2,10 €

**Glace 2 boules** : 3,80 €

**Glace 3 boules** : 4,80 €

**Nos parfums :**

**Crèmes glacées** : chocolat, vanille, amarena, café, pistache, noisette, caramel au beurre salé, menthe-chocolat, parfum du moment

**Sorbets** : citron, fraise, framboise, cassis, fruit de la passion

**Suppléments** : Chantilly maison 2,00 €

**Coulis** : caramel, chocolat ou chocolat blanc maison, fraise ou fruits rouges 1,00€

## Notre Cave

### VINI BIO

#### ROUGE / PRIMITIVO PUGLIA

Cépage : 100% Primitivo

Couleur pourpre foncé. Au nez, bouquet de fruits rouges mûrs, de confiture de griotte et de cerise. Saveur douce et concentrée avec un final de confiture de baies et de réglisse.

75 cl 23,50€

#### BLANC / TERRE SICILIANE SICILIA

Cépages : Chardonnay

Couleur or pâle avec un goût frais et minéral, il a un corps rond et satisfaisant comme le soleil de ce terroir où les Catarratto expriment des caractéristiques uniques.

75 cl 22,70€

#### ROSÉ / BARDOLINO CHIARETTO VENETO

Cépages : Catarratto

Couleur or pâle avec un goût frais et minéral, il a un corps rond et satisfaisant comme le soleil de ce terroir où les Catarratto expriment des caractéristiques uniques.

75 cl 22,70€

### ROSÉ / BARDOLINO CHIARETTO VENETO

Cépages : 65% Corvina, 25% Rondinella et 10% Molinara

Robe rose pale, notes de baies sauvages et violette fraîche, saveur sèche, très savoureuse, délicatement fruitée, sur fond de cerise.

75 cl 23,10€

### SPUMANTE

#### PROSECCO DOC VENETO Spumante Extra Dry "Bolla"

Cépage : 100% Glera

Belle couleur jaune paille, avec une mousse fine et persistante. Bouquet bien prononcé de fruits confits, de goût propre, très poli, avec du sucre résiduel naturel et un fond clair et aromatique.

75 cl 27,30€

#### SURFINE VENETO Cuvée Brut DOCG "Foss Marai"

Cépage : 100% Glera

Délicat bouquet de fruits jaunes et de fleurs des champs, avec un rappel de poivron qui se marient en parfaite harmonie et créent un vin équilibré, arrière-goût agréable et persistant.

75 cl 36,00€

#### ALMA CUVÉE BRUT PIEMONTE Franciacorta DOCG "Bellavista"

Cépages : 80% Chardonnay, 19% Pinot Nero, 1% Pinot Bianco

Mousse blanche et exubérante, l'effervescence est fine et continue. Son parfum nous séduit. Il est ample avec des notes de fruits sucrés. La bouche correspond parfaitement au nez.

75 cl 75,00€

### VINI DI PRESTIGIO

#### RHETICO VENETO Amarone della Valpolicella Classico DOC "Bolla"

Cépages : 85% Corvina, 15% Rondinella

De couleur rubis intense ; nez chaud et intense, avec des notes sucrées de fruits rouges mûrs et de vanille, velouté en bouche avec un final de prune et de café. Un vin élégant, doux et concentré.

75 cl 59,00€

#### VIGNETI LA SELVANELLA TOSCANA Chianti Classico Riserva DOCG "Melini"

Cépage : 100% Sangiovese Grosso

Couleur rubis ; parfum ample et complexe, avec des notes de confiture de framboise et d'iris ; en bouche, il est plein, chaud et sapide, avec un fond élégant et persistant de sous-bois.

75 cl 42,50€

#### ARTAS PUGLIA Primitivo Salento IGT "Castello Monaci"

Cépage : 100% Primitivo

75 cl 16,25€

<p><b>ROSSO DI MONTALCINO TOSCANA</b>  <b>DOC "La Palazzetta"</b>  Cépage : 100% Sangiovese  De couleur rouge rubis avec des reflets grenat. En bouche, il a la saveur fruitée des mûres, des myrtilles, des fruits du sous-bois.</p>	<p>75 cl 34,60€</p>
<p><b>IL CALICE VENETO</b>  <b>Valpolicella Classico DOC "Bolla"</b>  Cépages : 75% Corvina et Corvinone, 25% Rondinella  Robe rouge rubis intense, moirée de reflets grenat ; nez de fruits noirs très intense ; saveur sèche, riche et harmonieuse avec un fond distinct de fruits des bois.</p>	<p>75 cl 20,95€  37,5 cl 16,80€</p>
<p><b>VINI BIANCHI</b></p>	
<p><b>ROERO ARNEIS PIEMONTE</b>  <b>DOCG "Cà Bianca"</b>  Cépage : 100% Arneis.  Robe jaune paille ; bouquet élégant et frais, avec des senteurs de camomille et de genêt ; saveur sèche, fraîche et délicate, persistante en finale.</p>	<p>75 cl 28,50€</p>
<p><b>MANFREDI BIANCO BASILICATA</b>  <b>Basilicata IGT "Re Manfredi"</b>  Cépages : 75% Müller Thurgau, 25% Traminer aromatique.  Couleur vert paille. Parfum complexe avec des notes fruitées de pomme et de pêche. En bouche, le vin exprime toute son évolution d'essences aromatiques, qui joue avec le léger résidu de sucre.</p>	<p>75 cl 27,40€</p>
<p><b>TUFAIE VENETO</b>  <b>Soave Superiore Classico DOCG "Bolla"</b>  Cépage(s) : 90% Garganega, 10% Trebbiano di Soave  Couleur jaune paille avec nuances dorées. Ses arômes rappellent les fleurs d'aubépine et le sureau. Au palais, il est plein, doux, rond, avec des arômes minéraux persistants.</p>	<p>75 cl 29,60€</p>
<p><b>ZIBIBBO SICILIA</b>  <b>Vino Liquoroso Terre Siciliane IGP "Pellegrino"</b>  Cépage : 100% Moscato di Alessandria o Zibibbo  Couleur jaune doré, parfum aromatique, intense et fruité avec des notes d'amande et de miel. Le goût est sucré, à la douceur remarquable avec des notes fraîches, aromatiques et balsamiques.</p>	<p>75 cl 21,80€</p>
<p><b>PIANO MALTESE SICILIA</b>  <b>Bianco Terre Siciliane IGT "Rapitalà"</b>  Cépages : Grillo, Catarratto et Chardonnay Couleur jaune ; arômes chaleureux et fruités et un corps qui fascine pour sa personnalité. C'est un vin au parfum frais méditerranéen. En bouche, il est sapide et élégant.</p>	<p>75 cl 21,50€</p>
<p><b>SIMERA PUGLIA</b>  <b>Chardonnay Salento IGT "Castello Monaci"</b></p>	<p>75 cl 26,70€</p>

Cépages : Pinot, catarratto et chardonnay couleur jaune ; arômes d'abricot et fraises et un corps qui rassemble pour sa personnalité. C'est un vin au parfum frais méditerranéen. En bouche, il est sapide et élégant.

### SIMERA PUGLIA

Chardonnay Salento IGT "Castello Monaci"

Cépages : 100% Chardonnay

De couleur jaune paille aux reflets verts. Nez intense et fruité. En bouche, il est frais, moelleux et enveloppant.

75 cl 26,70€

## VINI ROSATI

### PINOT GRIGIO BLUSH VENETO

delle Venezie IGT "Vaja"

Cépage : 100% Pinot Grigio Il se présente avec une couleur rose cuivrée. Il est doux et délicat avec un bouquet de fruits. En bouche, il est moelleux, frais et agréablement fruité.

75 cl 19,60€

### VALLE D'ORO ABRUZZO

Cerasuolo d'Abruzzo DOC "Cantina Tollo"

Cépage : 100% Montepulciano d'Abruzzo

Couleur rose brillant ; au nez, parfum intense de fruité avec cerise et notes florales ; en bouche il est moyennement corpulent, structuré, souple avec un final souple et velouté.

75 cl 18,20€

### LA CANESTRAIA VENETO

Bardolino Chiaretto DOC "Bolla"

Cépages : 65% Corvina, 25% Rondinella et 10% Molinara

Déliçates notes de marasque, de framboise et de groseille dans une robe rose corail ; nez intense et élégant, fleurant le raisin mûr. Bouche équilibrée, très riche, fraîche et fruitée.

75 cl 23,00€  
37,5 cl 16,00€

### KREOS PUGLIA

Negroamaro Rosato Salento IGT "Castello Monaci"

Cépage : 100% Negroamaro

Couleur rose brillant ; parfums persistants de fleurs et de petits fruits rouges ; saveur souple, pleine et minérale. Final léger de fruits frais qui persiste en bouche.

75 cl 25,50€

## Bières / pressions

### Moretti 4,6°

25 cl ..... 3,60€  
33 cl ..... 4,60€

50 cl ..... 7,00€

### Affligem 6,7°

25 cl ..... 4,50€  
33 cl ..... 5,80€

50 cl ..... 8,80€

### Monaco

25 cl ..... 3,40€  
33 cl ..... 4,60€

50 cl ..... 6,80€

### Panaché 25 cl

25 cl ..... 3,30€  
33 cl ..... 4,30€

50 cl ..... 6,60€

### *Bières / bouteilles*

<b>Blanche hermine "Lancelot" 4°</b>	33 cl .....	6,50€
<b>Dremmwel rousse 6°</b>	33 cl .....	6,10€
<b>Heineken « 00 » SANS ALCOOL</b>	33 cl .....	4,90€

### *Boissons chaudes*

<b>Café expresso</b>		1,90€
<b>Café crème</b>		2,00€
<b>Café décaféiné</b>		2,00€
<b>Double café</b>		3,80€
<b>Double décaféiné</b>		4,00€
<b>Cappuccino</b>		3,50€
<b>Café viennois</b> café expresso et chantilly maison		3,90€
<b>Café corretto</b> Café expresso avec grappa		2,30€
<b>Thé ou infusion</b>		3,40€
<b>Chocolat chaud</b>		3,50€
<b>Chocolat viennois</b> Chocolat chaud et chantilly maison		5,30€
<b>Irish coffee</b>		7,90€

### *Eaux Minerales*

<b>San Pellegrino</b>	1 L .....	4,70€	50 cl .....	3,60€
<b>Plancoet</b>	1 L .....	4,00€	50 cl .....	3,00€
<b>Plancoët intense</b>	33 cl .....	3,70€		

### *Digestifs*

<b>Grappa Cellini 4 cl</b>		6,00€
<b>Limoncello 6 cl</b> Liqueur de citron		6,00€

<b>Grappa Cemin 4 cl</b>	6,00€
<b>Limoncello 6 cl</b> Liqueur de citron	6,00€
<b>Amaretto 6 cl</b> Liqueur aux amandes	6,00€
<b>Cognac 4 cl</b>	6,00€
<b>Calvados 4 cl</b>	6,00€
<b>Get 27 ou 31</b>	6,00€
<b>Bailey's 6 cl</b>	6,00€
<i>Sodas</i>	
<b>Coca-Cola 33 cl</b>	3,50€
<b>Coca-Cola Zéro 33 cl</b>	3,50€
<b>Orangina 33 cl</b>	3,50€
<b>Ice Tea 33 cl</b>	3,50€
<b>Schweppes Agrum' 25 cl</b>	3,50€
<b>Schweppes tonic 25 cl</b>	3,50€
<b>Jus de fruit 25 cl</b> orange, ananas, abricot, pomme, tomate	3,50€
<b>Diabolo</b> menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, kiwi, banane	3,10€
<b>Sirop à l'eau</b> menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, kiwi, banane	2,70€
<b>Limonade</b>	2,80€
<b>Supplément sirop ou citron tranche</b>	0,20€

## Aperitifs

<b>Campari Spritz 15 cl</b> (Campari, Prosecco et seltz)	7,50€
<b>Aperol Spritz 15 cl</b> (Aperol, Prosecco et seltz)	7,00€
<b>Martini Royal 15 cl</b> (Martini Blanc, Prosecco, citron vert, menthe fraîche)	7,50€
<b>Cocktail Americano maison 8 cl</b> (Martini Rouge, Campari, seltz)	7,00€
<b>Cocktail Negroni 8 cl</b> (Martini rouge, Gin, Campari et seltz)	7,80€
<b>Kir pétillant 12 cl</b> (mûre, pêche, cassis, framboise)	4,80€
<b>Kir 12 cl</b> (mûre, pêche, cassis, framboise)	3,80€
<b>Martini 6 cl</b> (rouge, blanc)	4,50€
<b>Campari 6 cl</b>	5,00€
<b>Ricard 2 cl</b>	3,80€
<b>Whisky Jack Daniel's</b> 2 cl 4 cl	3,00€ 6,00€
<b>Whisky Chivas Regal 12 ans</b> 2 cl 4 cl	4,10€ 8,20€
<b>Whisky Coca 15 cl</b>	7,50€
<b>Verre de Prosecco 12 cl</b> (Vin blanc pétillant)	5,60€
<b>Verre de Zibibbo 12 cl</b> (Vin blanc sicilien moelleux)	4,60€
<b>Marsala classico 10 cl</b>	4,50€
<b>Marsala amandes 10 cl</b>	4,80€