

Carte hiver 2020/21



Mamma Mia !

Une assiette généreuse comme en Italie ! 🇮🇹

Un mélange de saveurs Italiennes cuisinées sur place par notre *squadra de cuisiniers.*

Des ingrédients *frais*, de *très bonne qualité* & cuisinés avec *Amouuuuuuur.* ❤️

Un poulet fermier Label Rouge, des œufs de poules élevées en plein air, des viandes majoritairement françaises, des charcuteries importées d'Italie, une mozzarella Italienne de bufflonne et bien d'autres appellations que vous pouvez retrouver dans notre lexique à la fin de la carte !

ANTIPASTI

BRUSCHETTA CLASSICA

7 

Pain de campagne frotté à l'ail, huile d'olive, tomates cerises, roquette, basilic, mozzarella di Bufala.

BRUSCHETTA PARMA

7 

Pain de campagne frotté à l'ail, huile d'olive, tomates cerises, roquette, basilic, jambon de Parme.

BRUSCHETTA SAUMON

8

Pain de campagne, crème citronnée à l'aneth, zeste de citron, saumon fumé.

BRUSCHETTA ROSSA **New**

8

Pain de campagne frotté à l'ail, pesto Rosso, mozzarella, bresaola.

FOCACCIA NATURE 3

Huile d'olive et romarin.

FOCACCIA SCAMORZA 5

Mozzarella fumée.


FOCACCIA TRUFFE **New** 6

Mascarpone, crème de champignons à la truffe.

Planche à partager idéalement avec une de nos focaccia !

ANTIPASTI A PARTAGER

1 ingrédient 7€ __ 2 ingrédients 13€ __ 3 ingrédients 18€

- Mozzarella burrata crémeuse à coeur 
- Légumes marinés à l'huile d'olive par nos cuisiniers
- Charcuteries traditionnelles italiennes* 
Jambon de Parme, Bresaola, Spianata de calabre piquante.
 - Jambon blanc à la truffe 
 - Mortadelle truffe et pistache  **New**
- Assortiment de fromages italiens **New**
Pecorino, gorgonzola, camembert di bufala.

**Les charcuteries Italiennes sont coupées minute.*

MENU BAMBINO

11,5

Nouvelle formule







Jusqu'à 10 ans

Au choix : Penne bolognaise, Penne poulet, Penne carbonara 🐷 ,
Pizzetta (jambon 🐷 et mozzarella), Pizzetta Margherita, Jambon blanc 🐷 + frites ou pâtes
2 boules de glace au choix **ou** Mousse au chocolat **ou** Pizzetta Nutella®.
Sirop, jus, soft & limonades Italiennes ! *Hors cocktails*






INSALATA

CESAR 🐷	15
<i>Salade sucrine, tomates cerises, filet de poulet fermier, copeaux de parmesan, croutons, sauce César maison.</i>	
CAPRETTO	🐷 15
<i>Salade, tomates cerises, pancetta, crottin de chèvre au miel sur pain de campagne.</i>	
CROSTINI	🐷 15
<i>Salade, tomates cerises, mozzarella bufala panée, jambon de Parme, pain de campagne.</i>	
SALMON	18
<i>Salade sucrine, tomates cerises, saumon fumé sur toast, radis, crème aux herbes.</i>	
ANGELO	18
<i>Salade, tomates cerises, noix de Saint-Jacques et gambas rôties au pesto, pignons de pin, copeaux de parmesan.</i>	
FONTINA New	🐷 16
<i>Cassolette de pommes de terre gratinées, crème fraîche, fontina, salade, jambon de Parme, oignons rouges.</i>	
LA DIVA New 🗨️	🐷 17
<i>Salade, roquette, tomates séchées, speck, gorgonzola, pommes de terre gratinées, noix.</i>	
SALSCICCIA TARTUFO New	🐷 18
<i>Salade, roquette, saucisse à la truffe, oignons marinés balsamique, champignons de Paris, tomates cerises, parmesan.</i>	
MEZZA	15
<i>Demi pizza au choix 🍷 & salade composée tomates, artichauts, poivrons marinés, champignons frais.</i>	












CARNE

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE XXL		17
<i>Panée finement tranchée, salade, linguine.</i>		
ESCALOPE DE VEAU PARMIGIANA		17
<i>Tomates et aubergines, jambon, mozzarella fondue, linguine.</i>		
ESCALOPE DE VEAU TARTUFO		17
<i>Crémée à la truffe, champignons, amaretto flambé, linguine.</i>		
STRACCETTI DI POLLO New 		16
<i>Emincé de poulet, champignons, crème, balsamique, linguine.</i>		
SUPREME DE POULET FERMIER 	 	18
<i>Spianata de calabre piquante, scamorza, crème, champignons, pommes de terre sautées.</i>		
PAVE DE BOEUF GORGONZOLA		19
<i>Sauce au gorgonzola, frites fraîches maison.</i>		
PAVE DE BOEUF FACON ROSSINI		20
<i>Foie gras poêlé et frites fraîches maison.</i>		
CARPACCIO DE BOEUF XXL 		19
<i>Mariné au pesto, copeaux de parmesan, roquette, frites fraîches maison.</i>		
OSSO BUCCO New		19
<i>Jarret de veau mijoté à l'ancienne. Servi avec ses linguines.</i>		
TARTARE CLASSICO AU COUTEAU New		19
<i>Assaisonnement maison avec son jaune d'oeuf, frites fraîches maison.</i>		

RISOTTO





VEGETARIANA		14
<i>Tomates marinées, champignons, courgettes, parmesan.</i>		
SPIANATA PIQUANTE Nouvelle recette	 	16
<i>Spianata de Calabre piquante, poivrons, parmesan.</i>		
TARTUFO		17
<i>Crème de truffe, parmesan.</i>		
TROIS SAVEURS New  		17
<i>Poulet, crème de parmesan, scamorza, épices Italiennes.</i>		
BONITO New		17
<i>Tomates, mozzarella, crème fraîche, bonite.</i>		
SAUMON		17
<i>Sauce crème tomate et saumon, oignons rouges, jus de citron, parmesan.</i>		
DUO ST JACQUES GAMBAS		21

PASTA


PENNE FORMAGGI - <i>Aux fromages.</i>		14
PENNE ARRABIATA - <i>Sauce tomate, ail, piment.</i>	 	14
PENNE A LA TRUFFE - <i>Champignons crévés à la truffe, stracciatella et prosciutto Tartufo.</i>		17
PENNE SICILIENNE <i>Tomates cerises, olives siciliennes, aubergines, ricotta, jambon de Parme.</i>		16
PENNE ERISTOFF <i>Flambée à la vodka Eristoff, sauce tomate crévée, stracciatella, bresaola, menthe fraîche.</i>	 	17
PENNE ROSSE  <i>Pesto rosso crévé, tomates, stracciatella, bresaola, parmesan. New</i>		16
TAGLIATELLE CARBONARA A LA PANCETTA		15
TAGLIATELLE AU SAUMON		17
TAGLIATELLE MARINARA - <i>Gambas et Saint Jacques.</i>		19
LINGUINE POLLO & OLIVES 		15
<i>Émincé de poulet fermier, sauce crévée, oignons et olives noires de Sicile.</i>		
LINGUINE BOLOGNAISE New		15
LINGUINE DEL MARE		21
<i>Saint-Jacques, gambas, encornets, tomates cerises, ail, persil.</i>		
PATES FRAICHES DU MOMENT New		16
PATES FRAICHES FARCIES AUX CEPES - <i>Sauce champignons et cèpes.</i>		16

Personnalisez votre plat :

+2

Speck  / Jambon de Parme  / Bresaola de boeuf séché / Mozzarella Bufala / Stracciatella / Jambon à la truffe  / Mortadelle à la truffe .

PESCE

FRITTO MISTO, SAUCE TARTARE <i>Gambas & encornets frits. Sur salade verte.</i>		18
ENCORNET 		18
<i>Encornet entier, tomates cerises, légumes, ail, persil.</i>		
POISSON FRAIS DU MOMENT <i>Selon arrivage.</i>		19

PIZZA

MEZZA

Demi pizza au choix & salade composée tomates, artichauts, poivrons marinés, champignons frais.

MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella, mozzarella di Bufala, basilic.

NAPOLETANA

Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires, origan.

REGINA

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan.

MIELA

Sauce tomate, mozzarella, chèvre, miel, origan.

PACINO

Sauce tomate, mozzarella, viande de boeuf hachée, champignons, oignons rouges.

QUATTRO FORMAGGI

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, Grana Padano, origan.

QUATTRO STAGIONI

Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, poivrons marinés, courgettes, origan.

DI PARMA

Sauce tomate, mozzarella, olives noires. En sortie de four : jambon de Parme, parmesan en copeaux.

CALZONE

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf.

ORIENTALE

Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons marinés, oeuf, origan.

PESCATORE **Nouvelle recette**

Sauce tomate, mozzarella, thon, olives, tomates cerises, stracciatella, bonite, origan.

CASA

Sauce tomate, mozzarella, spianata de Calabre piquante, jambon, poivrons marinés, oeuf, origan.

CAMPAGNOLA TARTUFO **New**

Sauce tomate, mozzarella, saucisse à la truffe, oignons rouges. En sortie de four : stracciatella, basilic.

CALZONE ALPINA **New**

Crème fraîche, pomme de terre, oignons rouges, jambon de Parme, fontina.

MONTAGNA **New**

Crème fraîche, mozzarella, pancetta, oignons, reblochon, origan.

15



12

13



14



14

14



14



14



14



15

15



15



16








15




14

PIZZA

CALZONE SAUMON <i>Crème fraîche, saumon fumé, mozzarella, courgettes.</i>	16
PALERMO  <i>Crème fraîche, émincé de filet de poulet fermier, mozzarella, oignons, poivrons marinés, scamorza fumée, origan.</i>	14
TRAVIATA <i>Crème fraîche, mozzarella. En sortie de four : saumon fumé, aneth, citron.</i>	16
ZINGHARA   <i>Crème fraîche, mozzarella, poivrons, oignons rouges, spianata de calabre piquante, speck. En sortie de four : copeaux de parmesan, basilic.</i>	15
SAN GIACOMO <i>Crème fraîche, mozzarella, noix de Saint Jacques, champignons de Paris.</i>	16
GAMBERI <i>Crème fraîche, gambas, mozzarella, tomates cerises, pesto, oignons rouges, courgettes. En sortie de four : parmesan en copeaux.</i>	16
MORTADELLA  New  <i>Crème fraîche, mozzarella. En sortie de four : stracciatella, mortadelle à la truffe, concassé de pistaches.</i>	17
MAMMA MIA! <i>Mascarpone, crème de champignons à la truffe. En sortie de four : jambon blanc à la truffe, roquette, ½ boule de burrata, parmesan en copeaux.</i>	18

*Pour nos pizzas, nous utilisons une farine Napolitaine double zéro à fermentation lente, un fromage 100% mozzarella et des ingrédients de qualité en provenance d'Italie.

 Très pimenté

 Pimenté

 Porc

 Végétarien

DOLCI

MOUSSE AU CHOCOLAT	7
SALADE DE FRUITS FRAIS	7
PANNA COTTA POMMES ROTIES New	8
<i>Coulis de caramel beurre salé.</i>	
PANNA COTTA	8
<i>Coulis au choix : chocolat ou fruits rouges.</i>	
PIZZA AU NUTELLA & NOISETTES	8
FONDANT AU CHOCOLAT GLACE VANILLE	8,5
DUO DE CANNOLI SICILIEN New	8
<i>A la crème stracciatella.</i>	
CREME BRULEE ITALIENNE A L' AMARETTO	8
LA BIG PROFITEROLE	9
<i>Chocolat et amandes ou caramel beurre salé et noisettes caramélisées.</i>	
BRIOCHE PERDUE GLACE VANILLE	9
<i>Coulis de caramel beurre salé.</i>	
TIRAMISU	8
TIRAMISU PISTACHE ET CHOCOLAT	8,5
TIRAMISU FRAMBOISE ET SPECULOOS	8,5
CAFE GOURMAND / THE GOURMAND	8/9
<i>Assortiment de desserts.</i>	

GLACES

CAFE	NOUGAT MIEL
VANILLE	ROCHER
PISTACHE	MENTHE CHOCOLAT
AMARENA	RHUM RAISINS
CHOCOLAT	CARAMEL BEURRE SALE
COCO	

2 boules

5

7

3 boules

SORBETS

FRAMBOISE	FRUITS DE LA PASSION
FRAISE	POIRE WILLIAMS
PECHE DE VIGNE	ANANAS
CITRON VERT	

*Glaces artisanales
Maitre glacier depuis 1959*

GELATO

Supplément crème fouettée +1€

COUPES

PEDONE

Glaces artisanales - Maître glacier depuis 1959

BANANA SPLIT

Au choix : chocolat amandes ou caramel au beurre salé et pralin, glace vanille, fraise, chocolat, banane fraîche, crème fouettée.

AMARENA

Glace amarena, meringue, cerises et coulis amarena, crème fouettée.

FRAMBOISINE

Sorbet framboise, meringue, coulis de framboises, crème fouettée.

APPLE PIE

Pommes rôties, glace caramel beurre salé, glace vanille, coulis de caramel, noisettes caramélisées, crème fouettée.

ROCHER

Glace coco, glace rocher, sauce au chocolat chaud, noisettes caramélisées, crème fouettée.

8,5

MENTHE CHOCOLAT

Glace menthe éclats de chocolat, chocolat chaud, crème fouettée.

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée.

CHOCOLAT LIEGOIS

Glace vanille, glace chocolat, coulis au chocolat, crème fouettée.

CAFE LIEGEOIS

Glace vanille, glace café, coulis au café, crème fouettée.

ALCOOLISEES

COLONELLO

Sorbet citron vert, vodka Eristoff (4cl).

ICEBERG

Glace menthe éclats de chocolat, Get 27 (4cl).

WILLIAMINE

Sorbet poire, eau de vie de poire (4cl).

MALLAGA

Rhum raisins, rhum Havana 7 ans (4cl).

9

CAFFE

ESPRESSO / RISTRETTO / DECAFEINA	2
DOUBLE ESPRESSO	3,6
CAPPUCCINO	4
<i>Double espresso mousse de lait.</i>	
CAFE VIENNOIS	4
<i>Double espresso et crème fouettée.</i>	
IRISH COFFEE / ITALIAN COFFEE	8,5
THE / INFUSION (Dammann Freres)	3,5
CAFE / THE GOURMAND	8 / 9
CHOCOLAT CHAUD	4

DIGESTIVI & LIQUORI

4cl

8

Grappa	Armagnac
Limoncello	Calvados
Amaretto	Cognac
Sambucca	Baileys
Get 27	Manzana verde
Get 31	
Eau de vie Mirabelle	
Eau de vie Poire William	
Eau de vie Framboise	



4cl

9

Rhum Diplomatico
Rhum Don Papa
Rhum Pacto Navio

VIN ROUGE



ABRUZZO

Cantina Zaccagnini Montepulciano DOC 29 21 11 6

Plein et structuré avec du tannin

San Clémenté Riserva Montepulciano DOC 51

Intense, tannique et aromatique

VENETO

Valpolicella DOC #Bio 23 17 9 5

Collines du Nord de Vérone, ferme et sec

Valpolicella Sartori Regolo superiore Ripasso DOC 35

Collines du Nord de Vérone, robuste sec et velouté

Gran Passione Veneto IGP 23 17 9 5

Vignification avec appacimento, fin, complexe et puissant

EMILIA ROMAGNA

Il Pavone d'Oro Reserva DOC 22

Des collines de Rimini, ample et persistant

TOSCANA

Chianti Classico DOCG Giulio de Medici 29 21 11 6

Vin de Toscane harmonieux sec et tannique

PUGLIA

Coribante IGT Salento 29

Vin des Pouilles, corps charnu, fruité et complexe

SICILE

Néro d'Avola Terre Siciliane IGT 23 17 9 5

Moyennement corsé au goût fruits noirs

Monte Pietroso 20 15 8 4,5

Terre sicilienne IGT - Aux arômes de fruits mur

VIN PETILLANT

Lambrusco 19

Frizzante DOC Rosé ou Rouge Sec ou Rouge Doux

VIN ROSE



VENETO

Bardolino Sartori 21 14 7,5 4

Sec et fruité

Villa Delle Rosé 22 15 8 4,5

Équilibré, riche et fruité

FRANCE

M de Minuty AOP - Côtes de provence 60 29 21 11 6

Souple avec une belle fraîcheur acidulée

Minuty Prestige 34

Arômes intenses d'agrumes et fleurs blanches.

VIN BLANC



UMBRIA

Orvieto Classico - DOC 20 15 8 4,5

Sec, léger et rafraichissant

PIEMONTE

Moscato d'Asti 29

Vin du Piémont légèrement effervescent

SICILIA

Zibbibo Liquoroso Terre siciliane IGP 29 21 11 6

Vin moelleux élégant et persistant

Cattaratto Chardonnay Terre siciliane IGP 24

Arômes attractifs aux nuances fruitées et florales

Piano Maltese Terre siciliane IGT 24 19 10 5,5

Senteurs méditerranéennes fraîches. Savoureux et élégant

POUILLES

Simera Chardonnay - IGT Salento 27 19 10 5,5

Fruité, frais, léger.

LEXIQUE

ANTIPASTI - *Hors-d'œuvre varié*

BONITO - *Poisson de la famille du thon séché et fumé.*

BRESAOLA - *Charcuterie à base de viande de boeuf pressée et séchée à l'air. Spécialité de la Valtellina en Lombardie*

BRUSCHETTA - *Tranche de pain grillée, frottée avec une gousse d'ail, arrosée d'un filet d'huile d'olive et salée*

BUFALA - *Mozzarella au lait de Bufflones*

BURRATA - *Mozzarella crémeuse à cœur au lait de vache, produit dans le Sud de l'Italie*

DOCG - *Dénomination d'origine contrôlée et garantie*

DOC ou DOP - *Dénomination d'origine contrôlée ou Protégée*

IGT - *Indication géographique typique.*

FOCACCIA - *Pain à pizza à partager idéalement avec nos antipasti*

FONTINA - *Fromage à raclette Italien*

GORGONZOLA - *Fromage au lait de vache à pâte crue persillée*

MORTADELLE - *Charcuterie italienne à la pistache et la truffe.*

OSSO BUCCO - *Plat traditionnel milanais, très parfumé, constitué d'un ragoût de tronçons de jarret de veau.*

PANCETTA - *Morceau étroit de poitrine de porc poudré de poivre et séché à l'air.*

PECORINO - *Fromage de brebis. Il en existe de plusieurs sortes comme le pecorino sarde et le pecorino romano.*

PESTO - *Sauce typique de Gênes (Ligurie) préparée à base de basilic, de fromage Parmigiano Reggiano et de Pecorino, de pignons, d'ail et d'huile d'olive.*

PROSCIUTTO - *Terme italien pour désigner principalement le jambon cru.*

RICOTTA - *Fromage frais de lait de vache ou de brebis.*

SCAMORZA - *Fromage à pâte filée au lait entier de vache en forme de poire. Produit principalement dans le Sud, il peut être nature ou fumé.*

SPECK - *Jambon de cuisse de porc, légèrement salée et aromatisée, fumée à froid.*

STRACCIATELLA - *C'est le nom de plusieurs préparations culinaires*

- *Un fromage, le cœur crémeux de la mozza burratta, mélangé à de la crème fraîche*

- *Un parfum de crème glacée aux inclusions de copeaux de chocolat.*

TARTUFO - *A la truffe*