



## CHEZ NOUS OU CHEZ VOUS, A PARTIR DE 10 PERSONNES

Pour vos repas au sein même de votre entreprise, pourquoi ne pas commander nos délicieux duos de pâtes (min 10 pers et servis dans un grand chauffe-plat) ?  
Composez-vous même votre duo de pâtes parmi nos différents choix (voir carte au prix fixe de 15,50 euros/pers).

Nous nous occupons de la livraison et si nécessaire du prêt des couverts.

Vous pouvez également commander du pain et du beurre afin de compléter votre repas comme si vous étiez au restaurant.

Alors n'hésitez pas à varier les plaisirs !

## LISTE des allergènes



1. Céréales contenant du gluten, à savoir; blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches
2. Crustacés
3. Oeufs
4. Poissons
5. Arachides
6. Soja
7. Lait (y compris le lactose)
8. Mollusques
9. Fruits à coque, à savoir; amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland.
10. Céleri
11. Moutarde
12. Graines de sésame
13. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L
14. Lupin

# ANTIPASTI FREDDI



(Entrées froides)

- Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan sur nid de roquette ..... 14,50 €
- ♡ - Antipasti misti à l'italienne (légumes, charcuteries, poissons) ..... 15,00 €
- Assiette de jambon de Parme al reggiano e crema di balsamico ..... 15,60 €
- ♡ - Duo de carpaccio aux Saint Jacques et filet d'Anvers aux écailles et huile de truffe ..... 16,60 €

# ANTIPASTI CALDI



(Entrées chaudes)

- Fondues au parmesan (fait maison) ..... 13,00 €
- ♡ - Scampis 'Saporì del Sud' (tomate, crème et cognac) ..... 14,50 €
- Sauté de scampis et courgettes au curry et champignons Thaï..... 16,00 €
- ♡ - Calamars frits à l'aïoli ..... 17,00 €
- ♡ - Brochette de Saint Jacques au beurre d'agrumes et gingembre..... 17,50 €
- Noix de Saint Jacques à la Sicilienne ..... 18,50 €  
(Ail, échalotes, vin blanc, laurier, thym et roquette)

♡ Les plus appréciés

*Les antipasti*, qu'ils soient chauds ou froids, font partie intégrante de la cuisine italienne.

Servis en apéritifs avant le repas, ils allient saveurs, couleurs et parfums qui émerveilleront vos papilles.

# SALADES



- Carpaccio de mozzarella et tomates parfumé aux herbes italiennes ..... 14,00 €
- Salade de légumes poêlés au pesto de roquette sur nid de mesclun..... 15,00 €  
(Salade, pommes de terre, brocolis, carottes mixtes, chiconettes, haricots verts)
- ♡ - Salade aux raviolis di ricotta parsemés au pesto de roquette ..... 15,80 €
- Salade Berger de chèvre rôtie au miel ..... 15,80 €  
(Lardons caramélisés, salade, pommes et vinaigrette aux fruits de la passion)
- Salade César ..... 16,00 €  
(Salade romaine, anchois, oeuf, copeaux de parmesan et filet de poulet croustillant)
- Salade scandinave ..... 16,00 €  
(Saumon fumé, filet de hareng, concombres, vinaigrette fruits de la passion,  
PDT et crevettes roses, oeufs durs, tomates et aneth)
- ♡ - Salade italienne aux scampis, parmesan et crème balsamique ..... 16,00 €
- ♡ - Salade de poulpe et scampis, feta et tomates confites ..... 19,00 €

♡ Les plus appréciés

*Les salades* sont peu caloriques et riches en fibres. Elles font partie des aliments à consommer sans modération.

# PÂTES TRADITIONNELLES

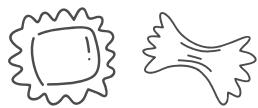


- Spaghetti Napoletana (tomates fraîches et basilic) ..... 14,50 €
- Spaghetti alla rucola ..... 15,00 €  
(Tomates cerise, roquette et pesto, ail, piment, copeaux de parmesan)
- ♡ - Spaghetti à la ricotta et pesto morbido aux parfums du sud ..... 15,00 €  
(Ricotta, courgettes, ail, pesto de basilic, parmesan)
- ♡ - Spaghetti mimosa aux trois jambons et curry façon des charbonniers écrémé ..... 15,50 €
- Pennette quattro formaggi (gorgonzola, taleggio, crème et parmesan) ..... 15,50 €
- ♡ - Pennette infuocati con salsiccia al finocchiello nostrana ..... 16,00 €  
(Tomates fraîches, piments, saucisse au fenouil)
- Pennette champignons des bois et mascarpone relevés al gorgonzola ..... 16,00 €
- ♡ - Spaghetti alle Vongole Verace ..... 19,00 €  
(Palourdes, ail, vin blanc et huile d'olive)

♡ Les plus appréciés



*Pour les personnes* intolérantes au gluten, des pâtes sans gluten sont disponibles.



# PÂTES FRAÎCHES

- Lasagne alla crème gratinata al forno .....	14,50 €
- Fettuccine carbonara (lardons et zabaione de parmiggiano et pecorino).....	15,50 €
- Agnelotti di ricotta e parmiggiano aux tomates de colline et roquette .....	15,50 €
(Pâtes farcies à la ricotta et parmesan)	
- Fettuccine aux fruits de mer et crustacés, vin blanc et tomates cerise.....	16,00 €
- Cannelloni ripieni di carne con crema pomodoro al forno .....	16,00 €
- Tagliatelle au ragoût d'aubergines chair de tomate et pesto de basilic.....	16,50 €
♡ - Fettuccine Sapori del Sud .....	16,50 €
(J. de Parme, courgettes, oignons et copeaux de parmesan, légèrement écrémé)	
- Tagliatelle aux saveurs printanières et léger pesto de basilic .....	17,00 €
(Basilic, courgettes, petits pois, carottes, oignons, asperges et princesses)	
- Tagliatelle alla salsiccia nostrana, Shiitake et camembert .....	17,00 €
(Pâtes avec saucisse fraîche au fenouil)	
♡ - Agnelotti di ricotta aux scampis sauce tomate crème .....	17,00 €
- Tagliatelle aux 2 saumons .....	18,00 €
(Sauvages frais fumés, crème de tomates et Rogue d'Elbo)	
♡ - Ravioli à la truffe sauce beurre blanc et copeaux de truffes .....	18,00 €
♡ - Tagliatelle à la crème de truffe, J. de Parme et champignons des bois.....	18,00 €
♡ - Fettuccine aux scampis et asperges au curry, carpaccio de bœuf à la truffe .....	18,50 €
♡ - Fettuccine aux noix de St. Jacques et wôk de légumes parfumé au curry .....	21,90 €
- Duo de pâtes .....	22,00 €
(Tagliatelle au beurre salé, Parmesan et copeaux de truffe noire Fettuccine à l'encre de sèche et fruits de mer)	

♡ Les plus appréciés

*En Italie,* il y a presque autant de formes de pâtes que de façons de les accommoder.

Combinez-les avec une sauce légère ou une préparation plus consistante.  
Saines et très nourrissantes, elles plaisent autant aux adultes qu'aux enfants.

# PIZZAS au feu de bois



- Margherita (tomate, mozzarella)	11,00 €
- Veneziana (tomate, mozzarella, oignons, parmesan)	12,00 €
- Ai Funghi (tomate, mozzarella, champignons)	12,00 €
- Primavera (tomate, mozzarella, jambon cuit)	12,50 €
- Napoletana (tomate, mozzarella, anchois, câpres et persil)	12,50 €
- Calzone (pizza fermée, tomate, mozzarella, jambon cuit)	12,50 €
♡ - Al Salame (tomate, mozzarella, chorizo)	13,50 €
♡ - Capriciosa (tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit)	13,50 €
- Hawaï (tomate, mozzarella, ananas, jambon cuit)	13,50 €
- Al Tonno (tomate, mozzarella, thon, ail et persil)	14,00 €
- Alla Rucola (tomate, mozzarella, roquette, parmesan)	14,50 €
♡ - 4 Stagioni (tomate, mozzarella, artichauts, anchois, œufs, jambon cuit)	14,50 €
♡ - 4 Formaggi (tomate, mozzarella, parmesan, taleggio, gorgonzola)	15,00 €
♡ - Végétarienne (tomate, mozzarella, mélange de légumes à l'huile d'olive)	16,00 €
♡ - Alla Parmiggiana (tomate, mozzarella, aubergines, roquette et parmesan)	16,00 €
- Frutti di Mare (tomate, mozzarella, fruits de mer et thon à l'huile d'olive)	16,00 €
♡ - Elisabette	17,00 €
(Tomate, mozzarella, camembert piquant, J. de Parme, copeaux de parmesan)	
♡ - Saporì del Sud (tomate, mozzarella, J. de Parme, tomates cerise et roquette)	17,00 €

♡ Les plus appréciés

*La pizza*, ce plat d'origine italienne fait d'une pâte à pain étalée, de tomates et recouvert de différents ingrédients pour être ensuite cuit au four, était considéré comme le plat des pauvres à Napoli dans la seconde partie du 19° siècle de par la simplicité de sa préparation. Mais ne vous y trompez pas, si sa recette est effectivement facile, la façon de cuire une pizza requiert tout un art que seuls les pizzaiolo dignes de ce nom possèdent. Même si aujourd'hui la pizza est un plat établi presque partout dans le monde, c'est sa cuisson, combinée à des ingrédients de qualité qui fera toute la différence dans votre assiette !



Pour les personnes une pizza sans gluten est disponible moyennant un supplément de 4 €



## SUPPLÉMENTS PIZZA

- Œufs .....	0,80 €
- Oignons, câpres, artichauts, olives, champignons, anchois .....	1,50 €
- Jambon cuit, salami piquant .....	1,90 €
- Sauce bolognese, mozzarella, roquette .....	2,00 €
- Poivrons, ananas, aubergines, courgettes, gorgonzola .....	3,00 €
taleggio, mélange de fruits de mer	
- Jambon de Parme, saumon fumé, scampis .....	5,00 €



## LE COIN DES ENFANTS

- Pizza enfant de votre choix .....	9,00 €
- Pennette bolognese, légèrement écrémés .....	9,00 €
- Nuggets de poulet .....	13,00 €
(Frais préparation maison, servis avec frites, mayo et ketchup)	
- Hamburger frais (géant) avec fromage, salade & frites .....	13,50 €
- Fish and chips frais et pané sur place avec frites.....	13,50 €



# DESSERTS - DOLCI



♡ - Tiramisù maison .....	7,00 €
- Tartufo glacé au cacao sur crème anglaise et chocolat chaud.....	8,00 €
- Tartufo à la crème de limoncello .....	8,00 €
- Moelleux au chocolat noir cœur fondant et glace vanille .....	7,50 €
♡ - Moelleux au chocolat blanc cœur fondant et Amarena.....	7,50 €
♡ - La tarte aux pommes maison et glace vanille .....	9,00 €
- Sabayon maison (voir temps d'attente).....	9,00 €
♡ - Cannolo di ricotta (pâtisserie originaire de Sicile) .....	9,00 €
♡ - Cassata Sicilienne (ricotta, pâte d'amande, génoise) .....	9,00 €
- Panna cotta maison avec .....	9,50 €
(compote mangue passion ou fruits rouges, selon disponibilité)	
- Dame blanche (vanille, chocolat chaud et chantilly) .....	8,00 €
- Tartelette aux pommes sans gluten .....	8,50 €
- Glace vanille / chocolat (1 boule) .....	2,50 €
- Sorbet citron / fraise (1 boule) .....	3,50 €

♡ Les plus appréciés

✖ Sans gluten

- Assiette de fromages mixte.....12,00 €

