

CUISINE MAISON

ENTREES

Burratina 9 €

Burratina (petite Burrata 100 g) tiédie sur un velouté de courge parfumé à l'huile de truffe et éclats de noisette

Carpaccio de Brésaola della Valtellina -IGP- au pesto verde et copeaux de Parmigiano Reggiano
Viande de bœuf assaisonnée et séchée. Très pauvre en matière grasse et riche en protéine ; elle est d'une qualité nutritionnelle exceptionnelle. 8.50 €

Antispasti à partager (ou pas !) 2/3 pers 20 €

Composé de charcuterie et fromages Italiens :

Jambon de Parme 24 mois d'affinage -AOP-, jambon blanc truffé, Moliterno truffé (fromage de brebis aux truffes), Provolone doux -AOP-, gressini Torinese et olives Taggiasche (les meilleures !)

PLATS

Lasagne alla Parmiggiana et sa petite salade verte 13,50 €

Feuilles de lasagnes fraîches, sauce bolognese, aubergines panées, mozzarella, ricotta et Mortadella di Bologna -IGP-

Bracciale et ses orecchiette artisanales fraîches 16 €

Escalope chevaline roulée et farcie au Pecorino Romano -AOP-, persillade et Guanciale -AOP-

Polpettine de Lombardie (au gorgonzola AOP) et spaghetti frais aux œufs artisanaux frais 15 €

Boulettes de bœuf au gorgonzola mijotées en sauce tomate

Duo d'arancini Siciliani avec sauce tomate 11 €

Boules de riz panées et farcies :

- Bolognese (viande de bœuf, mozzarella, sauce tomate, et petits pois)
- Végétarien (épinard et mozzarella)

Fricassé de poulpe 22 €

Persillade citronnée et ses petites pommes de terre rôties à l'huile d'olive et origan

Italian Burger 15 €

Pain focaccia maison, pesto verde, steak haché de bœuf façon bouchère, tomates, oignon rouge, gorgonzola, mozzarella et Brésaola accompagné de pommes de terre nouvelles rôties à l'huile d'olive et origan

Carpaccio de Brésaola della Valtellina -IGP- au pesto verde et copeaux de **Parmigiano Reggiano**
Viande de bœuf assaisonnée et séchée. Très pauvre en matière grasse et riche en protéine ; elle est d'une qualité nutritionnelle exceptionnelle.

Servi avec salade verte et pommes de terre rôties au four à l'huile d'olive et origan 14 €

PER I BAMBINI 8 €

Orecchiette « al ragu » (Bolognese), petite mousse au chocolat accompagnée d'une friandise

NOS PATES FRAICHES ARTISANALES

Pour accompagner vos pâtes fraîches et sur simple demande, nous vous proposons nos fromages AOP, Pécorino Romano ou Parmigiano Reggiano, râpés par nos soins.

- ✓ **Fusilloni au Gorgonzola -AOP-** 12 €
Champignons frais de saison et tomates confites
- ✓ **Ravioli artisanaux aux truffes** 15 €
Crème et huile de truffe, copeaux de Parmigiano Reggiano et éclats de truffes fraîches
- ✓ **Spaghetti ou fusilloni al' ragu (bolognese)** 9,50 €
viande fraîche hachée par nos soins
- ✓ **Spaghetti aux gambas** pesto verde et tomates cerises 18 €

DESSERTS

Tiramisù Classico 5,50 €

Panna cotta parfumé à la fleur d'oranger, marmelade de Mandarine 5 €

Royal chocolat aux cerises Amarena, dentelle au grué de cacao et jus Amarena 6,50 €

DU JEUDI AU SAMEDI

Le jeudi et vendredi, retrait de 11h30 à 13h30 et de 18h30 à 20h30

Le samedi soir de 18h30 à 21h

Idéalement sur commande par téléphone au 04.76.14.94.53

ou par mail r.tantisapori@gmail.com

Très prochainement, vous aurez la possibilité de vous faire livrer à la maison ou sur votre lieu de travail en commandant sur [Deliveroo.fr](https://www.deliveroo.fr) !

Et sur [click-eat.fr](https://www.click-eat.fr).

Boissons

(Alcool vendu selon la législation en vigueur)

BIERES ITALIENNES

✚ **Menabréa ambrée** (médaillée d'or) vol alcool 5% 4 €

Bière du nord, de la Région du Piémont, elle est obtenue par fermentation basse. Elle est produite à partir de malt, de houblon de haute qualité et d'eau très pure des Alpes. C'est une bière avec une bonne structure, avec un goût rond et peu amer.

✚ **Morena Oro** vol alcool 5,2 % 3,50 €

Bière blonde du sud, de la région de la Basilicate

*Une bière pure malt italien, pour les palais les plus exigeants avec des notes fortes de malt
Goût intense avec des arômes allant des notes fruitées à celles des clous de girofle.
World Beer Awards à Londres en 2019*

SOFT

✚ **Jus de fruits italiens Zuegg 25 cl 100% fruits Italiens** 2.70 €

Maison Zuegg, depuis 1890, les jus de fruits sont garantis sans colorants, sans arômes artificiels et sans conservateurs.

Les meilleures variétés de fruits (100 % italiens) sont sélectionnées et transformés dans les 24 h qui suivent la récolte faisant de leurs jus un produit qualitatif.

- Pêche
- Citron/ gingembre
- ACE (orange, carotte ciron + vitamines A, C et E)
- Ananas
- Abricot
- poire
- tomate

✚ **Coca / coca Zéro** canette 33 cl 2 €

✚ **Ice tea** bouteille verre 25 cl 2.50 €

✚ **Aranciata** soda italien à l'orange de Gargano 27.5 cl 2.70 €

Boisson à base de produits 100 % naturels eau minérale naturelle Lurisia et oranges de Gargano très juteuses et réputées pour leurs bienfaits.

✚ **Cristalline** eau plate 50 cl 1.50 €

✚ **San Pellegrino** eau gazeuse 50 cl 2,50

VINS 75 cl

ROUGE

Région de Toscane

- + **Sentimento** Trambusti IGT 2015 24 €
Cépage Sangiovese et Syrah. Bouche pleine aux tanins bien intégrés. Vielli en fût de chêne

Région de Vénétie

- + **Valpolicella** Borghetti DOC 17 €
Vin doux et complexe, fruité, il offre des arômes intenses de cerises sauvages

Ile de la Sardaigne

- + **Blasio** cantina di Dolianova riserva DOC 2015 24 €
Cépage Cannonau de Sardaigne. Vin vif aux tanins présents. Notes de fruits rouges murs

Ile de la Sicile

- + **Néro D'Avola** Mandrarossa DOC 2018 18 €
La bouche est généreuse, persistante avec une finale soyeuse. Cépage 100% Néro D'Avola

Région de la Puglia

- + **Castel Del Monte Vigna Pedale réserve** Torrevento DOCG 2015 26 €
Vin élégant et dense. Corsé, équilibré aux notes boisées et fruitées. Cépage Néro di Troia

Rosé

- + **Bardolino Chiaretto** Pasqua 2018 -Vénétie - 15 €
Issue des bords du Lac de Garde, il est léger frais et fruité (mûres et myrtilles)
- + **Minuty « M »** Côtes de Provence AOP 2019 26 €
Rond, belle fraîcheur, un rosé porté sur le fruit avec des notes de pêche et d'orange confite

BLANC

- + **Prendas Vermentino** Cantina di Dolianova DOC 2019 - Sardaigne - 18 €
Cépage 100% Vermentino. Frais, doux, goût intense marqué par des notes de pomme épicée
- + **Chablis Réserve J. Moreau et fils** (depuis 1814) ACC 2018 26 €
Bonne attaque gustative, des notes minérales et acidulées ainsi qu'un bel équilibre en bouche
- + **Jardin secret** Domaine Villa Dria 16 €
Vin moelleux. Très fruité, notes de fruits exotiques mangue, fruits de la passion. Idéal en apéritif