

# D'ITALIA



et leur équipe  
vous accueillir.

partager les plaisirs de la cuisine italienne,  
lités régionales ainsi que des créations personnelles.



## APERITIVI

<i>Kir maison (12 cl)</i>	3,60 €
<i>Cardinal (12 cl)</i>	3,60 €
<i>Coupe d'Asti (12 cl)</i>	4,00 €
<i>Apéritif maison (12 cl)</i>	4,20 €
<i>Martini rouge, blanc (6 cl)</i>	3,90 €
<i>Americano maison (8 cl)</i>	7,10 €
<i>Cognac schweppes (4 cl + soda 25 cl)</i>	5,00 €
<i>Marsala aux amandes (6 cl)</i>	3,60 €
<i>Marsala oro (6 cl)</i>	3,60 €
<i>Pastis (2 cl)</i>	3,50 €
<i>Whisky (4 cl)</i>	4,50 €
<i>Whisky Aberlour 10 ans</i>	6,90 €
<i>Whisky soda (4 cl + soda 33 cl)</i>	5,00 €

## BEVANDE

<i>Evian (50 cl)</i>	2,90 €
<i>Ferrarelle (50 cl)</i>	3,20 €
<i>Evian (100 cl)</i>	3,90 €
<i>Ferrarelle (100 cl)</i>	4,30 €
<i>Coca (33 cl)</i>	3,20 €
<i>Perrier (33 cl)</i>	3,20 €
<i>Nestea (25 cl)</i>	2,90 €
<i>Jus de fruit (25 cl)</i>	2,90 €
<i>Limonade ou diabolò (25 cl)</i>	2,90 €
<i>Schweppes</i>	2,90 €
<i>Bièrè pression Peroni (25 cl)</i>	3,50 €
<i>Leffe blonde (25 cl)</i>	4,40 €
<i>Desperados</i>	4,40 €
<i>Edelweiss (33 cl)</i>	4,40 €

## DOLCI DELLA CASA

<i>Panetone al Amaretto Brioche façon pain perdu à l'Amaretto</i>	7,00 €
<i>Il cioccolato ghiotto Déclinaison de chocolats</i>	9,50 €
<i>Panna cotta ai lamponi Panna cotta aux framboises</i>	6,00 €
<i>Café gourmand Dégustation de différents desserts accompagnés de son café ou thé</i>	9,50 €
<i>Carpaccio di ananas Carpaccio d'ananas flambé au cognac et Amaretto, sorbet fruits de la passion</i>	7,00 €
<i>Coppa di frutta fresca di stagione Salade de fruits frais de saison</i>	5,50 €
<i>Dolce alla Nutella Feuilleté farci au nutella et mascarpone accompagné de ses fruits frais et coulis de chocolat (à commander au début du repas)</i>	7,00 €
<i>Zuccotto alla crema Génoise à l'Amaretto farcie d'une crème pâtissière pistache et chocolat</i>	6,00 €
<i>Trilogia di tiramisù Tiramisù classique, tiramisù aux framboises, tiramisù au speculoos</i>	7,00 €
<i>Tiramisù classico Biscuit imbibé de café, crème à la mascarpone et cacao</i>	7,00 €

## GELATI

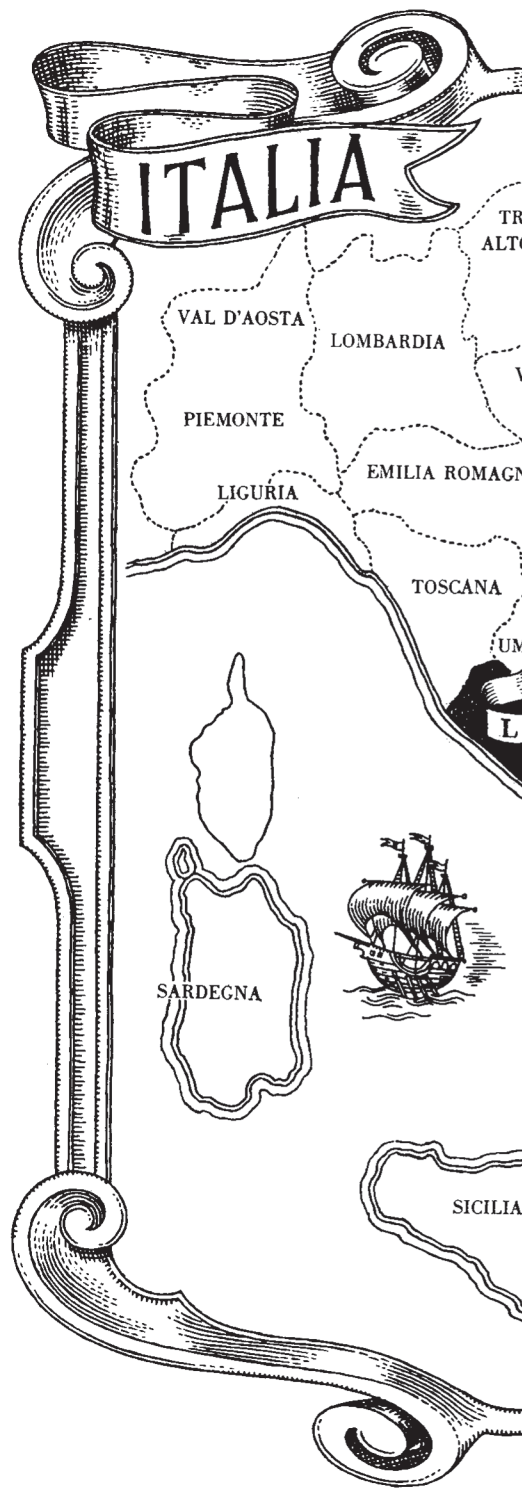
<i>Duo de coppe al liquore Glace citron et limoncello, cassis et grappa en duo</i>	7,30 €
<i>Coppa del angolo Glace vanille, babas au rhum, chantilly</i>	6,50 €
<i>Coppa Italia Glace amaretti, glace moça croquant, glace straciatella, amaretti et liqueur d'Amaretto</i>	6,50 €
<i>Coppa amarena Glace vanille, cerises amarena, chantilly</i>	6,00 €
<i>Dannazione Glace vanille, crème de marrons, chantilly</i>	5,50 €
<i>Affogato Glace vanille arrosée d'un café brûlant</i>	5,00 €
<i>Coppa uno gusto</i>	2,20 €
<i>Coppa due gusti</i>	3,90 €
<i>Coppa tre gusti</i>	4,90 €

## CAFFE

<i>Cappuccino</i>	3,20 €
<i>Café Correto Café + un shooter de digestif</i>	2,90 €
<i>Café Illy</i>	1,90 €
<i>Décaféiné Illy</i>	1,90 €
<i>Thé ou infusion</i>	2,30 €



# ANGOLO



Linda, Gabriele,  
sont heureux de

Gabriele est venu de Rome pour vous faire  
au travers de sa carte qui vous propose des spécia

## MENU SPAGHETTERIA

19,80 €  
avec la pasta del cuoco

Carpaccino di manzo

o

Antipastino angolo

o

Sfoglia alla ricotta

\*\*\*

Un piatto della pasta del cuoco  
A choisir dans la carte pasta del cuoco,  
par exemple « Tagliatelle Emiliana »

\*\*\*

Affogato

o

Coppa di frutta fresca

o

Trilogia di panna cotta

o

Dolce del Momento

## GLI ANTIPASTI

*Antipastino Rustico* Assiette d'assortiments conviviale à partager

*Bufala et Burrata* Mozzarella di bufala e burrata, huile d'olive parfumée à la truffe et basilic, tomates cerises et roquette

*Crostini misti* Tranches de pain gratinées à la mozzarella avec saumon fumé, salade de tomates et jambon de Parme

*Carpaccio di manzo* Fines tranches de bœuf cru, huile d'olive, citron, roquette et parmesan

*Sfoglia alla ricotta* Feuilleté à la ricotta et tomate sechée brunoise de tomate fraîche, courgette et échalotes marinées à l'huile d'olive

*Salmonata e bruschette* Rillettes de saumon et pain grillé à l'ail

*Antipastino del mare* Poulpes marinés à l'huile d'olive, rillettes de saumon, bruschette aux anchois et saumon fumé, moules gratinées au parmesan et gambas à partager

*Capesante al limoncello* Noix de Saint-Jacques poêlées, sauce au limoncello et basilic

*Prosciutto di parma stagionato* Jambon de parme affiné 18 mois et gressini accompagné de sa panna cotta au pesto vert

## PIATTI DELLA CASA

*Risotto Mare al nero di seppia* Risotto à l'encre de seiche, bouillon de langoustines, crevettes, moules, coques et gambas

*Risotto di Parma* Risotto, asperge, cèpes, jambon de Parme et copeaux de parmesan

*Risotto allo Zafferano* Risotto au safran, tomate sechée, petits pois, parmesan et speck

*Risotto al capesante e scampi* Risotto aux Saint-Jacques et langoustines, bouillon de crustacés

*Tagliatelle al capesante* Tagliatelles aux Saint-Jacques et gambas légèrement crémées et persillées

## PESCE

*Coda di rospo all'asti spumante* Darse de lotte poelée déglacée à l'asti spumante coque tomates sechées échalote vin blanc crémée

*Merluzzo al forno* Cabillaud rôti au four enrobé de jambon de parme au citron vert

*Spiedini del mare* Brochette de la mer (cabillaud saumon st-jacques et gambas) sauce vierge (brunoise de tomate, courgette et échalotes marinées à l'huile d'olive)

*Misto di pesce* Lotte, saumon, St-Jacques, cabillaud, moules, coques, gambas et langoustine cuit dans son bouillon de langoustine

## CARNE

*Saltimbocca alla romana* Escalope de veau et jambon de Parme poelée, vin blanc parfumé à la sauge

*La scaloppina* Escalope de veau mozzarella pancetta (lardon) poelée déglacée au marsala

*Agnello arrosto* Carré d'agneau rôti au romarin et son jus corsé

*La milanaise* Escalope de poulet pané au pesto rosso accompagné de son risotto au safran

*Manzo alla rucola* Bavette de bœuf déglacée Cognac roquette et parmesan

## LA PASTA DEL CUOCO

*Spaghetti neri alla pescatora* 14,20 €

*Spaghetti à l'encre de seiche, gambas, moules, calamars et langoustines*

*Tomate fraîche et coulis*

*Fusilli al salmone e pesto* 12,30 €

*Fusilli, saumon frais, saumon fumé, crème et pesto*

*Casareccia ai pomodorini* 10,30 €

*Casareccia, asperges tomates fraîches tomates cerises, poulet huile d'olive basilic*

*Spaghetti allo scoglio* 15,30 €

*Spaghetti aux moules, coques, gambas, langoustines, jus de cuisson persillé*

*Maccheroni ai gamberoni* 13,75 €

*Maccheroni aux gambas, courgettes et safran légèrement crémés*

*Tagliatelle emiliana* 12,00 €

*Tagliatelle à la crème, champignons, pesto et jambon de Parme*

*Tagliatelle al vitello* 12,90 €

*Tagliatelle, viande hâchée de veau petits pois fèves sautées au pesto rosso*

*Penne al Cognac* 13,10 €

*Penne, jambon blanc déglacé au cognac crème tomatée et jambon de Parme*

*Lasagne al salmone* 13,90 €

*Lasagne au saumon, poireaux béchamel pesto rosso (ail basilic tomate sechées)  
gratiné à la mozzarella*

*Pastasciutta gratinata* 10,20 €

*Pipe rigate, poulet crème de cèpe pancetta (lardons),*

*gratinata à la mozzarella et parmesan*

*Ravioli agli asparagi e pomodorini* 12,00 €

*Raviolis farcis aux asperges, sautés à l'huile d'olive avec tomates cerises,*

*Roquette et parmesan, échalote et persil*

*Tortelloni tricolore al pesto* 10,10 €

*Pâtes farcies ricotta et épinards, crème et Pesto verde*

*Fagotini primavera* 11,55 €

*Pâtes farcies au jambon de Parme, tomates fraîches, mozzarella et basilic*

*Fusilli caprese* 11,80 €

*Fusilli, tomates cerises, poireaux, jambon de Parme, tomates séchées, mozzarella di bufala*

*Ravioli cinque formaggi* 12,65 €

*Raviolis aux cinq fromages, crème, parmesan, petits pois et speck*

*Gnocchi di parma* 9,90 €

*Gnocchi, jambon de parme basilic crème tomatée copeaux de parmesan*

*Agnolotti al tartufo* 12,50 €

*Pâtes farcies à la truffe, crème de cèpe, tomates cerises poulet et tomate sechée basilic*

*Fagotoni basilico* 11,80 €

*Pâtes au basilic farcies au pecorino, légumes marinés jambon blanc*

*Tomates fraîches persillade copeaux de parmesan*

## MENU ITALIANO

33,00 €

Mise en bouche

\*\*\*

Prosciutto di parma stagionato

o

Bufala et Burrata

o

Risotto allo zafferano

\*\*\*

Agnello arrosto

o

Scaloppina

o

Misto di pesce

\*\*\*

Tiramisu

o

Il cioccolato ghiotto

o

Dolce alla Nutela

## MENU DEL CUOCO

23,90 €

Salmonata et bruschette

o

Antipastino del mare

o

Sfoglia alla ricotta

\*\*\*

Milanaise

o

Risotto au choix

o

Suggestion du chef

o

Merluzzo al forno

\*\*\*

Carpaccio di ananas

o

Tiramisu

o

Panettone al Amaretto

o

Zuccotto

## MENU ANGOLO

39,80 €

Dans notre carte, tout vous plaît, tout vous séduit,  
vous ne savez que choisir, notre menu vous propose  
ce qui vous fait envie.

\*\*\*

L'apéritif qui vous plaît

\*\*\*

Mise en bouche

\*\*\*

L'entrée qui vous tente

\*\*\*

La viande ou le poisson qui vous séduit

\*\*\*

Le dessert selon votre envie