

## Entrées

Délai de temps à respecter ? Veuillez svp nous en informer !

**Portion enfant (moins de 12 ans) = 1/2 prix**

En plat, accompagnement frites maison et salade \*

**Tortellini in brodo**  Entrée 9,90

*Servi dans une casserole en cuivre*

**Antipasti** Entrée : 14,90 Plat : 18,80

*Jambon artisanal, mozzarella di bufala, bruschetta al pomodoro, tomates séchées, copeaux de parmesan, n'duja « Spécialité Calabrese: Porc, Piment rouge doux et piquant »*

**Assiette de saumon fumé et ses toasts** Entrée : 19,90

**Salade gourmande** Plat : 23,50

*Foie gras poêlé, carpaccio de bœuf, jambon artisanal, saumon fumé et mozzarella di bufala*

**Mozzarella caprese**  Entrée : 11,60 Plat : 14,70

**Mozzarella di Bufala**

Entrée : *Servi avec Piadina* 13,90

Plat : *Servi avec Piadina, Tomates et jambon artisanal* 19,90

**Friture de calamars sauce cocktail** Entrée : 17,10

**Carpaccio de bœuf mozzarella di Bufala\*** Plat : 23,90

**Salade Niçoise**  Entrée : 12,70 Plat : 15,00

**Salade au chèvre chaud et lard** Entrée : 12,80 Plat : 16,00

**Salade Rusticana** Entrée : 16,00 Plat : 18,20

*saumon fumé artisanal, crevettes, thon*

**Carpaccio traditionnel\***  Entrée : 18,00 Plat : 21,20

*Rucola, citron, parmesan, servi avec piadina*

Choisissez l'assaisonnement de votre salade :

Traditionnel Ou à l'italienne (huile d'olive et vinaigre balsamique)

## Sélection des Pâtes fait maison

Délai de temps à respecter ? Veuillez svp nous en informer

**Portion enfant (moins de 12 ans) = 1/2 prix**

**Mezze lune**  Entrée : 14,30 Plat : 17,50

*Fromage de chèvre frais, aubergines, artichauts, fondue d'épinards frais et parmesan*

**Gnocchi di patate alla Matriciana** Entrée : 12,30 Plat : 15,40

*Lardo, cipolla e pomodoro*

**Dégustation de pâtes fait Maison** Plat : 25,80

*(six pâtes) Gnocchi aux quatre fromages, mezza lune, saccottini de veau. Serviette de pâtes aux scampis, Cannelloni maison, Ricciole au saumon*

**Saccottini de veau**  Entrée : 15,00 Plat : 18,10

*Champignons, crème, noix et copeaux de parmesan*

**Ravioli aux trois viandes** Entrée : 13,90 Plat : 18,10

*rôties al burro e salvia*

**Assortiment de trois pâtes Maison** Plat : 20,40

*Ricciole au saumon, Serviettes de pâtes aux scampis, saccottini de veau*


**Tortellini panna e prosciutto** Entrée : 12,20 Plat : 15,00


**Serviettes de pâtes aux scampis** Plat : 20,50

*Pesto maison, tomates fraîches marinées*

**Agnolotti della casa**  Entrée : 14,40 Plat : 17,80

*sauce tomate légèrement crémée*

 = plat léger

 = plat végétarien

## Pâtes fait Maison au gratin

**Gourmandes** (cannelloni, lasagne, agnolotti) Plat : 17,10

**Cannelloni** Entrée : 11,60 Plat : 15,40

**Lasagne** Entrée : 11,60 Plat : 15,40

**Ricciole au saumon** Plat : 18,50

*Farce : saumon, ricotta, épinards - Sauce : panna e pomodoro*

## Sélection des Pâtes et Risotto

Délai de temps à respecter ? Veuillez svp nous en informer !

**Portion enfant (moins de 12 ans) = 1/2 prix**

**Spaghetti al pomodoro**  Entrée : 10,90 Plat : 12,60

**Pasta e fagioli della Nonna**  Entrée : 11,80 Plat : 14,90

*Servi dans une casserole en cuivre de la grand-Mère*

**Risotto aux scampis** *épinards et tomates cerises* Plat : 19,20

*Servi dans une casserole en cuivre*

**Spaghetti all' N'Duja** *e pomodorini ciliegini*  **NOUVEAU**

Entrée : 12,90 Plat : 17,40

*N'Duja « Spécialité Calabrese: Porc, Piment rouge doux et piquant »*

**Linguine aux scampis et fruits de mer** 

Entrée : 17,10 Plat : 19,60

*Servi dans une poêle en cuivre*

**Linguine alle vongole**  Entrée : 16,00 Plat : 20,20

*Servi dans une poêle en cuivre*

**Tagliolini allo scoglio** Entrée : 14,00 Plat : 18,40

*scampis, calamar, moules et courgettes*

*Servi dans une poêle en cuivre*

**Spaghetti ou Tagliatelle alla bolognese**

Entrée : 11,40 Plat : 14,70


**Spaghetti carbonara** Entrée : 11,40 Plat : 14,70

*à l'italienne ou avec la crème*

**Risotto Marinara** Plat : 19,60

*moules, vongoles, calamars et crevettes*

*Servi dans une casserole en cuivre*

**Tris di pasta**  Entrée : 14,00 Plat : 18,10

*Agnolotti maison, penne all'arrabbiata, tagliatelle aux 4 fromages*

**Spaghetti chitarra aglio e olio façon Carpini** 

*tomates cerises, rucola et copeaux de parmesan*

Entrée : 10,90 Plat : 13,50

**Tagliatelle au saumon** Entrée : 13,10 Plat : 17,80

**Penne all'arrabbiata**  Entrée : 10,70 Plat : 13,90

**Schiaffoni ou Tagliatelle** Entrée : 16,00 Plat : 20,20

*au filet de bœuf et poivre vert*

**Tagliatelle gratinées** Plat : 16,00

*à la sauce et champignons*

**Spaghetti chitarra**  Entrée : 11,30 Plat : 15,00

*aux légumes et mozzarella fondant*

**Schiaffoni ou Tagliatelle**  Entrée : 12,70 Plat : 15,90

*aux quatre fromages et noix*

## Carte des poissons


**Portion enfant (moins de 12 ans) = 1/2 prix**

Délai de temps à respecter ? Veuillez svp nous en informer !

**Friture de calamars sauce cocktail** 20,60

**Saumon rôti** *croûte au parmesan et sauce légèrement*


*safranée*  **NOUVEAU** 25,70

 = plat léger

 = plat végétarien

**Dorade grillée** 26,40

**Scampis à l'ail** 27,50

**Grillade de la mer**  29,80

**Calamars grillés**  23,40

**Scampis grillés**  26,50

**Escalope de saumon grillée sauce vierge** 23,60

Choisissez l'accompagnement :

Gnocchi de pommes de terre « fait maison » Ou

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Ou Frites

## Sélection des viandes


Délai de temps à respecter ? Veuillez svp nous en informer !


**Portion enfant (moins de 12 ans) = 1/2 prix**

**Cordon bleu pané crème champignons** 24,20

**Cordon bleu de veau pané sauce gorgonzola** 27,70

**Escalope Viennoise** 22,10

**Tagliata di filetto grana, rucola et tomates cerises**  29,40

**Escalope de veau grillée**  26,10

**Entrecôte Irish prime sauce aux trois poivres** 250gr 29,50

**Escalope de veau crème champignons** 26,70

**Filet Américain « fait minute » (tartare de bœuf)** 28,80

**Filet au poivre vert** 29,90

**Mixed grill maison** 27,10

*avec marinade d'oignons, romarin et huile d'olive*

*extra-vierge, filet de bœuf, filet de poulet,*

*saucisse Italienne, carré de porc, lard fumé*

**Saucisses Italiennes grillées** 21,00

*fondue de mozzarella, sauce a la moutarde de meaux*

**Châteaubriand (pour deux) accompagné de six légumes** 71,90

**Entrecôte Irish prime, grillée « maître d'hôtel »** 250gr 29,00

*avec marinade d'oignons, romarin et huile d'olive extra-vierge*

**Filet grillé sauce Béarnaise** 29,90


*avec marinade d'oignons, romarin et huile d'olive extra-vierge*

**Filet de bœuf Rossini avec foie gras poêlé** 33,80

Choisissez l'accompagnement :

Gnocchi de pommes de terre « fait maison » Ou

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Ou Frites

 = plat léger



## Pizzas au feu de bois

Délai de temps à respecter ? Veuillez svp nous en informer !

**Portion enfant (moins de 12 ans) = 1/2 prix**


PIZZA SANS GLUTEN - Vous pouvez choisir la façon de la préparer parmi les pizzas Sauf # +Supplément 2,50€

*La vraie pizza Napoletana (pâte épaisse et moelleuse) supplément € 2,00.*

*Toutes nos pizzas peuvent être faites de cette façon sur demande*

**Margherita** *tomate, mozzarella, origan*  10,80

**Napoletana** *tomate, anchois, mozzarella, olives* 12,00

**Legumi grigliati** *tomate, mozzarella, épinards,*  14,90

*Courgettes grillées, aubergines grillées et poivrons grillés*

**Diavola** *tomate, mozzarella, salami piquant* 14,90

**Matese** *tomate, mozzarella, filet de bœuf, œuf, poivrons* 17,90

**Carpini** *tomate, mozzarella di bufala\*, tomates cerises\*,*

*parmigiano\**  16,80

**Quatre Saisons** *tomate, mozzarella, jambon, champignons frais,*

*olives, artichauts* 14,70

**Rusticana** *tomate, mozzarella, champignons frais, artichauts, salami*

*piquant* 14,90

**Salami** *tomate, mozzarella, salami* 14,70

**Tonno** *tomate, mozzarella, poivrons, thon, oignons* 14,80

**Antonio** *tomate, mozzarella, salami piquant, thon, œuf* 16,00

**Dani** *tomate, mozzarella, saucisses à l'italienne, poivrons, oignons,*

*œuf* 15,90

**# Tronchetto della felicità** 19,20

*Servie roulée sur elle-même) (tomate, mozzarella) champignons*

*frais, rucola\*, jambon artisanal\*, parmigiano\*, tomates fraîches\**

**Calzone** *tomate, mozzarella, jambon, champignons frais* 13,80

**Francesco** *tomate, mozzarella, ail, oignon, salami piquant,*

*jambon* 14,90

**Fruits de Mer** *tomate, ail, calamar, moules, crevettes, courgette,*

*tom. cerises* 16,00

**Stefano** *tomate, mozzarella, salami piquant, parmesan, chèvre et*

*gorgonzola* 16,00

**La N'Duja di spilinga, l'originale e unica, le vrai n'Duja**

*tomate, mozzarella, N'Duja « Spécialité Calabrese: Porc, Piment*

*rouge doux et piquant » poivron, oignon* 16,00

**Etna** *tomate, mozzarella, gorgonzola, champignons, œuf, jambon*

*artisanal\** 18,20

**Nordica** *tomate, mozzarella, saumon fumé, crevettes, thon,*

*câpres, oignon* 18,40

**Renzo** *Tomate, mozzarella, gorgonzola, salami piquant, œuf* 16,00

**Hawaïenne** *tomate, mozzarella, jambon, ananas* 13,90

**Prosciutto** *tomate, mozzarella, jambon* 12,30

**Prosciutto e Funghi** *tomate, mozzarella, jambon,*

*champignons frais* 13,80

**Quatre Fromages** *tomate, mozzarella, parmesan, chèvre,*

*gorgonzola* 14,80

**# Tronchettini**  *roulée sur elle-même et coupée en rondelles*

*tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, rucola\*, parmigiano\*,*

*tomates fraîches\** 14,90

**Capricciosa** *tomate, mozzarella, jambon, champignons frais,*

*artichauts* 14,40

**Riardo** *rondelles de tomate\*, mozzarella, jambon artisanal\*, rucola\*,*

*parmesan\** 18,10

**Giovanni** *tomate, mozzarella, jambon, champignons frais,*

*parmesan, œuf* 15,40

**Scampi** *tomate, mozzarella, scampis, crevettes, ail* 21,30

**Paysanne** *tomate, mozzarella, poulet, chèvre, poivrons,*

*olives noires* 15,00

**Caprina e Miele**  **NOUVEAU** *mozzarella, crème, fromage de*

*chèvre et miel* 15,30

**Funghi** *tomate, mozzarella, champignons frais* 12,80

**Suppléments Pizzas**

Jambon artisanal 4,70 €, Oeuf 0,90 €, Scampis (2 pièces) 3,50 €

Salami, Jambon cuit, Mozzarella, Artichauts, Anchois,

Champignons frais 2,60 €

**\*produit ajouté sur la pizza après sa cuisson**

 = plat végétarien

## Fromages

**Assortiment de fromages** 9,50 €

**Chèvre** 7,90 €

**Gorgonzola** 7,90 €

**Grana padano** 8,20 €

## Desserts du Chef

Portion enfant (- de 12 ans)= 1/2 prix

**\*Tiramisù Maison** 8,50 €

**Salade de fruits frais** 8,00 €

\* Pas de Portion enfant à 1/2 prix