

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

ANTIPASTI FREDDI



(Entrées froides)

- Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan sur nid de roquette 15,50 €
- ♡ - Antipasti misti à l'italienne (légumes, charcuteries, poissons) 16,00 €
- Assiette de jambon de Parme al reggiano e crema di balsamico 16,50 €
- ♡ - Duo de carpaccio aux Saint Jacques et filet d'Anvers aux écailles et huile de truffe 18,00 €

ANTIPASTI CALDI



(Entrées chaudes)

- Duo de Bruschetta : Pesto de basilic / concassée de tomates et roquette 14,00 €
- Fondues au parmesan (fait maison) 15,00 €
- ♡ - Scampis 'Sapori del Sud' (tomate, crème et cognac) 15,50 €
- ♡ - Calamars frits à l'ail 17,50 €
- ♡ - Brochette de Saint Jacques au beurre d'agrumes et gingembre 18,50 €
- 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 15,50 €
- Salade de légumes poêlés au pesto de roquette sur nid de mesclun..... 16,50 €
(Salade, pommes de terre, brocolis, carottes mixtes, chiconettes, haricots verts)
- Salade Berger de chèvre rôti au miel 16,80 €
(Lardons caramélisés, salade, pommes et vinaigrette aux fruits de la passion)
- ♡ - Salade aux raviolis di ricotta parsemés au pesto de roquette 17,50 €
- Salade César 17,50 €
(Salade romaine, anchois, oeuf, copeaux de parmesan et filet de poulet croustillant)
- Salade scandinave 18,00 €
(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 18,00 €
- ♡ - Salade de poulpe et scampis, feta et tomates confites 19,80 €

♡ Les plus appréciés

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

consommer sans modération.

PÂTES TRADITIONNELLES

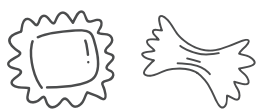


- Spaghetti Napoletana (tomates fraîches et basilic)..... 15,50 €
- Spaghetti alla rucola..... 16,00 €
(Tomates cerise, roquette et pesto, ail, piment, copeaux de parmesan)
- ♡ - Spaghetti mimosa aux trois jambons et curry façon des charbonniers écrémé 16,50 €
- Pennette quattro formaggi (gorgonzola, 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^e 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 €
- Pennette bolognese, légèrement écrémés 10,00 €
- Nuggets de poulet 13,50 €
(Frais préparation maison, servis avec frites, mayo et ketchup)
- Hamburger frais (géant) avec fromage, salade & frites 13,50 €
- Boulettes sauce tomate avec frites 14,50 €



DESSERTS - DOLCI



- ♥ - Tiramisù maison 9,00 €
- Tartufo glacé au cacao sur crème anglaise et chocolat chaud..... 9,00 €
- Tartufo à la crème de limoncello 9,00 €
- Dame blanche (vanille, chocolat chaud et chantilly) 9,00 €
- ♥ - Moelleux au chocolat noir cœur fondant et glace vanille 9,50 €
- ♥ - Cannolo di ricotta (pâtisserie originaire de Sicile) 9,50 €
- Panna cotta maison avec 9,50 €
- ♥ (compote mangue passion ou fruits rouges, selon disponibilité)
- ♥ - Moelleux au chocolat blanc cœur fondant et Amarena 10,00 €
- Sabayon maison (voir temps d'attente) 10,00 €
- ☼ - Gâteau au chocolat servi chaud avec glace vanille sans gluten 10,00 €
- Cassata Sicilienne (ricotta, pâte d'amande, génoise) 10,50 €
- La tarte aux pommes maison et glace vanille 11,00 €
- Glace vanille / chocolat / café (1 boule) 3,50 €
- Sorbet citron / fraise (1 boule) 4,00 €

♥ Les plus appréciés
 ☼ Sans gluten

- Assiette de fromages mixte..... 13,50 €

