

# APERITIVO

Planche de scampi fritti et saumon gravlax	20,00€
Planche de foie-gras	22,00€
Planche de charcuteries italiennes	15,00€
Planche Mixte (fromage italien et charcuterie)	19,00€



10,00€	Scampi fritti (beignets de crevette, sauce tartare)
9,00€	Velouté de champignons
8,00€	Oeuf parfait, émulsion & tuiles de parmesan, Coppa, crumble
8,00€	Arancini aux légumes, coulis de tomates & poivrons
12,00€	Burrata à la truffe, pommes de terre tièdes & crumble

# ENTRÉES

# SALADES

Salade Caesar <i>Blanc de poulet croustillant, tomates cerise, parmesan, croûtons, sauce Caesar, salade verte</i>	14,00€
Salade de fromages italiens <i>Croquette mozzarella, toast de taleggio et gorgonzola, tomate, salade verte</i>	14,00€
Salade de saumon gravlax aux agrumes <i>Saumon gravlax, beignets de crevettes, avocat, tomates cerises, salade verte</i>	18,00€



# PÂTES & RISOTTOS



16,00€	Risotto du sous-bois <i>champignons, noisettes, tuiles de parmesan</i>	
17,00€	Risotto alla Milanese con frutti du Mare <i>risotto au safran, gambas &amp; palourdes</i>	
	Fusilli végétarienne	13,00€
	Lasagna alla Bolognese	13,00€
	Linguine crème de parmesan, lardons de coppa	14,00€
	Spaghetti alle Vongole <i>aux palourdes</i>	16,00€
	Linguine con Gambeni <i>sautées aux crevettes &amp; calamar à l'ail, spianatta</i>	16,00€
	Tortellini aux cèpes, crème de truffe, magret de canard <i>fumé, noisette</i>	17,00€



# I PIATTI



## **TARTARE DE BOEUF VÉNITIEN**

*pesto, croutons, tomates séchées, Parmesan, pignons de pin  
pommes de terre sautées, salade*

**16,00€**

## **BURGER DE BOEUF À L'ITALIENNE**

*ricotta à la truffe, tomate séchées, galette de mozzarella,  
vinaigre balsamique, pommes de terre grenaille, sauce tartare*

**17,00€**

## **ESCALOPE ALLA MILANESE**

*viande de veau panée, fusilli à la romaine*

**18,00€**

## **SOURIS D'AGNEAU 7H**

*écrasé de pommes de terre à la truffe, petits légumes du moment, jus corsé*

**22,00€**

## **PAVÉ DE SAUMON**

*écrasé de pommes de terre, petits légumes du moment,  
sauce vierge*

**20,00€**

## **ENTRECÔTE SIMMENTAL**

*pommes de terre grenailles*

**25,00€**



# PIZZAS

cuites au feu de bois

## LES CLASSIQUES

<b>MARGHARITA</b> <i>tomates, mozzarella &amp; olives</i>	<b>9,00€</b>
<b>NAPOLITAINE</b> <i>tomates, anchois, câpres, mozzarella &amp; olives</i>	<b>11,00€</b>
<b>REINE</b> <i>tomates, champignons, jambon cuit, mozzarella &amp; olives</i>	<b>11,00€</b>
<b>4 FROMAGES</b> <i>tomates, chèvre, bleu, grana padano, mozzarella &amp; olives</i>	<b>14,00€</b>
<b>CARBONARA</b> <i>crème fraîche, lardons, oignons, oeuf, mozzarella &amp; olives</i>	<b>13,00€</b>
<b>POULET QUI BELE</b> <i>crème fraîche, poulet ou chorizo, chèvre, miel, mozzarella &amp; olives</i>	<b>13,00€</b>
<b>4SAISONS</b> <i>tomates, courgettes, artichauts, oignons, poivrons &amp; pesto</i>	<b>13,00€</b>
<b>CALZONE</b> <i>tomates, champignons, jambon cuit, crème fraîche, oeuf &amp; mozzarella</i>	<b>15,00€</b>
<b>ULTIMA</b> <i>tomates, jambon italien, grana padano, roquette &amp; mozzarella</i>	<b>15,00€</b>
<b>FIORD</b> <i>crème citronnée, champignons, saumon fumé, roquette &amp; mozzarella</i>	<b>15,00€</b>
<b>BARBECUE</b> <i>tomates, poulet, boeuf, merguez, sauce barbecue, mozzarella &amp; olives</i>	<b>15,00€</b>
<b>CATALANE</b> <i>tomates, chorizo, poivrons, oignons, champignons, mozzarella &amp; olives</i>	<b>13,00€</b>
<b>ORIENTALE</b> <i>tomates, merguez, oignons, poivrons, oeuf, mozzarella &amp; olives</i>	<b>13,00€</b>
<b>FERMIERE</b> <i>tomates, poulet, lardons, champignons, mozzarella &amp; olives</i>	<b>13,00€</b>

## LES SPÉCIALES

<b>SAVOYARDE</b> <i>crème fraîche, lardons, oignons, pommes de terre, fromage à raclette &amp; mozzarella</i>	<b>15,00€</b>
<b>MONTAGNARDE</b> <i>tomates, pomme de terre, oignons, boeuf haché, fromage à raclette &amp; mozzarella</i>	<b>15,00€</b>
<b>CANARD DANS LE BOIS</b> <i>crème de truffe, champignons, magret de canard fumé &amp; mozzarella</i>	<b>15,00€</b>
<b>TARTUFFO</b> <i>crème de truffe, roquette, mortadelle, mozzarella</i>	<b>15,00€</b>
<b>TERRE &amp; MER</b> <i>tomates, thon, crevettes, poulet, citron confit &amp; mozzarella</i>	<b>15,00€</b>
<b>MELI-MELO</b> <i>2 moitiés de pizza au choix</i>	<b>17,00€</b>
<b>"CRÉE TA PIZZA"</b> <i>base au choix avec fromage chaque ingrédient supplémentaire</i>	<b>10,00€ 1,00€</b>
<i>au choix : anchois, câpres, oignons, lardons, oeuf, chèvre, poulet, jambon, merguez, boeuf haché, chorizo, saumon fumé (2€), courgettes, artichauts, poivrons, pommes de terre, fromage à raclette, tomates cerises, champignons, magret de canard (2€)</i>	



# LES GOURMANDISES

## SUCRÉES & GLACÉES

### DESSERTS

Entremet Kinder Bueno	8,00€
Panna Cotta coco, mangue & passion	8,00€
Dulce de Leche	8,00€
Crème brûlée Amaretto	8,00€
Café gourmand	8,00€
Thé gourmand	8,00€
Pizza au Nutella	8,00€
Assiette de fromages italiens	9,00€



### GLACES & COUPES GLACÉES

Crème : vanille, chocolat, café, caramel, menthe chocolat, coco  
 Soberts : citron, fraise, framboise



1 boule	2,50€
2 boules	4,00€
3 boules	5,00€
<b>Supplément chantilly ou chocolat chaud</b>	<b>1,50€</b>
<b>Dame blanche</b> (3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes)	<b>7,50€</b>
<b>Chocolat, café, ou Caramel Liégeois</b> (3 boules de glaces, nappage, chantilly, amandes)	<b>7,50€</b>
<b>Rouge Basilic</b> (Glace framboise, fraise, menthe chocolat, meringue, coulis de fruits rouge, chantilly)	<b>8,50€</b>
<b>Amarena</b> (3 boules vanille, cerise amarena, coulis de cerise)	<b>7,00€</b>
<b>Nutella</b> (Boules vanille, chocolat, caramel, nutella, chantilly)	<b>7,50€</b>
<b>L'after Eight</b> (3 boules menthe chocolat, get 27)	<b>8,50€</b>
<b>Profiteroles au chocolat</b>	<b>8,50€</b>

# POUR UNE FIN EN BEAUTÉ

## BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné	1,80€
Noisette	2,00€
Thé ou Infusion	3,50€
Cappuccino	3,90€
Café Crème	3,90€

Chocolat chaud	3,90€
Chocolat québécois	3,90€
Chocolat ou Café Viennois	4,50€
Grog	5,50€
Irish Coffee	8,00€



## DIGESTIFS

*Un digestif est une boisson, alcoolisée ou non, qui se prend habituellement à la fin d'un repas, et qui est censée faciliter la digestion et revigorer à la fin d'un long repas. ... On parle aussi familièrement de pousse-café lorsqu'il accompagne ce dernier*



5,00€	Limoncello (4cl)
6,50€	Cognac VS, Grappa (4cl)
9,00€	Cognac fine napoléon (4cl)
6,00€	Get 27 ou 31 (5cl)
5,00€	Eaux de vie de poire William (4cl)
5,00€	Amaretto (4cl)

# LES FORMULES

Plat du jour	9,00€
Entrée/Plat ou Plat/Dessert du jour	12,00€
Pizza de la Semaine	12,00€
Menu gourmand (plat + café gourmand)	14,00€
Menu complet (entrée + plat + dessert du jour)	15,50€

## BAMBINO

(pour les enfants de moins de 12 ans)

Verre de coca, jus d'orange, limonade, ou sirop

Pizza jambon fromage, lasagne alla Bolognese, burger de boeuf frites

1 Boule de glace ou 1 mousse au chocolat et 1 surprise

**10,00€**

## FORMULE *du* RESTAURANT

Entrée/Plat ou Plat/Dessert	25,00€	Entrée & Plat & Dessert	29,00€
-----------------------------	--------	-------------------------	--------

*Entrée au choix :*

Oeuf parfait  
Velouté aux champignons  
Scampi fritti  
Arancini  
Petite assiette de charcuterie

*Plat au choix :*

Risotto sous bois  
Pavé de saumon  
Tortellini aux cèpes  
Escalope à la milanese  
Spaghetti alle vongole

*Dessert au choix à la carte  
exception fromages italiens*

*\*supplément 1€ coupe glacée*

## BUON APPETITO

Paiements acceptés : espèces, CB, chèques vacances, tickets & chèques restaurants (monnaie non rendue sur ces deux derniers). Chèques non acceptés. Prix TTC, service compris