

## 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 (7)

6,90 € 10,20 €

### Tortellini in Brodo

Bouillon aux Pâtes farcies à la Viande (1,3,7,9)

7,90 € 12,10 €

### Bisque de Homard

Crème à base de Homard, Croûtons à l'Ail (1,2,7)

9,50 € 14,70 €

## 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  
Servi avec Frites Maison en Plat (3,4,6,10)

12,90 € 19,40 €

### Antipasto Misto

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

13,10 € 19,70 €

### Cosce di Rana

Cuisses de Grenouilles poêlées à l'Ail et au Persil, 6 ou 12 pièces  
Servi avec Frites Maison en plat (1,7)

12,50 € 22,00 €

### 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)

13,50 € 19,90 €

### Carpaccio di Salmone

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

14,10 € 21,10 €

### ALLERGENES

1. Céréales contenant du gluten (blé, orge, seigle, avoine, épeautre, kamut) et produits à base de Céréales
2. Crustacés et produits à base de Crustacés
3. Œufs et produits à base d'Œufs
4. Poissons et produits à base de Poissons
5. Arachides et produits à base d'Arachides
6. Soja et produits à base de Soja
7. Lait et produit à base de Lait
8. Fruits à coque (amande noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil, noix de Macadamia, pistaches) et produits à base de ces Fruits
9. Céleri et produits à base de Céleri
10. Moutarde et produits à base de Moutarde
11. Sésame et produits à base de Sésame
12. Anhydride sulfureux et Sulfites (>10 mg/kg ou 10mg/L)
13. Lupin et produits à base de Lupin
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) **18,10 €**

### **Insalata ai due Salmoni**

Salade mixte accompagnée de Saumon frais et de Saumon fumé, Sauce à l'Aneth (4,7) **20,50 €**

### **Insalata ai Scampi**

Salade mixte, Scampi poêlés (Sea water), Sauce Crème à l'Ail, Persil, Tomates Cerises (1,2,7,8,9,12) **20,50 €**

### **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) **20,90 €**

### **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) **16,50 €**

### **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 (2,3,4,7,12,14) **21,50 €**

### **Risotto Funghi Misti**

Riz cuit au Bouillon, lié au Beurre et Parmesan, Poêlée de Champignons Frais (Pleurotes, Shitake, Trompettes, Champignons Bouchons), Ail, Oignons (3,7,12) **19,20 €**

### **Risotto ai Legumi**

Riz cuit au Bouillon, raffiné par des Légumes frais de Saison, Oignons, lié au Beurre et Parmesan (3,7,12) **15,90 €**

### **Risotto Milanese**

Riz cuit au Bouillon, Véritable Safran, lié au Beurre et Parmesan (3,7,12) **15,90 €**

## Pasta / Pâtes

<b>Linguini AOP</b> 	
Pâtes longues fines aplaties, Huile d'Olive, Ail, Persil et Peperoncino – piquant (1)	<b>11,50 €</b>
<b>Linguini Pepe et Scampi</b>	
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)	<b>20,10 €</b>
<b>Linguini aux Coques</b>	
Pâtes longues fines aplaties, Coques, Ail, Persil, Vin blanc, Citron, Huile d'Olive Fumé de Poissons (1,3,4,7,9,12,14)	<b>21,50 €</b>
<b>Linguini Pomodorini e Basilico</b> 	
Pâtes longues fines aplaties, Tomates Cerises, Basilic, et Ail (1)	<b>12,50 €</b>
<b>Penne all'Amatriciana</b>	
Pâtes courtes aux Lardons, Oignons, Tomates et Vin blanc (1,7,12)	<b>12,90 €</b>
<b>Penne all'Arrabbiata</b> 	
Pâtes courtes, Sauce Tomate, Ail et Peperoncini – piquant (1)	<b>11,80 €</b>
<b>Penne Boscaiola</b>	
Pâtes courtes, Champignons des Bois (Pleurotes, Shitake, Trompettes, Champignons Bouchons), Ail, Echalotes, Tomates fraîches, Vin blanc, Fond de Veau, Persil (1,6,7,9,12)	<b>16,70 €</b>
<b>Spaghetti alle Polpette di Carne</b>	
Spaghetti, Boulettes de Porc et Bœuf, Sauce Tomates, Fond de Veau (1,6,7,9,12)	<b>14,10 €</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b>	
Spaghetti, Sauce Tomate et Viande hachée (1,6,7,9,12)	<b>12,70 €</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b>	
Spaghetti, Sauce Crème, Lardons, Poivre concassé et Jaune d'Œuf (1,3,7,12)	<b>13,10 €</b>
<b>Fusilli al Tonno</b>	
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)	<b>15,90 €</b>
<b>Fusilli al Manzo</b>	
Pâtes courtes ondulées, Bœuf, Poivrons, Oignons, Ail, Vin rouge, Fond de Veau (1,6,9,12)	<b>17,10 €</b>
<b>Tagliatelle al Pollo</b>	
Pâtes longues plates au Poulet et Ricotta, Basilic, Tomates fraîches, Crème (1,7,12)	<b>15,90 €</b>
<b>Tagliatelle alla Crudaiola</b> 	
Pâtes longues plates, Aubergines frites, Tomates Cerises, Ail, Basilic, Huile d'Olives (1,4,7,12)	<b>15,50 €</b>

### **Tagliatelle al Salmone**

Pâtes longues plates, Saumon frais, Rucola, Sauce Crème et Tomates fraîches  
(1,3,4,7,9,12,14) **19,80 €**

### **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) **19,90 €**

### **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 Tomato, 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 Tomato, Viande hachée Porc et Bœuf,  
Béchamel, gratinée (1,3,7,12) **13,70 €**

### **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) **16,90 €**

### **Cannelloni Carne**

Pâte enroulée avec une Farce de Viande hachée Porc et Bœuf,  
Sauce Napolitaine, Crème, Parmesan, Gruyère (1,3,7,12) **14,90 €**

### **Cannelloni Ricotta**

Pâte enroulée avec une Farce de Fromage «Ricotta» et Epinards, Sauce Napolitaine  
Tomates fraîches, Crème, Gruyère (1,3,7) **15,10 €**

## 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) **16,10 €**

### **Ravioli al Formaggio**

Pâtes farcies au Fromage, Sauce Crème (1,3,7,12) **16,10 €**

### **Ravioli ai Porcini**

Pâtes farcies aux Cèpes et Grana Padano, Sauce forestière, Ail (1,3,7,12) **17,50 €**

### **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) **17,10 €**

### **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) **16,10 €**

### **Gnocchi ai 4 Formaggi**

Pâtes à base de Pommes de Terre, Sauce aux 4 Fromages (1,3,7,12) **15,80 €**

### **Gnocchi Bolognese**

Pâtes à base de Pommes de Terre, Viande hachée et Sauce Tomates (1,3,6,7,9,12) **14,50 €**

## Pesce alla Griglia / Grillades de Poissons

### Salmone Unilaterale

Pavé de Saumon grillé sur Peau, Sauce Vierge (4) **23,90 €**

### Scampi alla Griglia

Scampi (Sea water) grillés au Romarin, Sauce à l'Ail (1,2,3,7,9,12,14) **25,10 €**

### Orata alla Griglia

Filet de Dorade grillée, Sauce Tomates fraîches et Basilic (1,3,4,7,9,12,14) **25,10 €**

### Poulpe grillé

Poulpe grillé (Pêché en Mer), Sauce Vierge (14) **26,10 €**

### 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) **28,90 €**

### 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) **32,50 €**

## Carne alla Griglia / Grillades de Viandes

### Bistecca

Entrecôte grillée, Origine Argentine **26,90 €**

### Filetto di Manzo

Filet de Bœuf Simmental grillé **29,90 €**

### Pollo alla Griglia

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

### Piccata

Fines Tranches de Veau Blanc grillées **23,00 €**

### Tagliata di Manzo

Fines Tranches de Filet de Bœuf Simmental coupées, servies avec Roquette, Parmesan,  
Tartufata, Huile d'Olive (1,3,7) **31,90 €**

### Grigliata Mista di Carne

Veau, Bœuf, Poulet, Porc, Magret, Saucisse Italienne Min. pour 2 personnes (Prix par pers.) **33,50 €**

## Carne / Viandes

### **Cordon Bleu Classico**

Viande de Porc panée farcie au Jambon et Fromage, Crème, Champignons (1,3,6,7,9,12) **19,10 €**

### **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) **23,10 €**

### **Scaloppina alla Milanese**

Escalope de Veau Blanc panée accompagnée Spaghetti à la Sauce Tomate (1,3) **22,50 €**

### **Saltimbocca alla Romana**

Fine tranche de Veau au Jambon de Parme et Sauge, Sauce au Marsala (1,6,7,9,12) **24,10 €**

### **Scaloppina di Vitello**

Escalope de Veau Blanc panée (1,3) **22,50 €**

### **Pollo Delicato**

Filet de Poulet farci aux Epinards et Mozzarella, Sauce au Vinaigre Balsamique  
(1,6,7,9,12) **20,50 €**

### **Tagliata di Anatra**

Magret de Canard rôti, en Tranches, Roquette, Parmesan et Sauce Balsamique  
(1,3,6,7,9,12) **25,10 €**

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) **9,90 €**

### **Pizza Prosciutto & Funghi**

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

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

Tomates, Mozzarella, Champignons, Jambon cuit (1,6,7) **11,50 €**

### **Pizza Salami**

Tomates, Mozzarella, Salami doux (1,7) **11,50 €**

### **Pizza Diavola**

Tomates, Mozzarella, Salami piquant (1,7) **11,50 €**

### **Pizza Tonno**

Tomates, Mozzarella, Thon, Oignons, Ail (1,4,6,7) **11,90 €**

### **Pizza Osteria**

Tomates, Mozzarella, Thon, Oignons, Ail, Œuf, Salami piquant (1,4,6,7) **14,70 €**

### **Pizza Scampi**

Tomates, Mozzarella, Scampi (Sea water), Ail (1,2,7) **17,50 €**

### **Pizza Napolitana**

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

### **Pizza Capriciosa**

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

### **Pizza Quatro Stagioni**

Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons, Artichauts, Olives (1,6,7) **12,10 €**

### **Pizza Quatro Formaggi**

Tomates, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan (1,3,7) **14,50 €**

### **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) **13,10 €**

**Pizza Végétarienne**

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

**Pizza Hawai**

Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Ananas frais (1,6,7) **11,10 €**

**Pizza Carpaccio**

Tomates, Mozzarella, Viande de Bœuf, Roquette, Copeaux de Parmesan (1,3,7) **16,50 €**

**Pizza Rucola**

Tomates, Mozzarella, Jambon cru, Roquette, Parmesan (1,3,7) **16,90 €**

**Pizza Mexicaine**

Tomates, Mozzarella, Scampi (Sea water), Crevettes (Pêchées en Mer), Salami piquant, Jambon cuit, Poivrons (1,2,6,7) **17,10 €**

**Pizza Pecora**

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

**Pizza Salmone**

Tomates, Mozzarella, Saumon fumé, Oignons rouges, Câpres (1,4,7) **18,10 €**

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

Tomates, Mozzarella di Bufala, Basilic frais (1,7) **15,90 €**

**Pizza Lucia**

Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Basilic frais (1,7) **16,90 €**

**Pizza Dolce Vita**

Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Rucola, Aubergines, Courgettes grillées (1,7) **18,90 €**

**Pizza Leonardo da Vinci**

Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Rucola, Copeaux de Parmesan Reggiano (1,3,7) **18,90 €**

**Pizza Sofia Loren**

Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Bresaola, Huile d'Olive, Parmesan Reggiano (1,3,7) **19,90 €**

**Pizza Miss Italia**

Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates San Marzano, Rucola, Jambon de Parme, Huile de Truffe, Copeaux de Parmesan Reggiano (1,3,7) **20,10 €**

**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>8,50 €</b>
<b>Panna Cotta Maison à la Vanille</b> Accompagnée de Fruits des Bois (7)	<b>8,00 €</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>9,10 €</b>
<b>Tarte fine aux Pommes et Glace Vanille</b> (1,3,7,8)	<b>9,50 €</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>9,50 €</b>
<b>Salade de Fruits frais Maison</b>	<b>8,10 €</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>8,50 €</b>
<b>Dame Blanche</b> 3 Boules Vanille, Chocolat chaud, Chantilly (3,6,7,8)	<b>8,50 €</b>
<b>Café Glacé</b> 2 Boules Café, 1 Boule Vanille, Café, Chantilly (3,7,8)	<b>8,50 €</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>8,50 €</b>
<b>Tartufo Nocciola e Cioccolato</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>2,70 €</b>
<b>Supplément Chantilly</b>	<b>0,90 €</b>

**Parfums Glace** : Fraise, Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Chocolat Blanc, Menthe/Pépites de Chocolat, Yaourt

**Parfums Sorbet** : Citron, Cassis, Framboise, Fraise, Mangue