

## Entrées

Délai de temps à respecter ? Veuillez svp nous en informer !

**Portion enfant (moins de 12 ans) = 1/2 prix**

En plat, accompagnement frites maison et salade \*

**Scampis à l'Italienne**  17,40

au parmesan en robe de lard sur salade

**Tortellini in brodo**  Entrée 9,90

**Antipasti** Entrée : 14,90 Plat : 18,80

Jambon artisanal, mozzarella di bufala, bruschetta al pomodoro, tomates séchées, copeaux de parmesan, n'duja « Spécialité Calabrese: Porc, Piment rouge doux et piquant »

**Salade Orchidée** Entrée : 19,20 Plat : 24,60

Noix de Saint-Jacques et scampis grillés, saumon fumé et crevettes

**Assiette de saumon fumé et ses toasts** Entrée: 19,90

**Salade gourmande** Plat : 23,50

Foie gras poêlé, carpaccio de bœuf, jambon artisanal, saumon fumé et mozzarella di bufala

**Mozzarella caprese**  Entrée : 11,60 Plat : 14,70

**Mozzarella di Bufala**

Entrée : Servi avec Piadina 13,90

Plat : Servi avec Piadina, Tomates et jambon artisanal 19,90

**Friture de calamars sauce cocktail** Entrée : 17,10

**Carpaccio de bœuf mozzarella di Bufala\*** Plat : 23,90

**Salade Niçoise**  Entrée : 12,70 Plat : 15,00

**Salade au chèvre chaud et lard** Entrée : 12,80 Plat : 16,00

**Salade Rusticana** Entrée : 16,00 Plat : 18,20

saumon fumé artisanal, crevettes, thon

**Salade mixte au poulet et parmesan** Entrée : 14,00 Plat : 17,10

**Carpaccio traditionnel\***  Entrée : 18,00 Plat : 21,20

Rucola, citron, parmesan, servi avec piadina

Choisissez l'assaisonnement de votre salade :

Traditionnel Ou à l'Italienne (huile d'olive et vinaigre balsamique)

## Sélection des Pâtes fait maison

Délai de temps à respecter ? Veuillez svp nous en informer

**Portion enfant (moins de 12 ans) = 1/2 prix**

**Mezze lune**  Entrée : 14,30 Plat : 17,50

Fromage de chèvre frais, aubergines, artichauts, fondue d'épinards frais et parmesan

**Gnocchi di patate alla Matriciana** Entrée : 12,30 Plat : 15,40

Lardo, cipolla e pomodoro

**Dégustation de pâtes fait Maison**  Plat : 25,80

(six pâtes) Gnocchi aux quatre fromages, mezze lune, saccottini de veau .Serviette de pâtes aux scampis, Cannelloni maison, Ricciole au saumon

**Saccottini de veau**  Entrée : 15,00 Plat : 18,10

Tomates fraîches, pesto, crème et copeaux de parmesan

**Ravioli aux trois viandes** Entrée : 13,90 Plat : 18,10

rôties al burro e salvia

**Assortiment de trois pâtes Maison**  Plat : 20,40

Ricciole au saumon, Serviettes de pâtes aux scampis, saccottini de veau


**Tortellini panna e prosciutto** Entrée : 12,20 Plat : 15,00

**Serviettes de pâtes aux scampis** Plat : 20,50

Pesto maison, tomates fraîches marinées

**Agnolotti della casa**  Entrée : 14,40 Plat : 17,80

sauce tomate légèrement crémée

 = plat léger

 = plat végétarien

## Pâtes fait Maison au gratin

**Gourmandes** (cannelloni, lasagne, agnolotti) Plat : 17,10

**Cannelloni** Entrée : 11,60 Plat : 15,40

**Lasagne** Entrée : 11,60 Plat : 15,40

**Ricciole au saumon**  Plat : 18,50

Farce : saumon, ricotta, épinards - Sauce : panna e pomodoro

## Sélection des Pâtes et Risotto

Délai de temps à respecter ? Veuillez svp nous en informer !

**Portion enfant (moins de 12 ans) = 1/2 prix**

**Spaghetti al pomodoro**  Entrée : 10,90 Plat : 12,60

**Pasta e fagioli della Nonna**  Entrée : 10,80 Plat : 13,80

**Risotto aux scampis** épinards et tomates cerises Plat : 19,20

**Spaghetti all' N'Duja** e pomodorini ciliegini

Entrée : 12,90 Plat : 17,40

N'Duja « Spécialité Calabrese: Porc, Piment rouge doux et piquant »

**Linguine aux scampis et fruits de mer**  Entrée : 17,10 Plat : 19,60

**Linguine alle vongole**  Entrée : 16,00 Plat : 20,20

**Spaghetti ou Tagliatelle alla bolognese**


Entrée : 11,40 Plat : 14,70

**Spaghetti carbonara** Entrée : 11,40 Plat : 14,70


à l'italienne ou avec la crème

**Risotto Marinara** Plat : 19,60

moules, vongoles, calamars et crevettes

**Tris di pasta**  Entrée : 14,00 Plat : 18,10

Agnolotti maison, penne all'arrabbiata, tagliatelle aux 4 fromages

**Spaghetti chitarra aglio e olio façon Carpini** 

tomates cerises, rucola et copeaux de parmesan

Entrée : 10,90 Plat : 13,50

**Tagliatelle au saumon** Entrée : 13,10 Plat : 17,80

**Penne all'arrabbiata**  Entrée : 10,70 Plat : 13,90

**Schiaffoni ou Tagliatelle** Entrée : 16,00 Plat : 20,20

au filet de bœuf et poivre vert

**Tagliatelle gratinées** Plat : 16,00

à la sauce et champignons

**Spaghetti chitarra**  Entrée : 11,30 Plat : 15,00

aux légumes et mozzarella fondant

**Schiaffoni ou Tagliatelle**  Entrée : 12,70 Plat : 15,90

aux quatre fromages et noix

## Carte des poissons

**Portion enfant (moins de 12 ans) = 1/2 prix**

Délai de temps à respecter ? Veuillez svp nous en informer !

**Friture de calamars sauce cocktail** 20,60

**Saumon** 25,70 

rôti, croûte au parmesan et sauce légèrement safranée

**Dorade grillée** 26,40

**Scampis à l'ail** 27,50

**Grillade de la mer**  29,80


**Scampis et noix de Saint-Jacques grillés** 27,70


sur agnolotti maison

**Filet de dorade, noix de Saint-Jacques et scampis** Plat : 29,80

à la crème d'échalotes

**Calamars grillés**  23,40

 = plat léger

 = plat végétarien

**Scampis grillés**  26,50

**Escalope de saumon grillée** sauce vierge 23,60

**Gratin de poissons** 29,80

noix de st-jacques, filet de dorade, saumon et scampis

Choisissez l'accompagnement :

Gnocchi de pommes de terre « fait maison » Ou

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Ou Frites

## Sélection des viandes

Délai de temps à respecter ? Veuillez svp nous en informer !

**Portion enfant (moins de 12 ans) = 1/2 prix**


**Cordon bleu de poulet sauce carbonara** 20,50

**Cordon bleu pané crème champignons** 24,20

**Cordon bleu de veau pané sauce gorgonzola**  27,70

**Escalope Viennoise** 22,10

**Tagliata di filetto grana, rucola et tomates cerises**  29,40

**Escalope de veau grillée**  26,10

**Entrecôte Irish prime** sauce aux trois poivres 250gr 29,50

**Escalope de veau crème champignons** 26,70

**Filet Américain** « fait minute » (tartare de bœuf) 28,80

**Filet au poivre vert** 29,90

**Mixed grill maison** 27,10

avec marinade d'oignons, romarin et huile d'olive

extra-vierge, filet de bœuf, filet de poulet,

saucisse Italienne, carré de porc, lard fumé

**Saucisses Italiennes grillées** 21,00

fondue de mozzarella, sauce à la moutarde de meaux

**Châteaubriand (pour deux)** accompagné de six légumes 71,90

**Entrecôte Irish prime, grillée** « maître d'hôtel » 250gr 29,00

avec marinade d'oignons, romarin et huile d'olive extra-vierge

**Filet grillé** sauce Béarnaise 29,90


avec marinade d'oignons, romarin et huile d'olive extra-vierge

**Filet de bœuf Rossini** avec foie gras poêlé 33,80

Choisissez l'accompagnement :

Gnocchi de pommes de terre « fait maison » Ou

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Ou Frites

 = plat léger

## Pizzas au feu de bois

Délai de temps à respecter ? Veuillez svp nous en informer !

**Portion enfant (moins de 12 ans) = 1/2 prix**

PIZZA SANS GLUTEN - Vous pouvez choisir la façon

de la préparer parmi les pizzas Sauf # + Supplément 2,50€


La vraie pizza Napoletana (pâte épaisse et moelleuse) sup-

plément € 2,00. Toutes nos pizzas peuvent être faites

de cette façon sur demande

**Margherita** tomate, mozzarella, origan  10,80

**Napoletana** tomate, anchois, mozzarella, olives 12,00


**Legumi grigliati** tomate, mozzarella, épinards,  14,90

Courgettes grillées, aubergines grillées et poivrons grillés

**Diavola** tomate, mozzarella, salami piquant 14,90

**Matese** tomate, mozzarella, filet de bœuf, œuf, poivrons 17,90

**Carpini** tomate, mozzarella di bufala\*, tomates cerises\*,

parmigiano\*  16,80

**Quatre Saisons** tomate, mozzarella, jambon, champignons frais,

olives, artichauts 14,70

**Rusticana** tomate, mozzarella, champignons frais, artichauts, salami

piquant 14,90

**Salami** tomate, mozzarella, salami 14,70

**Tonno** tomate, mozzarella, poivrons, thon, oignons 14,80

**Antonio** tomate, mozzarella, salami piquant, thon, œuf 16,00

**Dani** tomate, mozzarella, saucisses à l'italienne, poivrons, oignons, œuf 15,90

**# Tronchetto della felicità** 19,20

Servie roulée sur elle-même ) (tomate, mozzarella)

champignons frais, rucola\*, jambon artisanal\*, parmigiano\*, tomates fraîches\*

**Calzone** tomate, mozzarella, jambon, champignons frais 13,80

**Francesco** tomate, mozzarella, ail, oignon, salami piquant, jambon 14,90

**Fruits de Mer** tomate, ail, calamar, moules, crevettes, courgette, tom. cerises 16,00

**Stefano** tomate, mozzarella, salami piquant, parmesan, chèvre et gorgonzola 16,00

**La N'Duja di spilinga, l'originale e unica, le vrai n'Duja** tomate, mozzarella, 16,00

N'Duja « Spécialité Calabrese: Porc, Piment rouge doux et piquant » poivron, oignon

**Etna** tomate, mozzarella, gorgonzola, champignons, œuf, jambon artisanal\* 18,20


**Nordica** tomate, mozzarella, saumon fumé, crevettes, thon, câpres, oignon  18,40

**Renzo** Tomate, mozzarella, gorgonzola, salami piquant, œuf 16,00

**Hawaïenne** tomate, mozzarella, jambon, ananas 13,90

**Prosciutto** tomate, mozzarella, jambon 12,30

**Prosciutto e Funghi** tomate, mozzarella, jambon, champignons frais 13,80

**Quatre Fromages** tomate, mozzarella, parmesan, chèvre, gorgonzola  14,80

**# Tronchettini** servie roulée sur elle-même et coupée en rondelles 14,90

tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, rucola\*, parmigiano\*, tomates fraîches\*

**Capricciosa** tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, artichauts 14,40

**Riardo** rondelles de tomate\*, mozzarella, jambon artisanal\*, rucola\*, parmesan\* 18,10

**Giovanni** tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, parmesan, œuf 15,40

**Scampi** tomate, mozzarella, scampis, crevettes, ail 21,30

**Paysanne** tomate, mozzarella, poulet, chèvre, poivrons,

olives noires 15,00

**Caprina e Miele**  mozzarella, crème, fromage de chèvre et miel 15,30

**Funghi** tomate, mozzarella, champignons frais 12,80

Suppléments Pizzas

Jambon artisanal 4,70€, Oeuf 0,90€, Scampis (2 pièces) 3,50€

Salami, Jambon cuit, Mozzarella, Artichauts, Anchois,

Champignons frais 2,60€

**\*produit ajouté sur la pizza après sa cuisson**

 = plat végétarien



## Fromages

Assortiment de fromages 9,50 €

**Chèvre** 7,90 €

**Gorgonzola** 7,90 €

**Grana padano** 8,20 €

## Desserts du Chef

Portion enfant (- de 12 ans)= 1/2 prix

**\*Tiramisù Maison** 8,50 €

**\*Mousse tout chocolat** 6,50 €

**Salade de fruits frais** 8,00 €

\* Pas de Portion enfant à 1/2 prix

## Cocktails

Sans Alcool 7,50

**COCONUT KING** : Lait de Coco, Pulpe de Coco, crème, Jus d'Ananas.

**VIRGIN MOJITO** : Citron, Citron vert, Menthe, Sucre, Eau gazeuse.

**JUNGLE GREEN** : Kiwi, Banane, Jus d'Orange.

**CARRIBBEAN SUN** : Papaye, Mangue, Fruit de la Passion,

Ananas, Jus d'Orange.

**PARADISE DREAM** : Fraise, Pêche, Crème, Jus d'Ananas.

Avec Alcool 9.30

**MOJITO** : Rhum, Citron, Citron vert, Menthe, Sucre, Eau Gazeuse.

**SEX ON THE BEACH** : Vodka, Maracuja, Papaye, Banane, Jus