

RISTORANTE ITALIANO

OUVERT TOUT LES SOIRS DU LUNDI AU DIMANCHE DE 19H00 A 23H30 ET POUR LE DEJEUNER DU MERCREDI AU DIMANCHE DE 12H00 A 14H30 -- RESERVATION AU 01 42 62 24 23

ANTIPASTI

	Petit	Grand
INSALATA CESARE	8,00 €	15,00 €
<i>Salade de mesclun, parmesan, croustons</i>		
INSALATA VERDE		7,00 €
<i>Salade verte</i>		
INSALATA DI RUCOLA		8,00 €
<i>Roquette, parmesan, tomates</i>		
ARANCINI AL TARTUFO	7,00 €	13,00 €
<i>Riz, champignons, gorgonzola, crème de truffe, salade</i>		
CAPRESE		11,00 €
<i>Salade verte, tomates, mozzarella</i>		
BURRATA CON PARMA O VERDURE	11,00 €	17,00 €
<i>Burrata, tomates cerise, roquette, jambon de Parme ou légumes</i>		
INSALATA DI RUCOLA E MOZZARELLA	8,00€	13,00 €
<i>Rouleaux d'aubergines et courgettes à la ricotta et ciboulette, roquette, mozzarella, parmesan</i>		
BOCCONCINI DI POLLO IMPANATI		15,00 €
CON MELANZANE PARMIGIANA O PATATINE		
<i>Bouchées de blanc de poulet panées avec gratin d'aubergines à la tomate ou frites</i>		
BRESAOLA		14,00 €
<i>Bœuf séché, parmesan, artichauts, tomates, roquette</i>		

	Petit	Moyen	Grand
TARTINE DELLA CASA		11,00 €	19,00 €
<i>Pain de campagne tomates séchées, ricotta, burrata, artichauts, crème de truffe</i>			
BRUSCHETTA	7,00 €	12,00 €	17,00 €
<i>Pain tomates, ail, huile d'olive, basilic</i>			
STRACCIATELLA E MORTADELLA		12,00 €	17,00 €
<i>Filaments de mozzarella crémeux, mortadella ou légumes, pistaches et roquette</i>			
COZZE ALLA MARINARA		11,00 €	17,00 €
<i>Moules marinières, vin blanc, ail, persil</i>			
PIATTO DI MARE		16,00 €	29,00 €
<i>Saint Jacques, palourdes, moules, roquette, vin blanc, ail, persil</i>			
ASSORTIMENT DE	7,00 €	10,00 €	17,00 €
CHARCUTERIE ITALIENNE			
<i>Selection of Italian delicatessen</i>			
ASSORTIMENT DE	12,00€	19,00 €	28,00 €
ET FROMAGES ITALIENS CHARCUTERIE			
<i>Sélection de charcuteries et fromages italiens</i>			
ANTIPASTO CATERINA	10,00 €	13,00 €	24,00 €
<i>Assortiment de légumes à l'italienne</i>			
ANTIPASTO CARATELLO	10,00 €	15,00 €	29,00 €
<i>Assortiment de légumes et de charcuteries à l'italienne</i>			

LASAGNE

LASAGNE DI CARNE	15,50 €
<i>Lasagne, sauce tomate à la viande de bœuf, mozzarella</i>	
PARMIGIANA DI MELANZANE	15,50 €
<i>Aubergines, tomates, mozzarella, basilic</i>	

RISOTTI

RISOTTO DEL ZUCCA	18,00€
<i>Riz, crème potimarron, stracciatella, tomates, ail, scamorza, parmesan, amandes, estragon</i>	
RISOTTO GAMBERONI	19,00 €
<i>Riz, gambas, crème d'asperge, courgettes</i>	
RISOTTO ALLE CAPESANTE	19,00 €
<i>Riz, Saint Jacques, crème de cèpe, crème de truffe</i>	

RAVIOLI

RAVIOLI FELLINI	17,50 €
<i>Raviolis fourrés ricotta-épinards, gorgonzola, épinards, crème de truffes, crème</i>	
RAVIOLI MARIA ROSA	17,50 €
<i>Raviolis fourrés ricotta-basilic, sauce tomate, crème, pesto, scamorza, speck</i>	
RAVIOLI RICOTTA BASILICO	18,50 €
<i>Raviolis fourrés ricotta-épinards, sauce potimarron, taleggio, brocoli, stracciatella, basilic</i>	
RAVIOLI AL SALMONE	18,50 €
<i>Raviolis fourrés aux légumes, saumon frais, crème d'asperges, tomates, aneth</i>	
RAVIOLI BOLOGNESE	18,00 €
<i>Raviolis fourrés ricotta basilic, sauce bolognaise</i>	
RAVIOLI CARATELLO	19,00 €
<i>Raviolis ricotta épinards, gorgonzola, crème de truffe blanche, champignons, bresaola</i>	

APERITIVI

BELLINI <i>(Jus de pêche et prosecco)</i>	12cl 6,50 €
MIMOSA <i>(Jus d'orange et prosecco)</i>	12cl 6,50 €
MARTINI <i>(Bianco, rosé ou rosso)</i>	6cl: 5,50 €
CAMPARI	6cl: 5,50 €
MARSALA <i>(œufs ou amande)</i>	4cl: 5,50 €
KIR <i>(mûre ou cassis et vin blanc)</i>	12cl: 5,00 €
KIR CARATELLO <i>(mûre ou cassis avec prosecco)</i>	12cl: 7,00 €
RICARD	4cl: 6,00 €
WHISKY – JB	4cl: 6,00 €
WHISKY – CHIVAS, BLACK	4cl: 7,00 €
PROSECCO	12cl: 6,00 €

BIBITE

SODAS	<i>Coca-cola, Coca-Cola Zero, Orangina, Ice Tea</i>	33cl: 4,00 €
JUS DE FRUITS	<i>Orange, pomme, abricot, tomate</i>	33cl: 4,50 €
ACQUA SANTA LUCIA	50cl: 4,50 €	1Lt: 7,50 €
<i>Eau minérale plate ou gazeuse</i>		
BIRRA MORETTI	<i>Biere Moretti aussi sans alcool en bouteille</i>	33cl: 4,00 €
BIRRA ALLA SPINA	25cl: 4,00 € 50cl: 7,50 €	1Lt: 14,00 €
<i>Beer Moretti pression</i>		
BIRRA MORETTI	<i>Biere Moretti Toscana en bouteille</i>	50cl: 6,00 €
SOFT DRINKS ITALIENS		27.5cl: 4,50 €
<i>Mandarinata, Limonata, Aranciata bio, Chinotto</i>		
SYROP DE GRENADINE OU MENTHE		50cl: 3,50 €
<i>avec eau minérale plate</i>		

PASTA

RIGATONI CARATELLO	17,00 €
<i>Rigatoni, gorgonzola, crème de truffe blanche, champignons, bresaola</i>	
RIGATONI ALL' ARRABBIATA	14,50 €
<i>Rigatoni, sauce tomate, ail, persil, piment</i>	
RIGATONI FORESTIERA	15,50 €
<i>Rigatoni, champignons, gorgonzola, crème de truffe, speck + Bloc de foie gras 4€</i>	
RIGATONI VENT'ANNI	15,50 €
<i>Rigatoni, tomates fraîches, champignons, scamorza, ail, figues séchées, basilic</i>	
RIGATONI CARBONARA	15,50 €
<i>Rigatoni, lardons fumés, œufs, parmesan et crème</i>	
RIGATONI COPPA	15,50 €
<i>Rigatoni, tomates, crème, mozzarella, coppa, roquette</i>	
RIGATONI MELANZANE	15,50 €
<i>Rigatoni, sauce tomate, oignons, aubergines, ail, basilic, scamorza</i>	
RIGATONI MILLE COLORI	17,00 €
<i>Rigatoni, crème potimarron, stracciatella, tomates, ail, scamorza, parmesan, amandes, estragon</i>	
FUSILLI PESTO GENOVESE	15,50 €
<i>Fusilli, basilic, crème, pecorino</i>	
FUSILLI MIMOSA	15,50 €
<i>Fusilli, crème d'artichauts, crème de truffe, bresaola</i>	
FUSILLI DELLO CHEF	15,50 €
<i>Fusilli, tomates, basilic, champignons, mozzarella, ail, persil + Poulet 4€</i>	
FUSILLI TRAPANESE	15,50 €
<i>Fusilli, tomates, menthe, pistaches, pignons, amandes</i>	
LINGUINE ALLA CAMPAGNOLA	15,50 €
<i>Linguine, crème de cépes, champignons, vin blanc, speck</i>	
LINGUINE ALLA SICILIANA	15,50 €
<i>Linguine, sauce tomate, aubergines, poivrons, courgettes, ail</i>	
LINGUINE POLLO E FUNGHI	15,50 €
<i>Linguine, poulet, champignons, vin blanc, mozzarella, speck, crème</i>	
LINGUINE BOLOGNESE	15,50 €
<i>Linguine, viande de bœuf hachée, sauce tomate</i>	
GNOCCHI SORRENTINA	15,50 €
<i>Gnocchi, sauce tomate, mozzarella, basilic</i>	
GNOCCHI AL SALMONE	17,50 €
<i>Gnocchi, saumon frais, crème d'asperge, tomates, aneth</i>	
GNOCCHI FELLINI	15,50 €

PASTA DI MARE

LINGUINE AL SALMONE	18,00€	34,00€
<i>Linguine, saumon frais, crème de cèpes, aneth, tomates</i>		
LINGUINE ALLE VONGOLE	18,00€	34,00€
<i>Linguine, palourdes, ail, persil, vin blanc, tomates cerise</i>		
LINGUINE FRUTTI DI MARE	19,00€	36,00€
<i>Linguine, fruits de mer selon arrivage, sauce tomate, ail, persil</i>		
LINGUINE COZZE CAPESANTE	19,00€	36,00€
<i>Linguine, moules, Saint-Jacques, ail, persil, vin blanc</i>		
LINGUINE ALLO SCOGLIO	23,00€	44,00€
<i>Linguine, gambas, Saint-Jacques, palourdes, moules, ail, persil, vin blanc</i>		

SPECIALITÀ DI PESCE

SALMONE ALLA GRIGLIA CON VERDURE O PASTA 19,00 €
Pavé de saumon grillé avec légumes ou pasta

SPECIALITÀ DI VITELLO E POLLO

SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE	18,50 €
<i>Escalope de veau panée, crème, sauce tomate, pasta ou frites</i>	
SCALOPPINA VALDOSTANA	18,00 €
<i>Escalope de veau, champignons variés, gorgonzola, crème de truffe, pasta</i>	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	19,00 €
<i>Escalope de veau, jambon de Parme, beurre, sauge, vin blanc, pasta</i>	
SCALOPPINA DI VITELLO EMILIANA	19,00 €
<i>Escalope de veau, sauce tomate, crème, épinards, mortadella, mozzarella, pasta</i>	
SCALOPPINA DI VITELLO ALLA FIORENTINA	19,00 €
<i>Escalope de veau, aubergines, sauces tomates, mozzarella, basilic, pasta</i>	
SCALOPPINA DI VITELLO AL FOIE GRAS	19,00 €
<i>Escalope de veau, gorgonzola, bloc de foie gras, pasta</i>	
COTELETTA DI POLLO ALLA MILANESE	17,00 €
<i>Escalope de poulet panée avec frites</i>	

SPECIALITÀ DI MANZO

OSSOBUCO ALLA SICILIANA	20,00 €
<i>Ossobuco de veau, sauce tomate, oignons, carottes, céleri, légumes grillés</i>	
OSSOBUCO ALLA BOSCAIOLA	20,00 €
<i>Ossobuco de veau, sauce tomate, crème, champignons, pasta</i>	
TAGLIATA FELLINI	19,00 €
<i>Entrecôte de bœuf, gorgonzola, crème de truffe, crème, pasta</i>	
TAGLIATA SILVIO	19,00 €
<i>Entrecôte, bloc foie de gras, gorgonzola, pasta</i>	
TAGLIATA E INSALATA O PATATINE FRITTE	16,50 €
<i>Entrecôte, mesclun, légumes grillés ou frites</i>	

VINO DELLA CASA

BOTTICELLO ROSSO, ROSE OU BIANCO			
Région: Veneto	12cl: 4,00 €	25cl: 7,00 €	50cl: 13,00 €
VIN DU MOIS			
Vino n° 1	12cl: 6,00 €	50cl: 18,00 €	75cl :28,00 €
Vino n° 2	12cl: 7,00 €	50cl: 20,00 €	75cl :30,00 €
Vino n° 3	12cl: 6,00 €	50cl: 18,00 €	75cl :28,00 €
Vino n° 4 Bianco	12cl: 6,50 €	50cl: 18,00 €	75cl :28,00 €
SELEZIONE DEL MESE / VIN DU MOIS		Consultez l'ardoise	

VINO ROSE

PINOT GRIGIO ROSATO 75cl: 28,00 €
Cépage: Pinot Grigio - Région: Veneto

CÔTES DE PROVENCE 25cl : 8,00€ 37,5cl: 14,00 € 75cl: 28,00 €
Cépage: Grenache, Syrah, Vermentino - Région: Provence, France

BARDOLINO 37,5cl: 15,00 € 75cl: 28,00 €
Cépage: Corvino, Rondinetta, Molinara - Région: Veneto

VINO ROSSO

VILLA CARDINI		75cl: 25,00 €
Cépage: Nero d'Avola - Région: Sicilia		
LAMBRUSCO SECCO	37,5cl : 13,00€	75cl: 24,00 €
Vin pétillant Cépage: Lambrusco - Région: Emilia-Romana		
MONTEPULCIANO		75cl: 30,00 €
Cépage: Montepulciano nero - Région: Abruzzo		
BARBERA D'ASTI Magnum	150cl: 58,00 €	75cl: 29,00 €
Cépage: Barbera - Région: Piemonte		
TERRE SICILIANE AB		75cl: 28,00 €
Cépage: Nero d'Avola - Région: Sicilia		
LILIUM	12cl : 6,50 €	75cl: 29,00 €
Cépage: Cabernet, Merlot - Région: Toscane		
BRENTINO MACULAN	37,5cl: 16,00 €	75cl: 32,00 €
Cépage: Cabernet, Merlot - Région: Veneto		
CHIANTI 37,5cl: 15,00 €		75cl: 30,00 €
Cépage: Sangiovese - Région: Toscane		
CORIBANTE 12cl : 7,00 €		75cl: 31,00 €
Cépage: Syrah, Malvasia Région: Puglia		
MORGANTE NERO D'AVOLA		75cl: 33,00 €
Cépage: Nero d'Avola, Syrah - Région: Sicilia - puissant et cerise rouge		
COSTIERA ARGIOLAS	37,5cl: 16,00 €	75cl: 30,00 €
Cépage: Monica, Carignau - Région: Sardaigne		
FERTUNA PACTIO Magnum	150cl: 68,00 €	75cl: 30,00 €
Cépage: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot - Région: Toscane		
VIGNE DELLA MANSIO PRIMITIVO IGP AB		75cl: 33,00 €
Cépage: Primitivo - Région: Puglie		
ROSSO DI MONTALCINO	37,5cl: 20,00 €	75cl: 40,00 €
Cépage: Brunello - Région: Toscane - sec et velouté		
BARBARESCO CAVANNA		75cl: 44,00 €
Cépage: Nebbiolo - Région: Piémont - Très fruité, belle trame aromatique		
CHIANTI CLASSICO RISERVA		75cl: 50,00 €
Cépage: Sangiovese Grosso, Merlot, Cabernet - Région: Toscane - sec et harmonieux		
SAN CLEMENTE MONTEPULCIANO		75cl: 54,00 €
Cépage: Montepulciano D'Abruzzo - Région: Abruzzo - plein et robuste		
BRUNELLO DI MONTALCINO		
Magnum	150cl: 130,00 €	37,5cl: 33,00 €
75cl: 64,00 €		
Cépage: Sangiovese - Région: Toscane - fruité et baies sauvages		
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO		75cl: 70,00 €
Cépage: Corvino, Rondinetta, Molinara - Région: Veneto - plein et généreux		
BAROLO	37,5cl: 36,00 €	75cl: 70,00 €
Cépage: Nebbiolo - Région: Piemonte - sec et plein		
BRUNELLO POGGIO AL VENTO		75cl: 220,00 €
Cépage: Sangiovese - Région: Toscane - cuir et sous-bois		
SASSICAIA TENUTA SAN GUIDO		75cl: 430,00 €
Cépage: Cabernet Sauvignon - Région: Toscane - équilibré et complexe		

VIN ETRANGERS

COTES DU RHONE AOC 37,5cl: 15,00 € 75cl: 29,00 €

RESERVE SAINTE MADELEINE

Cépage: Grenache Carignan Cinsault Syrah - Région: Rhône France

BOURGOGNE 75cl : 34,00 €

Cépage: Pinot Noir - Région: Bourgogne, France

BORDEAUX SUPERIEUR AOP 75cl : 35,00 €

CHATEAU BARATET – Mise en bouteille au Château **AB**

Cépage: Merlot Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Région: Gironde, France

BORDEAUX SUPERIEUR AOP 37,5cl: 16,00 € 75cl : 30,00 €

CHATEAU LESTRILLE **AB**

Cépage: Merlot, Cabernet Sauvignon - Région: Gironde, France

TARRAGONA DOC SOLIMAR BLANC 75cl : 28,00 €

2018 BODEGAS DE MULLER A REUS

Cépage: Cabernet Sauvignon, Merlot - Région: Catalogne, Espagne

TARRAGONA DOC SOLIMAR ROUGE 75cl : 32,00 €

2016 BODEGAS DE MULLER A REUS

Cépage: Macabeu, Muscat d’Alexandrie, Sauvignon Blanc -

Région: Catalogne, Espagne

MUSCADET SEVRE & MAINE SUR LIE 75cl : 30,00 €

AOP DOMAINE DE LA CHAUVINIERE

Cépage: Melon de Bourgogne - Région: Loire Atlantique, France

VINO BIANCO

PROSECCO	12cl: 6,00 €	75cl: 25,00 €
<i>Blanc pétillant Cépage: Prosecco - Région: Veneto</i>		
ORVIETO		75cl: 28,00 €
<i>Cépage: Malvasia, Verdello - Région: Ombrie</i>		
PINOT GRIGIO	12cl: 7,00 €	75cl: 28,00 €
<i>Cépage: Pinot Grigio - Région: Friuli</i>		
BRENTINO	37,5cl: 15,00 €	75cl: 29,00 €
<i>Cépage: Tocai, Pinot Blanc - Région: Veneto</i>		
SOAVE	37,5cl: 16,00 €	75cl: 31,00 €
<i>Cépage: Tocai, Pinot Blanc - Région: Veneto</i>		
MOSCATO D'ASTI CANELLI		75cl: 30,00 €
<i>Vin moelleux Cépage: Muscat - Région: Piemonte</i>		
CUSUMANO		75cl: 29,00 €
<i>Cépage: Chardonnay - Région: Sicilia</i>		
GRAND CRU RAPITALA		75cl: 48,00 €
<i>Cépage: Chardonnay - Région: Sicilia - fruité et puissant</i>		
CHAMPAGNE	75cl: 55,00 € MUM	75cl: 60,00 €
<i>NICOLAS FEUILLATTE</i>		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en Euros, taxes et services compris.
 * Présence d'allergènes. Toute information concernant les allergènes est disponible sur demande à l'accueil de notre restaurant.
 Origines viandes voir ardoise