

INSALATA E ANTIPASTI

- Bruschetta « végétarienne », tomate fraîche, courgettes, aubergines grillées, Scarmozza gratinée et trait de pesto 8.50
- Salade Al Dente : 9.50/ 13.00
Salade, speck, poivrons grillés, croûtons, mozzarella et émincés de volaille parfumé à la crème de pesto
- Salade Caprèse (En Saison) : 10.50
Tomate « Cœur de Bœuf ou Marmande, Burrata des Pouilles, basilic frais
- Burrata des Pouilles, servis avec focaccia et tomates confite 9.50
- * Supplément avec copeaux de truffe blanche à l'huile 11.00
- Focaccia à la crème d'artichauts, jambon de parme et copeaux de parmesan 9.50/ 13.50
- * L'antipasti « Salame e Formagio » légumes « alla grigliata » 16.00
- * L'antipasti XXL : Antipasti salame e formagio et mixte des entrées 28.00

LES PIADINAS : Spécialités de la Région d'Emilia-Romagna

Galette de Blé Italienne au saindoux cuite sur une terre cuite

- * Piadina à la crème de truffe, speck blanc, roquette, tomates confites, copeaux de parmesan et copeaux de truffe blanche à l'huile 14.50
- Piadina au Saumon fumé, crème ciboulette citronnée, roquette, tomates confites 13.50
- Piadina au Speck, pesto, copeaux de parmesan roquette, oignons rouges et tomates confites 13.50

PASTA E GNOCCHI

- Lasagna au Saumon frais, ricotta et courgettes 14.00
- Rigatoni au confit d'aubergines et Burrata des Pouilles, basilic frais 14.00
- Gnocchis al pesto Genovese (pesto basilic, ail, huile d'olive, parmesan, pignons) 13.50
- Fettucine au lapin confit et trait de pesto 14.00
Morceaux de lapin confit et lardons dorés à l'huile d'olives, oignons, carottes...
- Fettucine alla carbonara 14.00
Recette traditionnelle Italienne au Pécorino Romano, Guanciale et jaune d'œuf
- Gnocchi « alla Sorentina » 13.50
Sauce tomates cuisinée, ail, basilic frais, parmesan et mozzarella fondue
- Rigatoni à la Perugina 14.00
Saucisse italienne légèrement relevée, cuisinée en sauce tomates

(Les plats ci-dessus entrent dans le menu à 24.00 €)

NOS PATES POELEES

(Hors Menu)

- Spaghettis poêlées au scampi et au citron 17.00
Poêlée de scampi et courgettes, déglacée au citron, tomates cerises, trait de pesto
- Spaghettis poêlées aux Supionx, ail et persil 16.00
- Spaghettis poêlées aux tomates cerises fraîches, ail, huile d'olive, basilic frais 15.00

Nous pouvons vous proposer également des pâtes sans gluten

SPECIALITES ET VIANDES

(Hors Menu)

- Spaghetti à la Poutargue et brunoise de courgettes 17.00
- Raviolis maison farce Mozzarella, jambon Tartufo, garnis de copeaux de truffe blanche à l'huile et copeaux de parmesan 17.00
- Raviolis maison aux quatre fromages (Parmesan, Ricotta, gorgonzola et mascarpone) servis avec pesto 16.00

- Tagliata de bœuf à la Florentine 18.00
*Pièce de bœuf mariné au vinaigre balsamique, huile d'olives et ail, poêlée saignante
Et servie sur un lit de roquette et copeaux de parmesan*
- Piccata de Veau au citron et speck et Fettucine 17.00
Ecalope de veau émincée, poêlée avec du speck, déglacée au citron légèrement crémée
- Grand Carpaccio de Bœuf, roquette, parmesan, artichauts, câpres 16.00
Citron et huile d'olive

DOLCE

- Tartare de fruits frais de saison 6.00
- Fromage blanc et coulis de fruits rouges 6.50
- Panna Cotta à la vanille, coulis au choix (*Fruits rouges, chocolat, caramel*) 6.50
- Vacherin « Express » aux Framboises 7.00
Sorbet framboises, éclat de meringue, framboises fraîches et chantilly
- Tiramisu au café et parfumé au marsala 7.00
- * La Sorrentine 7.50
Baba au rhum bouchon (spécialités du golf de Naples), glace vanille et Rhum-raisins, et Amarena
- Profiteroles « du soleil » 7.00
Choux maison, glace passion et vanille coulis de fruits rouges, chantilly et fruits
- Fondant au chocolat, crème anglaise 7.00
- Affogato al Café (glace vanille, café chaud et chantilly) 6.50
- * Coupe Limoncello (sorbet citron arrosé de Limoncello) 7.50
- Coupe de glaces et sorbets (2 boules au choix) 5.00
 - Glaces : Vanille, café, chocolat, pistache, rhum-raisins, caramel beurre salé
 - Sorbets : Citron, framboise, poire, orange, passion
- * Café Gourmand du Jour 7.50
- * Assiette de Fromages Italiens 7.50

Aperitivo et Cocktails

Le Martini ou Campari spumante (25cl)	7.00 €	Kir Framboise ou pêche (8 cl)	4.50€
L'Apérol Sprit'z, comme à Venise (25 cl)	7.00 €	Le Pêché Mignon (25 cl)	6.50 €
Le Martini Fiero Sprit'z (25cl)	7.00 €	Cocktail très apéritif, à base d'alcool de pêche, vodka, Curaço, jus de litchi	
Américano Maison (6cl)	6.00 €	Cocktail Paradisio (12cl)	4.00 €
Le Bellini (25cl)	6.50 €	Pago Tropical et trait de grenadine	
Nectar de pêche et Prosecco			

Nos Boissons

Bières Pession (25 cl)	4.20 €	Coca Cola, Coca Zéro (33cl)	3.50 €
Morelli ou Affligem		Schewppes Indian tonic (25 cl)	3.50 €
Martini (blanc ou rouge, 6 cl)	4.50 €	Bitter San Pellegrino (10cl)	3.50 €
Marsala (œuf ou amandes) (6 cl)	4.00 €	Orangina (25cl)	3.60 €
Americano Maison (6 cl)	6.00 €	Jus de Fruits (20 cl)	3.50 €
Pastis : ricard (3 cl)	3.50 €	(exotique, orange, ACE, ananas, fraise, litchi, pêche)	
Whisky (4 cl)	4.80 €	Café, Déca	1.90 €
Jack Daniel's (4 cl)	5.80 €	Capuccino, thés, infusion	3.50 €
Digestifs (4 cl)	5.80 €		
(Limoncello, Grappa, Amaretti, Set...)			

Nos Eaux

Eau minérale filtrée « Al dente » (litre)	2.80 €	San pellegrino (1/2 litre)	3.00 €
Eau pétillante filtrée « Al Dente » (litre)	2.80 €	Badoit rouge (33 cl)	3.20 €
Orezza (litre)	5.00 €	Aqua Panna (70 cl)	3.80 €
San pellegrino (litre)	4.00 €		

Nos Formules

Menu Express tous les midis 13.80 €

Avec Plat du Jour 15.80 €

Plats au choix :

- Fettuccine alla Sorrentina
- Salade Al Dente
- Gnocchi al pesto
- Focaccia Artichauts, Jambon de Parme et copeaux Parmesan
- Piadina au Saumon fumé
- Plat du Jour

Desserts au choix :

- Tartare de fruits frais
- Fromage Blanc et coulis fruit rouge
- Fondant chocolat crème anglaise
- Panna Cotta et coulis
- Glace deux boules

Ou Café

Menu Complet Midi et Soir

24.00 €

- Une Entrée au choix
(sauf marquée d'une *)
- Un plat de pasta o gnocchi
hors spécialités, viandes et poêlées
- Un dessert au choix
(sauf marqué d'une *)

Menu Enfants

11.00 €

- Fettuccine sauce tomates
ou
- Ravioles de Romans
- Boule glace ou fondant Choco
- Sirop