



# Les types de pâtes

## *Spaghetti :*

(/spa.ge.ti/, en Italien /spa'get :i/). Plat typique de la cuisine sicilienne et italienne. Il se présente sous la forme de pâtes longues et fines, à section circulaire. On distingue plusieurs diamètres : spaghetti (n°3), spaghetti (n°5) et spaghettini (n°7 ou 8).



## *Fettuccine :*

("petits rubans"). Variété de pâtes longues d'origine italienne similaires à la Tagliatelle. C'est une recette populaire en Italie et particulièrement à Rome. C'est une gamme connue des gourmands car c'est avec ce plat que la sauce bolognaise, dite localement <<al ragù>>, est classiquement utilisée.



## *Tagliatelle :*

Variété de pâtes longues d'origine italienne (centre et nord de l'Italie). Le nom provient de l'italien tagliare (couper) puisqu'elles s'obtiennent en pétrissant de longues feuilles de pâte que l'on coupe finement. Elles sont le plus souvent accompagnées avec une sauce bolognaise.



## *Agnelotti :*

("chapeau de curé" en italien). Pâtes farcies de forme rectangulaire, plus rarement semi-circulaire, d'origine piémontaise. Elles peuvent être cuisinées par pochage dans l'eau bouillante ou à la poêle avec un peu de beurre. Elles sont le plus souvent accompagnées d'une sauce assez simple à la tomate ou au basilic pour ne pas altérer la saveur de la farce.



## *Pennette :*

Pâtes italiennes en forme de tubes aux extrémités biseautées. Elles peuvent être lisses (penne liscie) ou striées (penne rigate). Leur longueur (environ 50mm) équivaut traditionnellement à cinq fois leur largeur (environ 10mm). Il s'agit d'un type de pâte extrêmement populaire en Italie. Leur forme est particulièrement bien adaptée aux sauces courtes et consistantes avec des morceaux de viande ou légumes, qui peuvent se loger à l'intérieur du tube. En Italie, "penne" signifie "plume" dans le sens de "stylo". Le nom leur a probablement été donné par analogie avec les anciennes plumes d'oie à l'extrémité taillée en biseau pour permettre l'écriture.

# PÂTES TRADITIONNELLES



- Spaghetti Napoletana (tomates fraîches et basilic)..... 15,50 €
- Spaghetti alla rucola..... 16,00 €  
(Tomates cerise, roquette et pesto, ail, piment, copeaux de parmesan)
- ♡ - Spaghetti mimosa aux trois jambons et curry façon des charbonniers écrémé ..... 16,50 €
- Pennette quattro formaggi (gorgonzola, taleggio, crème et parmesan) ..... 16,50 €
- ♡ - Spaghetti à la ricotta et pesto morbido aux parfums du sud..... 17,00 €  
(Ricotta, courgettes, ail, pesto de basilic, parmesan)
- ♡ - Pennette infuocati con salsiccia al finocchiello nostrana ..... 17,00 €  
(Tomates fraîches, piments, saucisse au fenouil)
- Pennette champignons des bois et mascarpone relevés al gorgonzola ..... 17,00 €
- ♡ - Spaghetti alle Vongole Verace ..... 19,50 €  
(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 ..... 16,00 €
- Agnelotti di ricotta e parmigiano aux tomates de colline et roquette ..... 16,50 €  
(Pâtes farcies à la ricotta et parmesan)
- Cannelloni ripieni di carne con crema pomodoro al forno ..... 16,50 €
- Fettuccine carbonara (lardons et zabaione de parmigiano et pecorino)..... 17,00 €
- Tagliatelle au ragoût d'aubergines chair de tomate et pesto de basilic ..... 17,50 €
- ♡ - Fettuccine aux fruits de mer et crustacés, vin blanc et tomates cerise..... 18,00 €
- ♡ - Fettuccine Saponi del Sud ..... 18,00 €  
(J. de Parme, courgettes, oignons et copeaux de parmesan, légèrement écrémé)
- ♡ - Agnelotti di ricotta aux scampis sauce tomate crème ..... 18,00 €
- Tagliatelle aux saveurs printanières et léger pesto de basilic ..... 18,50 €  
(Basilic, courgettes, petits pois, carottes, oignons, asperges et princesses)
- Tagliatelle alla salsiccia nostrana, Shiitake et camembert ..... 18,50 €  
(Pâtes avec saucisse fraîche au fenouil)
- Tagliatelle aux 2 saumons ..... 19,00 €  
(Sauvages frais fumés, crème de tomates et Rogue d'Elbo)
- ♡ - Ravioli à la truffe sauce beurre blanc et copeaux de truffes ..... 19,00 €
- ♡ - Tagliatelle à la crème de truffe, J. de Parme et champignons des bois..... 19,50 €
- ♡ - Fettuccine aux scampis et asperges au curry, carpaccio de bœuf à la truffe ..... 19,50 €
- ♡ - 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).....	11,50 €
- Veneziana (tomate, mozzarella, oignons, parmesan) .....	12,50 €
- Ai Funghi (tomate, mozzarella, champignons).....	12,50 €
- Primavera (tomate, mozzarella, jambon cuit).....	13,00 €
- Napoletana (tomate, mozzarella, anchois, câpres et persil) .....	13,00 €
- Calzone (pizza fermée, tomate, mozzarella, jambon cuit) .....	13,00 €
♡ - Capriciosa (tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit) .....	14,00 €
- Hawaï (tomate, mozzarella, ananas, jambon cuit).....	14,00 €
♡ - Al Salame (tomate, mozzarella, chorizo) .....	14,50 €
- Al Tonno (tomate, mozzarella, thon, ail et persil).....	14,50 €
- Alla Rucola (tomate, mozzarella, roquette, parmesan).....	15,00 €
♡ - 4 Formaggi (tomate, mozzarella, parmesan, taleggio, gorgonzola) .....	15,50 €
♡ - 4 Stagioni (tomate, mozzarella, artichauts, anchois, œufs, jambon cuit) .....	16,00 €
♡ - Alla Parmigiana (tomate, mozzarella, aubergines, roquette et parmesan).....	16,50 €
- Frutti di Mare (tomate, mozzarella, fruits de mer et thon à l'huile d'olive) .....	16,50 €
♡ - Végétarienne (tomate, mozzarella, mélange de légumes à l'huile d'olive) .....	17,50 €
♡ - Sapori del Sud (tomate, mozzarella, J. de Parme, tomates cerise et roquette) .....	17,50 €
♡ - Elisabette .....	18,00 €
(Tomate, mozzarella, camembert piquant, J. de Parme, copeaux de parmesan)	

♡ 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<sup>e</sup> 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 4,50 €



## SUPPLÉMENTS PIZZA

- Œufs, crème, Parmesan ..... 0,80 €
- Oignons, câpres, olives, anchois, ananas ..... 1,70 €
- Jambon cuit, salami piquant, roquette ..... 2,00 €
- Sauce bolognese, mozzarella, chèvre ..... 2,50 €
- Poivrons, aubergines, courgettes, gorgonzola, artichauts, champignons, ..... 3,50 €  
taleggio, mélange de fruits de mer, lardon fumé
- Jambon de Parme, saumon fumé, scampis, saucisse aux fenouils, huile de Truffe ..... 5,00 €



## LE COIN DES ENFANTS

- Pizza enfant de votre choix ..... 9,50 €



Chers clients, depuis un certain temps, le calcul des additions séparées prend des proportions qui deviennent difficilement gérables.

C'est pourquoi, dans un souci d'organisation et afin de ne pas mettre en difficulté le service en salle, nous demanderons dorénavant aux tables de plus de 4 personnes qui souhaitent régler séparément leur addition, soit d'accepter de diviser celle-ci par le nombre de convives, soit si chacun préfère payer sa part exacte, d'en calculer préalablement le montant précis avant de se rendre à la caisse.

*Merci de votre compréhension.*

Vous souffrez d'allergies alimentaires? N'hésitez pas à nous en faire part. Il est important de pouvoir partager cette information avec nos chefs de cuisine afin d'adapter nos plats au mieux selon vos besoins. Pour plus d'informations, vous pouvez consulter la liste des différents allergènes reprise ci-dessous. Nous sommes également à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

## 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