



NOTRE CARTE



NOS ANTIPASTI (seule ou à partager)

- Planche de Charcuteries Italienne	Simple	ou XL	10.90 € / 17.50 €
- Planche de fromages Italien	Simple	ou XL	11.90 € / 18.90 €
- Planche de Charcuteries et fromages	Simple	ou XL	16.90 € / 24.90 €
- Assiette d'Antipasti	Simple	ou XL	15.20 € / 26.90 €
- Saumon fumé sur pizza blanche et sa crème ciboulette maison et son lit de roquette			9.10 €
- Tomates cocktail et billes de mozzarella accompagnées de son pesto maison, basilic, pignons de pains et roquette			9.90 €
- Burrata crémeuse sur son lit de roquette, accompagnée de basilic frais, tomates confites et pizza blanche à l'origan			11.50 €
- Os à moelle cuit dans un bouillon de brunoise de légumes et ses toasts			7.90 €


SALADES

- Caesar : Iceberg, roquette, croûtons, oignons rouges, tomates cocktail, filet de poulet émincé, Grana Padano, sauce caesar	13.90 €
- Nordique : Iceberg, Roquette, saumon fumé, noix de st jacques, avocat, pamplemousse, tomates cocktail, citron, pignons de pin, sauce vinaigrette	17.90 €
- Italienne : Iceberg, Roquette, chips de Pancetta, billes de mozzarella, artichauts marinés, tomates confites, crème balsamique et pesto maison	16.50 €
- Chèvre Chaud : Iceberg, Roquette, cerneaux de noix, oignons rouges, chèvre chaud sur pizza blanche, tomates cocktail, chips de Pancetta, vinaigrette	13.90 €

VIANDES

		<u>Version XXL</u>	<u>Version Maxi XXL</u>
- Pavé de Rumsteak 180g	14.10 €	20.40 €	300 g 26.90 €
- Entrecôte 250 gr	16.90 €	21.90 €	400 g 28.90 €
- Tartare de bœuf préparé 180 g	13.90 €	19.90 €	360 g 26.10 €
- Carpaccio de bœuf Black Angus, copeaux de parmesan, pesto maison et frites			15.40 €
- Assiette de Bresaola, Fines tranches de bœuf séché, artichauts marinés, copeaux de parmesan, burrata, roquette			18.90 €
- Italian Burger Bun's artisanal, steak cheveux d'ange 180gr, crème de pesto vert, Talegio, Pancetta, tomates confites			17.90 €

Les versions XXL sont accompagnées des garnitures suivantes : mini quiche, spaghetti Bolognaise, salade, frites, os à moelle, pomme de terre au four et sa crème ciboulette

 **Sauces au choix** : Poivre, Gorgonzola, Chorizo, Grana Padano, Beurre Maître d'hôtel
Mayonnaise, Ketchup, moutarde ou Béarnaise (*suppl sauce : 0.50 €*)

NOS ESCALOPES DE POULET

Version XXL

Version Maxi XXL

- <i>Milanaise</i> 160 g	13.50€	18.50 €	300g	24.20 €
Accompagnée de spaghetti à la sauce tomate crémée				
- <i>Saltimbocca</i> 160 g	14.90 €	19.90 €	300g	25.90 €
Gratinée au jambon cru et à la sauge et à la mozzarella, Tagliatelles sauce Grana Padano				
- <i>Marsala</i> 160 g	13.50 €	18.50 €	300g	24.20 €
Accompagnée de ses champignons et de sa crème au Marsala amande et ses tagliatelles				

Les versions XXL sont accompagnées de leur trilogie de Pâtes :

Bolognaise, Gorgonzola et chorizo

NOS POISSONS

- <i>Noix de st jacques</i> poêlées, Tagliatelles à la crème citronnée, fondu de poireaux	18.90 €
- <i>Dos de cabillaud</i> Gratiné au Parmesan, Tagliatelles sauce Grana Padano et ratatouille maison	15.90 €

NOS SPAGHETTIS GRATINEES

<i>Pinocchio</i> : bolognaise, emmental, champignons, œuf	10.90 €
<i>Fermière</i> : Crème fraîche, emmental, jambon blanc, œuf	10.90 €
<i>Chef</i> : Bolognaise, Jambon blanc, poivrons, oignons, emmental, œuf	12.90 €

NOS LASAGNES (à la tomate)

<i>Bolognaise</i> : sauce bolognaise maison, emmental	10.90 €
<i>Végétarienne</i> : sauce tomate crémée, ratatouille maison, emmental	12.20 €
<i>Formaggi</i> : Bolognaise, mozzarella, gorgonzola, noix, emmental	13.10 €
<i>Saumon</i> : crème citronnée, saumon fumé, tomates, emmental	13.50 €

SPECIALITES DE PATES

<i>Spaghetti bolognaise</i> sauce maison, parmesan	11.90 €
<i>Tagliatelle Carbonara</i> avec de la Pancetta, œufs et Parmesan	12.50 €
<i>Rigatoni au chorizo</i> sauce maison légèrement relevée, Parmesan	12.50 €
<i>Tortelloni fourrées aux cèpes</i> et sa crème de truffes, roquette, parmesan	13.90 €
<i>Rigatoni Marsala Poulet</i> sauce crémeuse maison au Marsala, parmesan, poulet	12.90 €
<i>Fagottini fourrées au jambon de Parme</i> , sauce gorgonzola, noix, roquette, parmesan	13.90 €
<i>Rigatoni di Pollo</i> au pesto vert, tomates confites, poulet émincé et parmesan	13.90 €



NOS PIZZAS

- **Margherita** : sauce tomate crémée, mozzarella, origan, olives 9.50 €
- **Coque** : sauce tomate crémée, jambon blanc, champignons, mozzarella, oignons, œuf 10.50 €
- **Pinocchio** : sauce tomate crémée, poulet, poivrons, champignons, oignons, mozzarella 11.50 €
- **Végi** : sauce tomate crémée, mozza, oignons, tomates confites, champignons, poivrons artichauts 11.90 €
- **Gréco** : sauce tomate crémée, jambon blanc, Spiannata, piment, olives, mozzarella 13.50 €
- **4 Formaggi** : sauce tomate crémée, Taleggio, Gorgonzola, Fontina, mozzarella 14.50 €
- **Cannibale** : bolognaise, carpaccio de bœuf, pesto maison, Grana Padano, roquette, mozzarella 14.50 €
- **Monza** : sauce tomate crémée, chèvre, gorgonzola, Spiannata, oignons, œuf, mozzarella 14.50 €
- **Parmigiana** : sauce tomate crémée, aubergines, jambon cru, parmesan, roquette, mozzarella 13.90 €
- **Marina** : crème citronnée, saumon fumé, pesto, feuille de basilic fraîche, mozzarella 14.50 €
- **Calzone** : sauce tomate crémée, jambon, œuf, mozzarella, champignons en chausson 10.50 €
- **Carbonara** : crème fraîche, Pancetta, mozzarella, œuf 13.90 €
- **La Lombarde** : crème fraîche, poires, gorgonzola, noix 12.90 €
- **Capra i Miele** : crème fraîche, chèvre, miel, noix, mozzarella, roquette 13.90 €
- **Truffe** : crème de truffes, mozzarella, roquette, jambon de parme, parmesan 14.50 €
- **Napolitaine** : sauce tomate crémée, anchois, câpres, olives, mozzarella 13.90 €
- **Bressaolina** : crème fraîche, mozzarella, bresaola, roquette, pignons de pin, copeaux de parmesan 14.50 €

**Toutes nos pizzas sont à base de sauce tomate crémée et de mozzarella.
Vous pouvez les décliner en base crémée et/ou emmental.**

Notre pâte à pizza est préparée sur place, tous les jours

Supp ingrédients : jambon de parme, bresaola, spiannata, saumon fumé, pancetta, fontina, Taleggio, anchois 1.00 €

Jambon, roquette, chèvre, noix, œuf, champignons, poulet, pommes de terre, piment, poivrons, miel, aubergines, courgettes, merguez 0.50 €

Pensez à commander à l'avance notre spécialité : le chausson Poire Nutella et sa glace vanille



NOS DESSERTS

	Crème brûlée	5.90 €
☞	Trilogie de Tiramisu (cookies caramel, oréo chocolat, brisure de framboise)	5.90 €
☞	Tiramisu spéculos	6.50 €
☞	Panna Cotta (coulis au choix : fraise, framboise, passion, chocolat, café, caramel beurre salé)	6.50 €
☞	Mousse au chocolat maison	6.50 €
☞	Profiteroles maison à la glace vanille et son chocolat chaud maison, amandes	7.50 €
	<i>Choisissez une version plus légère : 1 chou (3.20 €), 2 choux (6.00 €)</i>	
	Café ou Thé gourmand accompagné de ses 3 mignardises	6.50 €
☞	Chausson Poire - Nutella et sa glace vanille (<i>prenez à le commander à l'avance</i>)	5.50 €
	Dame Blanche, chocolat chaud maison, amandes effilés, crème fouettée	5.90 €
	Liégeois (café, caramel ou chocolat), crème fouettée	5.90 €
	Il Colonnello (2 boules de Citron/basilic et Limoncello)	6.50 €
	Coupe 1, 2 ou 3 boules	2.50 € / 4.50 € / 5.90 €

Parfum : Vanille, chocolat, Café, Citron vert, pêche, cassis, framboise, fraise, Straciella, caramel beurre salé, citron/basilic

Nos glaces sont sélectionnées par Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France desserts glacés.

Supp Ingredient : crème fouettée, coulis, brisures – 0.40 cts

NOS FORMULES

Menu enfant (jusque 10 ans) **8.90 €**

Mini Pizza (sauce tomate, mozzarella, jambon blanc)

Pâtes Bolognaise ou Jambon-frites (sauce moutarde, mayonnaise ou ketchup au choix)

1 Boule de glace (parfum au choix), mini gaufre au chocolat,

Sirop à l'eau, limonade ou diablo, Coca, jus d'ananas, vittel

Plat du Jour (selon quantité préparée par la chef) **10.10 €**

Menu Express (Boisson +Entrée + Plat) OU (Boisson +Plat + Dessert) + Café
(tous les midis de la semaine) **16.50 €**

Boissons : jade (25cl), vin rouge, blanc ou rosé, soft, ½ vittel ou ½ san pelegriano

Entrée : os à moelle, tomate mozza, assiette de charcuteries italienne

Plat : plat du jour, spaghettis Bolognaise, pizza margherita, salade Caesar, lasagne Bolognaise, fermière

Dessert : crème brûlée, Panna Cotta, coupe 2 boules

Suivez notre actualité sur notre page Facebook, notre compte Instagram et sur notre site internet

