

PIZZA MAISON

Reine : *Sauce Tomate Fraîche, Champignons de Paris, Jambon Blanc, Mozzarella, Fromage Râpé, Olive noire, Origan.* 10,50 €

Napolitaine : *Sauce Tomate Fraîche, Anchois à l'huile, Olive Noire, Oignon Rouge, Origan.* 10,50 €

Aux Fruits de mer : *Sauce Tomate Fraîche, Fromage Râpé, Couteau, Moules, Calamars, Crevettes, Oignon Rouge, Roquette.* 11,50 €

ANTIPASTI

Choix de 3 15,00 €

Choix de 5 22,50 €

Choix de 7 28,00 €

Fritto Misto di Mare.

Polpetta de Boeuf « Vinaigrette de Tomate »

Carpaccio de Boeuf aux Copeaux de Grana Padano et Champignons.

Salade de Mortadella Pistachée, Grana Padano et Roquette.

Vitello Tonato *Veau sauce au thon : Thon à l'Huile, Anchois, Câpres, Jaune d'Oeuf, Jus de Citron.*

Burrata « Procacci » *aux légumes croquants et pesto au vinaigre. Pour 2 Personnes.*

Funghi Marinate *Champignons blancs émincés et marinés.*

Peperoni arrostiti *Poivrons grillés « Sauce Bagna Cauda »*

Anchois Marinés.

Fruits de Mer Marinés *Calamars, Crevettes, Moules, Couteau.*

Pizzetta Napolitaine *Tomate, Anchois, Câpres, Oignons, Olives.*

Pizzetta aux Légumes du Soleil *Oignons, Courgettes, Poivrons, Tomates en Brunoise, Olives Noires, Huile d'Olive Extra Vierge et Basilic.*

SALUMERIA

Charcuteries

Planche de Charcuteries		23,50
<i>Jambon de Parme, Culatello, Mortadelle, Salame, Tartine en Bruschetta.</i>		
Jambon de Parme	100g env. la Planche	14,90
<i>Le jambon de Parme est un jambon cru élaboré à partir de porcs élevés dans la région de Parme et nourris de petit lait de Parmesan. Salé au sel marin puis affiné, sans additifs ni conservateur. L'AOC Prosciutto di Parma garantit un produit sain à la qualité constante.</i>		
Bresaola della Valtellina Punta d'Anca	100g env. la Planche	16,80
<i>Viande de Boeuf crue, salée et assaisonnée.</i>		
Culatello « Di Zibello »	100g env. la Planche	22,50
<i>Le Roi de la Charcuterie Italienne. Un cœur de cuisse de porc élevé en Emilie Romagne ou Lombardie, paré, salé, inséré dans une vessie de porc puis lié pour lui donner une forme de poire caractéristique. Il est ensuite affiné pendant 10 mois minimum. Une production traditionnelle très limitée en Quantité. Un produit rare !</i>		
Pour accompagner vos Charcuteries :		
Le Verre de Vin « Lambrusco Dell' Emilia IGT Rosso Secco 15 cl		4,90
<i>Délicieusement acidulé, douce effervescence. Frais, sec, fruité .</i>		

PRIMI PIATTI

Pâtes & Risotto

Les Tortellini Giganti, Ricotta et Epinards		16,50
<i>Sauce aux Tomates Fraîches et Sauce au Gorgonzola.</i>		
Les Gnocchis au Gorgonzola et Bresaola		15,90
Les Pennes aux Crustacés,		18,50
<i>Poivrons et Piment, Gambassettes, Moules, Calamars, Couteau.</i>		
Les Linguinis all' arrabiata		14,50
Les Lasagnes aux Pousses d'Epinards, Champignons et Viande de Boeuf		17,90
Les Rigatoni farçis au Merlu, Pétales de St Jacques et Sauce aux Morilles.		21,50
Le Risotto aux Fruits de Mer		18,90

SECONDI DI PESCE

Poissons

La Darne de Merlu « de petit bateau » juste grillée, Caponatina <i>Sauce Vierge : Huile d'olive extra vierge, tomate, échalottes, citronnelle, gingembre, piment d'Espelette .</i>	19,90
Le Cabillaud à la Plancha, Accompagnement Caponatina	21,70
Les Encornets Farçis aux Scampis de Langoustines, Pâtes à l'Encre de Seiche	22,90
Les Gamberonis Poêlées (<i>Gambas</i>), Artichauts Violets	26,50
Le Loup ou La Daurade Grillé (450g environ) Selon Arrivage	22,00

SECONDI DI CARNE

Viandes

L'Original Ciabatta Bacon, Cheeseburger <i>Boeuf haché, bacon, salade, oignon rouge, tomate, cheddar, cornichons, accompagné de frites et salade.</i>	18,90
Le Tartare de Boeuf à l'Italienne <i>Boeuf Haché, pesto, oignons rouges, tomate séchée, grana padano, vinaigre balsamique blanc , huile d'olive extra vierge.</i>	18,50
La Tagliata de Rumsteak <i>Pièce de boeuf grillée, badigeonnée d'huile à l'ail sur lit de roquette et copeaux de grana padano, huile d'olive extra vierge, vinaigre balsamique.</i>	21,00
Involtini de Veau aux Asperges Vertes <i>Escalope de veau, Jambon Blanc, Asperges Vertes, Sauce au Gorgonzola.</i>	22,00
Les Côtes d'Agneau Grillées à la Sarriette	21,50
Le Cochon de Lait Rôti à la Broche	23,90

Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés d'une garniture du jour.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains produits peuvent manquer à la carte.

FORMAGGI

Fromage

Gorgonzola, Pecorino, Grana Padano

8,50 €

Mesclun de salade à l'huile d'olive et au gros sel.

La Formule du Jour à l'Ardoise

Plat du jour et Café Gourmand

19,50 €

Le Midi sauf Dimanche et Jours Fériés.

Suivant le Marché , Quantité Limitée.

FORMULE ENFANT 13,90 €

(Disponible jusqu'à 10 ans.)

Polpetta *Boulettes de viande*, Frites

ou

Linguines à la Tomate Fraîche et Basilic.

Crème Glaçée 2 Boules Parfums au Choix.

DOLCI

Desserts

Cannoli Siciliani	7,50
<i>Rouleau de pâte croustillant garni d'une crème de ricotta sucrée et vanillée</i>	
Tiramisu alle Nocciole Caramellate	7,90
<i>Tiramisu aux noisettes caramélisées</i>	
Tortino di Cioccolato con Gelato alla Nutella	8,50
<i>Moelleux au chocolat et sa crème glacée au Nutella</i>	
Torta della Nonna	8,50
<i>Tartelette sablée, crème de ricotta à la vanille, amandes, oranges confites et figues sèches</i>	
Panna Cotta con Coulis di Lamponi	7,50
<i>Panna cotta au coulis de framboises</i>	
Insalata di Frutta	7,90
<i>Salade de fruits</i>	
Coupe de Fraises de Pays (en saison)	7,80
Supplément Chantilly ou Crème Fraîche	2,60
Café Gourmand	8,90

GELATI

Glaces Artisanales

Gelati <i>crème glacée</i> (3 Parfums au Choix)	7,50
<i>Vanille, Moka, Chocolat, Pistache, Stracciatella, Tiramisu, Nutella.</i>	
Sorbetti <i>sorbet</i> (3 Parfums au Choix)	7,50
<i>Citron Fraise, Mangue, Coco</i>	
La Coupe Amarena	9,50
<i>Crème Glacée Vanille, Cerises Amarena au Sirop, Liqueur de Cerise, Chantilly.</i>	
Affogato al Cafe	7,50
<i>Café chaud sur crème glacée vanille</i>	
Sgroppino	11,00
<i>Sorbet citron, vodka, prosecco</i>	
La Palermitaine	11,00
<i>Sorbet citron accompagné de « Limoncello »</i>	
Profiteroles al Cioccolato	10,80
<i>Petits Choux Garnis de Crème Glacée Vanille et Sauce Chocolat.</i>	

Compte tenu du nombre croissant de chèques impayés, la maison n'accepte plus ce mode de paiement. Merci de votre compréhension. La Direction.