

## Minestre / Soupes

Entrée / Plat

### Minestrone al Genovese

Bouillon aux Légumes frais et Quenelle de Pesto (7,9) 7,80 € 11,60 €

### Crema di Pomodoro

Crème de Tomates au Basilic frais, Croûtons (1,7) 6,90 € 10,20 €

### Tortellini in Brodo

Bouillon aux Pâtes farcies à la Viande (1,3,7,9) 7,90 € 12,10 €

## Antipasti / Entrées

### Bruschetta Mista

Tranches de Pain légèrement grillées, garnies de Concassé de Tomates, Poivrons grillés, Ail, Basilic, Huile d'Olive (1) 9,50 € 13,70 €

### Vitello Tonnato

Fines Tranches de Rôti de Veau, recouvertes de Sauce au Thon et de Câpres fraîches  
Servi avec Frites Maison en Plat (3,4,6,10) 12,20 € 19,10 €

### Antipasto Misto

Charcuteries italiennes, Scampi frit (Sea water), Légumes grillés, Pastelata de Légumes, Roquette, Tomates, Mozzarella di Bufala, (1,2,3,6,7) 12,90 € 19,40 €

### Cosce di Rana

Cuisses de Grenouilles poêlées à l'Ail et au Persil, 6 ou 12 pièces (1,7) 9,90 € 19,80 €

### Lumache alla Francese

Escargots de Bourgogne parfumés à l'Ail, Persil et Anis, 6 ou 12 pièces (7,12,14) 9,10 € 18,20 €

### Carpaccio di Manzo

Fines Tranches de Bœuf cru, Roquette, Copeaux de Parmesan et Huile d'Olive  
Extra Vierge. Servi avec Frites Maison en Plat (1,3,7) 13,20 € 19,60 €

### Carpaccio di Salmone

Fines Tranches de Saumon frais, Huile d'Olive Extra Vierge, Aneth, Citron.  
Servi avec Frites Maison en Plat (4) 13,90 € 20,70 €

**Les portions Entrée et les ½ portions sont uniquement servies suivies d'un Plat ou pour les Enfants.**

## ALLERGENES

- |   |   |
|---|---|
| 1. Céréales contenant du gluten (blé, orge, seigle, avoine, épeautre, kamut) et produits à base de Céréales | 8. Fruits à coque (amande noisette, noix, noix de cajou, noix du brésil, noix de Macadamia, pistaches) et produits à base de ces Fruits |
| 2. Crustacés et produits à base de Crustacés  | 9. Céleri et produits à base de Céleri  |
| 3. Œufs et produits à base d'Œufs   | 10. Moutarde et produits à base de Moutarde   |
| 4. Poissons et produits à base de Poissons  | 11. Sésame et produits à base de Sésame   |
| 5. Arachides et produits à base d'Arachides   | 12. Anhydride sulfureux et Sulfites (>10 mg/kg ou 10mg/L)   |
| 6. Soja et produits à base de Soja  | 13. Lupin et produits à base de Lupin   |
| 7. Lait et produit à base de Lait   | 14. Mollusques et produits à base de Mollusques   |

## Insalata / Salades

### Insalata Caprese Bufala

Salade de Tomates en Tranches servie avec de la Mozzarella di Bufala complémentée par du vieux Vinaigre Balsamique et Huile d'Olive (7,12) **17,90 €**

### Insalata ai due Salmoni

Salade mixte accompagnée de Saumon frais et de Saumon fumé, Sauce à l'Aneth (4,7) **19,70 €**

### Insalata ai Scampi

Salade mixte, Scampi poêlés (Sea water), Sauce Crème à l'Ail, Persil, Tomates Cerises (1,2,7,8,9,12) **19,70 €**

### Insalata ai Frutti di Mare

Salade mixte, Calamar (Pêchés en Mer), Scampi (Sea water), Poulpe (Pêché en Mer) et Gambas poêlés, Vinaigrette au Sésame (2,11,14) **19,90 €**

### Insalata del Contadino

Salade mixte, Lardons, Champignons, Noix, Comté, Œuf dur, Vinaigrette Framboise (1,3,7,8,9,12) **15,80 €**

### Insalata Cesare

Salade mixte, Poulet rôti, Croûtons, Copeaux de Parmesan, Vinaigrette à l'Ail (1,3,4,7,10,12) **16,10 €**

### Insalata alla Capra e Miele

Salade mixte, Tranches de Pain grillées au Chèvre et au Miel d'Acacia, Noix Vinaigrette à l'Oignon rouge (1,7,8) **15,80 €**

## Risotto / Risotto

Nos Risottos sont faits à la minute, un délai d'attente de 20 minutes est possible

### Risotto Frutti di Mare

Riz cuit au Bouillon lié au Beurre, mijoté aux Fruits de Mer, Gambas, Scampi (Sea water) Vongole frais (Pêchés en Mer), Ail, Basilic, Oignons (1,2,3,4,7,9,12,14) **19,90 €**

### Risotto Funghi Misti

Riz cuit au Bouillon, lié au Beurre et Parmesan, Poêlée de Champignons Frais Ail, Oignons (1,3,7,12) **18,70 €**

### Risotto ai Legumi

Riz cuit au Bouillon, raffiné par des Légumes frais de Saison, Oignons, lié au Beurre et Parmesan (1,3,7,9,12) **15,70 €**

### Risotto del Piemonte

Riz cuit au Bouillon, Lardons, Petits Pois, Thym, Oignons, Tomates séchées, lié au Beurre et Parmesan (1,3,7,12) **16,10 €**

## Pasta / Pâtes

### **Linguini AOP**

Pâtes longues fines aplaties, Huile d'Olive, Ail, Persil et Peperoncino – piquant (1) **11,10 €**

### **Linguini Pepe et Scampi**

Pâtes longues fines aplaties, Scampi (Sea water), Salami piquant, Poivrons, Ail, Huile d'Olive, Cognac, Tomates fraîches, Fumé de Poissons (1,2,3,4,7,8,9,12,14) **19,90 €**

### **Linguini alle Vongole Verace**

Pâtes longues fines aplaties, Vongole frais (Pêchés en Mer), Ail, Persil, Vin blanc, Citron, Huile d'Olive, Fumé de Poissons (1,3,4,7,9,12,14) **20,90 €**

### **Linguini Pomodorini e Basilico**

Pâtes longues fines aplaties, Tomates Cerises, Basilic, et Ail (1) **12,10 €**

### **Penne all'Amatriciana**

Pâtes courtes aux Lardons, Oignons, Tomates et Vin blanc (1,7,12) **12,10 €**

### **Penne all'Arrabbiata**

Pâtes courtes, Sauce Tomate, Ail et Peperoncini – piquant (1) **11,10 €**

### **Penne Boscaiola**

Pâtes courtes, Champignons des Bois, Ail, Echalotes, Tomates fraîches, Vin blanc, Fond de Veau, Persil (1,6,7,9,12) **15,70 €**

### **Spaghetti alle Polpette di Carne**

Spaghetti, Boulettes de Porc et Bœuf, Sauce Tomates, Fond de Veau (1,6,7,9,12) **14,10 €**

### **Spaghetti Bolognese**

Spaghetti, Sauce Tomate et Viande hachée (1,6,7,9,12) **11,50 €**

### **Spaghetti Carbonara**

Spaghetti, Sauce Crème, Lardons, Poivre concassé et Jaune d'Œuf (1,3,7,12) **12,20 €**

### **Fusilli al Tonno**

Pâtes courtes ondulées au Thon, Tomates fraîches, Ail, Câpres, Anchois, Olives noires, Basilic, Vin blanc, Fumet de Poissons (1,3,4,6,7,9,12,14) **15,70 €**

### **Fusilli al Manzo**

Pâtes courtes ondulées, Bœuf, Poivrons, Oignons, Ail, Vin rouge, Fond de Veau (1,6,9,12) **17,10 €**

### **Tagliatelle al Pollo**

Pâtes longues plates au Poulet et Ricotta, Basilic, Tomates fraîches, Crème (1,7,12) **15,10 €**

### **Tagliatelle alla Crudaiola**

Pâtes longues plates, Aubergines frites, Tomates Cerises, Ail, Basilic, Huile d'Olives (1,4,7,12) **15,50 €**

**Tagliatelle al Salmone**

Pâtes longues plates, Saumon frais, Rucola, Sauce Crème et Tomates fraîches  
(1,3,4,7,9,12,14)

**18,50 €****Tagliatelle ai Scampi**

Pâtes longues plates à l'Huile d'Olive, Scampi (Sea water), Ail, Tomates fraîches, Basilic,  
Cognac, Fumet de Poissons (1,2,3,4,7,8,9,12,14)

**19,50 €****Rigatoni ai 4 Formaggi**

Pâtes courtes, Sauce aux 4 Fromages (1,7,12)

**14,90 €****Rigatoni al Chorizo**

Pâtes courtes au Chorizo piquant, Ail, Petits Pois, Poivrons, Tomates fraîches,  
Vin rouge, Fond de Veau, Persil (1,6,7,9,12)

**17,10 €****Tricolore di Pasta**

Tris de Pâtes aux Couleurs de l'Italie, Spaghetti Pesto, Penne all'Amatriciana,  
Tagliatelle al Pollo (1,7,12) (Tout changement sera facturé en supplément)

**16,50 €****Pasta Gratinata / Gratins de Pâtes****Gnocchi alla Diavola**

Pâtes à base de Pommes de Terre, Peperoncino, Tomates fraîches, Salami piquant,  
Crème, Sauce tomate, Parmesan et Gruyère (1,3,7,12)

**15,90 €****Combinazione**

Tortellini Panna Prosciutto, Lasagne, Cannelloni Ricotta Epinards,  
Sauce Napolitaine, Crème (1,3,7) (Tout changement sera facturé en supplément)

**17,20 €****Lasagne della Casa**

Fines Tranches de Pâtes en Couche à la Sauce tomate, Viande hachée Porc et Bœuf,  
Béchamel, gratinée (1,3,7,12)

**13,50 €****Lasagne al Salmone**

Fines Tranches de Pâtes en Couche au Saumon Frais et Courgettes,  
Sauce Homardine, Crème, gratinée (1,2,3,4,7,9,12,14)

**16,50 €****Cannelloni Carne**

Pâte enroulée avec une Farce de Viande hachée Porc et Bœuf,  
Sauce Napolitaine, Crème, Parmesan, Gruyère (1,3,7,12)

**14,10 €****Cannelloni Ricotta**

Pâte enroulée avec une Farce de Fromage «Ricotta» et Epinards, Sauce Napolitaine  
Tomates fraîches, Crème, Gruyère (1,3,7)

**14,90 €**

## Pasta Farcita / Pâtes Farcies

### **Tortellini Panna Prosciutto**

Pâte farcie à la Dinde et Porc, Sauce à la Crème, Jambon cuit (1,3,7,9,12) **14,30 €**

### **Tortellini Bolognese**

Pâte farcie à la Dinde et Porc, Sauce Tomate et Viande hachée Porc et Bœuf (1,3,6,7,9,12) **13,90 €**

### **Tortellacci alla Ricotta e Spinaci**

Pâtes farcies au Fromage de Ricotta et Epinards, Sauce Crème aux Epinards, Tomates Fraiches (1,3,7,12) **15,70 €**

### **Ravioli al Formaggio**

Pâtes farcies au Fromage, Sauce Crème (1,3,7,12) **15,80 €**

### **Ravioli ai Porcini**

Pâtes farcies aux Cèpes et Grana Padano, Sauce forestière, Ail (1,3,7,12) **16,70 €**

### **Tris di Ravioli**

Ravioli Carne, Formaggio et Ricotta (1,3,5,7,8,9,12) **17,90 €**  
(Tout changement sera facturé en supplément)

## Gnocchi fatta in Casa / Gnocchi faits Maison

### **Gnocchi al Manzo**

Pâtes à base de Pommes de Terre, Viande de Bœuf et Poivre vert, Sauce Crème (1,3,6,7,8,9,12) **16,40 €**

### **Gnocchi al Pesto**

Pâtes à base de Pommes de Terre, Sauce au Pesto et à l'Huile d'Olive Extra Vierge (1,3,7) **14,80 €**

### **Gnocchi Sorrentina**

Pâtes à base de Pommes de Terre, Sauce Tomate, Ail, Basilic, Mozzarella di Bufala (1,3,7,12) **15,50 €**

### **Gnocchi della Nonna**

Pâtes à base de Pommes de Terre, Oignons, Lardons, Petits Pois, Champignons, Sauce Tomate, Crème (1,3,7,12) **15,70 €**

### **Gnocchi ai 4 Formaggi**

Pâtes à base de Pommes de Terre, Sauce aux 4 Fromages (1,3,7,12) **15,70 €**

### **Gnocchi Bolognese**

Pâtes à base de Pommes de Terre, Viande hachée et Sauce Tomates (1,3,6,7,9,12) **14,20 €**

## **Pesce alla Griglia / Grillades de Poissons**

### **Salmone Unilaterale**

Pavé de Saumon grillé sur Peau, Sauce Vierge (4) **23,10 €**

### **Scampi alla Griglia**

Scampi (Sea water) grillés au Romarin, Sauce à l'Ail (1,2,3,7,9,12,14) **24,80 €**

### **Orata alla Griglia**

Filet de Dorade grillée, Sauce Tomates fraîches et Basilic (1,3,4,7,9,12,14) **23,90 €**

### **Poulpe grillé**

Poulpe grillé (Pêché en Mer), Sauce Vierge (14) **25,80 €**

### **Tagliata de Thon rouge**

Tagliata de Thon rouge Sashimi (Pêché en Mer) mi-cuit, Rucola et Sauce Balsamique (1,4,9,12) **29,80 €**

### **Trilogia di Pesce al Limone e Timo fresco**

Poissons du Jour grillés, Beurre blanc au Citron et Thym frais (1,3,4,7,9,12,14) **28,30 €**

### **Grigliata Mista di Pesce**

Grillade mixte de Poissons, Saumon, Dorade, Sandre, Gambas, Poulpe, Lotte  
Minimum 2 personnes (**uniquement en soirée**). (Prix par pers.) (2,4) **29,90 €**

## **Carne alla Griglia / Grillades de Viandes**

### **Bistecca**

Entrecôte grillée, Origine Argentine **25,90 €**

### **Filetto di Manzo**

Filet de Bœuf Simmental grillé **27,90 €**

### **Pollo alla Griglia**

Filet de Poulet grillé au Romarin **19,40 €**

### **Piccata**

Fines Tranches de Veau Blanc grillées **21,20 €**

### **Tagliata di Manzo**

Fines Tranches de Filet de Bœuf Simmental coupées, servies avec Roquette, Parmesan, Tartufata, Huile d'Olive (1,3,7) **29,90 €**

### **Grigliata Mista di Carne**

Veau, Bœuf, Poulet, Porc, Magret, Saucisse Italienne Min. pour 2 personnes (Prix par pers.) **29,90 €**

## Carne / Viandes

### **Cordon Bleu Classico**

Viande de Porc panée farcie au Jambon et Fromage, Crème, Champignons (1,3,6,7,9,12) **18,80 €**

### **Cordon Bleu Italiano**

Viande de Veau Blanc panée, farcie à la Mozzarella, Jambon de Parme et Sauge,  
Jus de Viande à la Sauge (1,3,6,7,9,12) **21,90 €**

### **Scaloppina alla Milanese**

Escalope de Veau Blanc panée accompagnée Spaghetti à la Sauce Tomate (1,3) **21,30 €**

### **Saltimbocca alla Romana**

Fine tranche de Veau au Jambon de Parme et Sauge, Sauce au Marsala (1,6,7,9,12) **21,90 €**

### **Scaloppina di Vitello**

Escalope de Veau Blanc panée (1,3) **21,30 €**

### **Pollo Delicato**

Filet de Poulet farci aux Epinards et Mozzarella, Sauce au Vinaigre Balsamique  
(1,6,7,9,12) **19,30 €**

### **Tagliata di Anatra**

Magret de Canard rôti, en Tranches, Roquette, Parmesan et Sauce Balsamique  
(1,3,6,7,9,12) **24,60 €**

Toutes nos Viandes et nos Poissons sont servis avec des Légumes frais. Elles sont accompagnées **au choix** de Frites, Pomme de Terre en Robe des Champs, Riz pilaf, Tagliatelles ou Légumes frais ainsi que d'une Sauce **au choix** : Beurre Maître d'Hôtel, Gorgonzola, Béarnaise, Crème Champignons, Balsamique, aux Trois Poivres.

**Toutes nos Sauces et Accompagnements peuvent contenir des Allergènes tel que : Gluten, Lactose, Soja, Poissons, Arachides, etc...**

Supplément Frites **4,00 €**

Supplément Salade Verte **4,00 €**

Grande Salade Mixte **8,00 €**

Vinaigrette Maison (3,5,10,12)

## Pizze / Pizzas

### Piadina

Huile Vierge, gros Sel, Ail et Origan (1) 6,40 €

### Pizza Margherita

Tomates, Mozzarella, Basilic (1,7) 8,60 €

### Pizza Funghi

Tomates, Mozzarella, Champignons (1,7) 9,90 €

### Pizza Prosciutto

Tomates, Mozzarella, Jambon cuit (1,6,7) 9,30 €

### Pizza Prosciutto & Funghi

Tomates, Mozzarella, Champignons, Jambon cuit (1,6,7) 10,20 €

### Pizza Calzone — La Classique Pizza «fermée»

Tomates, Mozzarella, Champignons, Jambon cuit (1,6,7) 11,00 €

### Pizza Salami

Tomates, Mozzarella, Salami doux (1,7) 10,30 €

### Pizza Diavola

Tomates, Mozzarella, Salami piquant (1,7) 11,30 €

### Pizza Tonno

Tomates, Mozzarella, Thon, Oignons, Ail (1,4,6,7) 11,50 €

### Pizza Osteria

Tomates, Mozzarella, Thon, Oignons, Ail, Œuf, Salami piquant (1,4,6,7) 14,50 €

### Pizza Scampi

Tomates, Mozzarella, Scampi (Sea water), Ail (1,2,7) 17,20 €

### Pizza Napolitana

Tomates, Mozzarella, Anchois, Olives (1,4,7) 10,10 €

### Pizza Capriciosa

Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons, Artichauts (1,6,7) 11,30 €

### Pizza Quattro Stagioni

Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons, Artichauts, Olives (1,6,7) 11,90 €

### Pizza Quattro Formaggi

Tomates, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan (1,3,7) 13,10 €

### Pizza Frutti di Mare

Tomates, Mozzarella, Fruits de Mer, Ail (1,2,7) 14,20 €

### Pizza Vulcana

Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Artichauts, Champignons, Anchois, Câpres, Olives (1,4,6,7) 13,10 €



**Pizza Spéciale**

Tomates, Mozzarella, Mascarpone, Ail, Jambon cuit (1,6,7) **12,50 €**

**Pizza Végétarienne**

Tomates, Mozzarella, Légumes frais de Saison (1,7) **13,30 €**

**Pizza Hawai**

Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Ananas frais (1,6,7) **10,90 €**

**Pizza Carpaccio**

Tomates, Mozzarella, Viande de Bœuf, Roquette, Copeaux de Parmesan (1,3,7) **15,90 €**

**Pizza Rucola**

Tomates, Mozzarella, Jambon cru, Roquette, Parmesan (1,3,7) **16,10 €**

**Pizza Mexicaine**

Tomates, Mozzarella, Scampi (Sea water), Crevettes (Pêchées en Mer), Salami piquant, Jambon cuit, Poivrons (1,2,6,7) **16,90 €**

**Pizza Pecora**

Tomates, Mozzarella, Fromage de Chèvre, Roquette (1,7) **14,30 €**

**Pizza Salmone**

Tomates, Mozzarella, Saumon fumé, Oignons rouges, Câpres (1,4,7) **17,90 €**

**Pizzas à Ingrédients D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta)****Pizza Bufala**

Tomates, Mozzarella di Bufala, Basilic frais (1,7) **15,60 €**

**Pizza Lucia**

Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Basilic frais (1,7) **16,60 €**

**Pizza Dolce Vita**

Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Rucola, Aubergines, Courgettes grillées (1,7) **18,60 €**

**Pizza Leonardo da Vinci**

Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Rucola, Copeaux de Parmesan Reggiano (1,3,7) **18,60 €**

**Pizza Sofia Loren**

Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Bresaola, Huile d'Olive, Parmesan Reggiano (1,3,7) **19,60 €**

**Pizza Miss Italia**

Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Rucola, Jambon de Parme, Huile de Truffe, Copeaux de Parmesan Reggiano (1,3,7) **19,90 €**

**Pizza Roma**

Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Epinards frais (1,7) **17,90 €**

**LES SUPPLEMENTS** Tout supplément sur Pizza sera facturé

## Dolci / Desserts

<b>Tiramisu della Casa</b> (1,3,7,8,12)	<b>8,50 €</b>
<b>Mousse au Chocolat blanc et noir</b> (1,3,6,7)	<b>8,00 €</b>
<b>Sabayon au Marsala ou Amaretto</b> (3,12) (Amaretto 8)	<b>9,10 €</b>
<b>Crème brûlée Maison</b> (3,7)	<b>8,20 €</b>
<b>Panna Cotta Maison à la Vanille</b> Accompagnée de Fruits des Bois (7)	<b>7,90 €</b>
<b>Nougat glacé au Miel d'Acacia</b> (3,7,8)	<b>9,10 €</b>
<b>Cheesecake Maison au Chocolat blanc et Copeaux de Chocolat Gianduja</b> (1,3,6,7,8)	<b>9,00 €</b>
<b>Tarte fine aux Pommes et Glace Vanille</b> (1,3,7,8)	<b>9,10 €</b>
<b>Selezione di Dolci con Caffè</b> (1,3,6,7,8,12)	<b>10,00 €</b>
<b>Moelleux tout Chocolat tiède</b> et Glace Chocolat Blanc (1,3,6,7,8)	<b>9,10 €</b>
<b>Salade de Fruits frais Maison</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Profiteroles</b> à la Glace Vanille, Chocolat chaud (1,3,6,7,8)	<b>8,20 €</b>
<b>Coupe Amarena</b> 3 Boules Vanille, Cerises Amarena, Chantilly (3,7,8)	<b>8,40 €</b>
<b>Dame Blanche</b> 3 Boules Vanille, Chocolat chaud, Chantilly (3,6,7,8)	<b>8,40 €</b>
<b>Café Glacé</b> 2 Boules Café, 1 Boule Vanille, Café, Chantilly (3,7,8)	<b>8,30 €</b>
<b>Colonel</b> 2 Boules Sorbet Citron et Vodka (1)	<b>9,40 €</b>
<b>Coupe de Fruits frais</b> 1 Boule Vanille, 1 Boule Sorbet Framboise, Fruits de Saison, Chantilly (3,7,8)	<b>8,30 €</b>
<b>Tartufo</b> Un Mélange de Sabayon et Glace Chocolat sous une Couche ultrafine de Cacao (1,3,5,6,7,8)	<b>7,90 €</b>
<b>Glace ou Sorbet 1 boule</b> (3,7,6,8)	<b>2,60 €</b>
<b>Supplément Chantilly</b>	<b>0,90 €</b>