



LES MENUS

PRIX NETS

 : Les entrées, plats et desserts servis le midi.


"PICCOLO" 19,50 € (le midi uniquement)

Entrée + plat

OU

plat + dessert (suggestion du chef)

Hors boissons


MENU 30,00 € (midi & soir)

Antipasti "della casa"

OU

La salade de rougets aux artichauts

OU

Le tartare de tomate au basilic et feuilles de Parme

Tagliatelle "alla Carbonara"

OU

Filet de daurade en croûte d'olives et mozzarella aux herbes
& son risotto

OU

Escalope de veau Milanaise, jeunes pousses d'épinard
tomates cerisettes et copeaux de parmesan

OU

« Osso-Bucco » à l'Italienne, tagliatelle au jus

Le lingot de Tiramisu

OU

La panacotta aux agrumes

OU

Le craquant au chocolat & praliné


Enfant 6,00 €

Poulet rôti ou steak haché
accompagné de frites ou de pâtes

Deux boules de glaces
(deux parfums au choix)

1/4 de boisson
soda ou eau minérale





LES ENTRÉES

PRIX NETS



Antipasti "della casa"

13,50 €

Artichauts Barigoule, courgettes, aubergines, tomates confites,
bocconcini au pesto, jambon cru, poivrons, salade,
beignets de chou-fleur, mini-bruschetta



La ronde de charcuteries Italiennes

14,90 €



La salade de rougets aux artichauts

14,50 €

La fraîcheur de homard et avocat

19,90 €



Le tartare de tomate au basilic et feuilles de Parme

10,90 €

La transparence d'oeuf poché aux saveurs Italiennes

12,50 €

cèpes, pépites de foie gras, oeuf entier,
crème de parmesan, tomates, courgettes, artichauts




La bruschetta de tomates, mozzarella,
anchois, champignons & pesto


10,50 €




LES PÂTES

Tagliatelle "alla Carbonara" 

12,50 €

Ravioli aux truffes sauce au parmesan 

15,90 €

Gnocchi gratinés au gorgonzola 

12,50 €

Penne aux pépites de foie gras & cèpes

16,40 €

Ravioli de Saint-Jacques et crevettes,
mini ratatouille au basilic & coulis de crabe au goût truffé

15,90 €

Rigatoni crévés aux champignons des bois,
tomates cerise & roquette

13,90 €

Spaghetti "Napolitaine"

12,00 €

Fusilli au saumon fumé 

13,90 €




Fettucine aux crevettes & coulis de crustacés

14,90 €



LES POISSONS

PRIX NETS

- Le poisson du marché  14,50 €
& son risotto
- Saumon rose au beurre d'herbes 14,60 €
& son millefeuille de polenta aux crustacés
- Rosace de poulpe aux cèpes, 16,50 €
écrasée de pommes de terre aux champignons des bois
- "Mixed-grill" de la mer  15,50 €
en écume de gorgonzola
- Filet de daurade en croûte d'olives et mozzarella aux herbes 17,90 €
& son risotto 
- "Vol au vent" de Saint-Jacques 19,60 €
aux pommes de terre



LES VIANDES

-  Escalope de veau Milanaise, jeunes pousses d'épinard 17,90 €
tomates cerisettes et copeaux de parmesan
- Le filet de boeuf Rossini 36,90 €
brochette de pommes de terre aux cèpes
- Piccatas de veau de lait au citron 19,90 €
& ses endives au jus parfumé à la Badiane
-  Le carpaccio "Giganti" aux éclats de Pecorino 19,90 €
champignons de Paris, roquette à l'anchois & olives
- Risotto de canard aux cèpes 21,90 €
-  Blanc de volaille farci "en portefeuille" 16,90 €
au fromage Asiago et Bresaola, crème ivoire au parmesan
-  « Osso-Bucco » à l'Italienne, tagliatelle au jus 15,90 €


Décret n° 2002-1465 du 17/12/2002,
provenance de la viande bovine servie dans ce restaurant: Allemagne et France.

LES DESSERTS PRIX NETS

 Le lingot de Tiramisu 7.00 €

Les profiteroles à la vanille, sauce chocolat 7.00 €

Le parfait glacé aux litchees & thé vert,
coulis de mangues épicées 7.50 €

 La panacotta aux agrumes 6.50 €

 Le craquant au chocolat & praliné 7.50 €

La tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille 7.00 €

La poire pochée et sa sauce chocolat chaud 7.50 €

Le café « gourmand » 7.00 €

