

MENU PRANZO

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE MÊME, DU LUNDI AU VENDREDI
(HORS JOURS FÉRIÉS)

PLAT & DESSERT

PLAT AU CHOIX :

Lasagne alla bolognese

Cuistines avec un mélange de bœuf & porc mijoté à la sauce tomate et béchamel. Graténées au parmesan.

Pizza Regina

Sauce tomate au basilic frais, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, origan.

Pizza Bufalina

Sauce tomate au basilic frais, Mozzarella di bufala, olives noires Taggiasche et roquette. eV

Gnocchi alla Sorrentina

Potée de gnocchi à la sauce tomate au basilic frais et Mozzarella fondante. eV

DESSERT* AU CHOIX :

Gelato & Amaretto - 1 boule de glace au choix parmi nos parfums & un bûclet Amaretto.

Dolcetto & Amaretto - au choix parmi : tiramisù classique ou mousse au chocolat ou lubi au rhum en version «mignon» et un bûclet Amaretto.

*prix gelato ou dolcetto & amaretto vendus seuls : 5,90€



Carte anglaise

MENU BAMBINO

JUSQU'À 10 ANS

PLAT, BOISSON & DESSERT

PLAT* AU CHOIX :

Pasta :

Carbonara • Bolognese (bœuf & porc) • Poulet à la crème ou Jambon et sauce tomate.

Pizza :

Margherita • Jambon.

BOISSON AU CHOIX : 20cl

Vinél (100%) • Jus de fruit • Pepsi • Pepsi Zéro Sucres • Limonade • Lipton Ice Tea • Orangina

DESSERT* AU CHOIX :

Gélati 2 boules et crème fouettée vanillée • Panna cotta • Mousse au chocolat • Pizza avec ganache au chocolat (supplément de 1,50 €)

*prix plats & pizza ganache-chocolat du menu enfant vendus seuls : 7,90 €



Liste des allergènes



SECONDI PIATTI

Scaloppina alla Milanese

Belle escalope de veau panée de chapelure et de Parmigiano Reggiano, agrémentée de tomates confites, câpres et roquette. Accompagnée de pommes de terre au romarin et d'une salade de jeunes pousses. 10g/100g. #VDF #GF

Piccata al Marsala

Filet de poulet - origine France - et sauce aux champignons parfumée au vin Marsala. Accompagné de tagliatelle.

Filet Chateaubriand façon Tagliata

Cœur de filet de bœuf grillé - coupé façon tagliata - crème de Taleggio, noisettes torréfiées et salade trévise croquante. Accompagné de pommes de terre au romarin et d'une salade de jeunes pousses. 180 g/100g. #VDF #GF

Frittata Misto

Frittare de calamari, petits poissons, gambas et légumes d'hiver. Servi avec une salade de jeunes pousses.

Cabillaud en croûte de Parmigiano

Dos de cabillaud HSC en croûte de Parmigiano Reggiano, servi sur un lit de risotto à la Nduja (saucisson moelleux de Calabre, très épicé).

Notre chef a créé les recettes dans le respect de la cuisine italienne et d'un équilibre gustatif et nutritif. Mais si vous le souhaitez, ou si votre régime alimentaire le nécessite, nous pouvons changer l'accompagnement de votre plat.

CARPACCIO & TARTARE

ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE RÔTIES AU ROMARIN ET D'UNE PETITE SALADE VERTE.

Carpaccio carciofi & tartarò

Fines tranches de bœuf cru, artichauts à la romaine grillés, quenelle de crème truffée à l'artichaut, copeaux de Parmigiano Reggiano, tomates confites. #VDF #GF

Tartare de bœuf alle noci

Tartare de bœuf au couteau, salsa di noci (sauce aux noix, typique de la Ligurie), pomme verte, œuf poché et brisures de noix. #VDF

SALADES

Croquante Napoletana

Salades romaine & trévise, Mozzarella in Carrozza (la spécialité napolitaine croustillante à la mozzarella fondante), jambon de Parme, oignons rouges et tomates confites.

Burrata au jardin d'hiver

Burrata, mélange de légumes d'hiver récis, oignons caramélisés et tranches de ficocaccia. #V

Avis aux gourmands : complétez votre salade avec quelques fines tranches de Speck (jambon fumé) (+VD)

CesaRemix

Salades romaine & trévise, filet de poulet rûti - origine France -, œuf poché pond et fritt, croûtons de pain, oignons caramélisés, copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce cesa.

DOCG - Denominazione d'Origine Controllata et Garantita / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indicazione Geografica Protetta / HSC - Heritage Sensitivity Council - *l'art de faire griller le bœuf*
#GF - Gluten Free - sans gluten / #V - Vegetarian - sans viande / #VDF - Végétalite Dérivée Française (VDF) #VDF - autre poulet, autre porc et autre bœuf avec d'autres France



pour ceux qui hésitent

COCKTAILS 102

Italieno Italieno, jus de pomme et de citron vert, eau gazeuse.

Bellini Prosecco, nectar et crème de pêche.

Cin tole Italieno Cin Gbonté, tonic, Martini, grains de poivre et feuilles de basilic.

Americano Campari, Martini rosso et soda.

Negroni Cin Gbonté, Campari et Martini rosso.

Mejito Rhum Saint James, citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche, cannelle.

COCKTAILS SPRITZ 103

(LÉGÈREMENT ALCOOLISÉ)

Spritz Saint Germain Prosecco, Siquar St Germain au safran, eau gazeuse.

Spritz Limoncello Prosecco, Limoncello, eau gazeuse.

Spritz Campari Prosecco, Campari, eau gazeuse.

Spritz Classico Prosecco, Spritz Luxardo, eau gazeuse.

COCKTAILS SANS ALCOOL 104

Bella Ciao Jus de fraise, basilic fraise, sucre de canne, Ginger Beer.

Virgin Spritz Martini Rouge sans alcool aux saveurs agrumes, tonic.

Tutti Frutti Cocktail du jour à base de jus de fruits* à nectar.

Fruiti Ginger Nectar de fraise, nectar de pêche, jus d'orange, sirop de gingembre.

Virgin Mojito Jus de pomme*, limonade, citron vert, cannelle, menthe fraîche, sucre de canne.

Thé glacé maison de Barbara Thé glacé maison pomme cannelle parfumé à la noixette. 100

APÉRITIFS

Marsala aux amandes 105, Ricard 105, Forte 105, Campari on the rocks 105, Martini Rosso ou Bianco 105, Kir Italien 105.

Kir Royal à l'Italienne Prosecco et crème de cassis. 105.

Jack Daniel's Tennessee Whiskey 105.

Bushmills Malt 10 ans d'âge 105.

BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES

(BOUILLIE 100, 0% DE BIÈRE ET 0% D'ALCOOL)

La 68 semantotto - 5° Blanche légère aux agrumes et notes épicées.

La 70 settanta - 5° Blonde aux notes de pêche et d'abricot.

La 10 sedici - 7° Ambrée aux notes de fleur de jacin.

La 10.000 - 8° Imperial IPA ambrée aux notes exotiques.

BIÈRES

Moretti pression Italienne

Affligem pression d'Abbaye

Moretti sans alcool bouteille

250, 100, 500.

VERRES DE VIN

(SÉLECTION APÉRIF)

Moscato d'Asti

Vin blanc pétillant, doux et léger (0,5°). Parfait pour un apéritif avec sa tonalité sucrée et rafraîchissante. 100

Brachetto rosso d'Ava

Vin rouge légèrement pétillant, doux et parfumé, avec des notes de framboise, cerise et fraise. 100

Lambrusco rosso

Des bulles pétillantes, une touche de douceur et une fraîcheur fruitée parfaite pour l'apéritif. 100

Prosecco delle Valli del Piave extra dry

Perlage fin avec un parfum délicat de fruits, d'agrumes et de fleurs. 100

Podium Verdicchio

Un vin blanc élégant, structuré, aux arômes d'agrumes et de miel. 100

Komarov

Vin rosé aux parfums de cerise et de pêche blanche. En bouche, tout en douceur et harmonie. 100

Bardolino rosso

Vin rouge léger et équilibré, bouche délicate et très gourmande. 100

Passito

Vin blanc légèrement sucré, notes de fruits mûrs et de miel. 100

BOLLICINE PETITES BULLES

Franciacorta Berlucchi

100 DOCG millesimé blanc de blancs fruit naturel.

Champagne Deutz Brut classic

SODAS ARTISANAUX ITALIENS

(BOUILLIE 27-500, 0% D'ALCOOL)

Chiaotto Boisson culte italienne aux extraits d'agrumes de chinotto au goût doux-sour.

Gazzosa - Limonade italienne Avec sa touche citronnée, c'est le must des sodas italiens. Une explosion pétillante et rafraîchissante.

Arancia & Soda pétillant à l'inimitable goût d'orange rouges.

Limonata Citronnade pétillante italienne.

BOISSONS

Vittel

San Pellegrino

Perrier, Pepsi, Pepsi zéro sucres 100

Orangina, Lipton Ice Tea Peach, Jus de tomate*,

Granini* Ananas, Orange, Jus de Pomme 250.

*Jus de fruits à base de concentré et arômes.

RISOTTO

UN BON RISOTTO FAIT MAISON DEMANDE UN PEU DE TEMPS ET QUELQUES MINUTES DE PATIENCE. TOUTS NOS « RISOTTI » SONT PRÉPARÉS AVEC LE VÉRITABLE RIZ ITALIEN (CARNAROLI).

Chèvre & Speck

Risotto crémeux, chèvre enrobé de Speck (jambon fumé) croquant, noisettes torréfiées et une touche de miel. «GF»

Gorgonzola & poire

Risotto crémeux au Gorgonzola AOP, salsa di toci (sauce aux noix, typique de la Ligurie), poire rôtie et brisures de noix. «GF»

Saint-Jacques & gambas

Risotto safrané selon la traditionnelle recette de Milan, noix de Saint-Jacques et gambas poêlées. «GF»

PIZZA

Bufalina

Sauce tomate au basilic frais, Mozzarella di bufala, olives noires Taggiasche et roquette. «VF»

Envie de piquant ? Complétez votre pizza avec une touche de Nduja (saucisson moelleux de Calabre, très épicé) (-2€)

Gourmetissima d'hiver *addition truffe*

Sauce crémeuse aux champignons, lamelles de truffe aestivum, fromage de chèvre, Speck (jambon fumé), oignons caramélisés et une touche de miel.

Regina

Sauce tomate au basilic frais, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, origan.

5 fermaggi *Bianco ou Rosso au choix*

Taggiaschi, Gorgonzola, Fontina, Mozzarella, Parmigiano Reggiano et origan.

Bianco sur sauce crémeuse. *Rosso* sur sauce tomate. «VF»

Fiadina Terra *Pizza & salade*

Pâte à pizza roulée farcie de mozzarella, de jambon blanc et de spinats (caractéristique légèrement épicée). Servie avec une salade de jeunes pousses.

PASTA

PÂTES CLASSIQUES

Gnocchi alla sorrentina

Poêlée de gnocchi à la sauce tomate au basilic frais, Mozzarella di bufala fondante. «VF»

Envie de piquant ? Complétez votre plat avec une touche de Nduja (saucisson moelleux de Calabre, très épicé) (-2€)

Mafaldine cépes & foie gras

Pâtes cuisinées avec un mélange crémeux de champignons et cépes, escalope poêlée de foie gras de canard - origine France - fleur de sel.

Autentica carbonara *sauce crémeuse fraîche !*

La véritable recette à l'italienne : guanciale croquant, émulsion de jaune d'œuf, pecorino romano et un tour de poivre.

Tagliatelle al ragu di Bologna *sauce aux pâtes fraîches !*

Pâtes fraîches, à la texture typiquement fondante et ferme, poêlées à la sauce bolognaise maison (un mélange de viande de bœuf & porc - origine France - à la sauce tomate aromatisée). «VF»

PÂTES FARCIES

Giganti pollo & asparagi

Pâtes farcies à l'asperge, sauce crémeuse, 4 minutes de poulet rôtis - origine France - et asperges vertes.

Versées végétariennes (sans poulet).

Ravioli di fegge & Taleggio

Pâtes farcies au chèvre et à la figue, servies avec une sauce au fromage Taleggio et brisures de noix. «VF»

Capellacci tartufo & porcini

Pâtes farcies aux truffes et cépes, sauce crémeuse au Marsala et julienne de jambon de Parme grillé.

GRATINS

Lasagne maison alla bolognese

Cuistines avec un mélange de viande de bœuf & porc - origine France - mijoté à la sauce tomate et béchamel. Gratins au Parmigiano Reggiano. «VF»

Cannellini Ricotta & spinaci

Pâtes roulées garnies de Ricotta et d'épinards, gratinées à la Mozzarella. Gruf poché et jus de citron. «VF»

GRIGNOTAGE & ANTIPASTI

à partager... ou pas !

SÉLECTION SIGNATURE

Canembert di Bufala rôti

Canembert di Bufala rôti au miel et à l'origan, posé sur une focaccia moelleuse.

La gourmande

Jambon de Parme, Mortadella, olives Taggiasche et petit chausson de pizza farci de mozzarella et de charcuterie italienne.

La farandole

Notre assortiment de charcuteries AOP Mozzarella di bufala, arancini, légumes d'hiver grillés et autres spécialités italiennes.

La grande dégustation de charcuteries & fromages italiens

À découper selon la sélection du moment.

SÉLECTION PETITS PLAISIRS

Si vous choisissez 3 antipasti ou plus, nous vous offrons une focaccia pour accompagner votre dégustation.

Burrata Pugliese (125g)

Oeuchune Burrata au cœur crémeux.

Mozzarella in carrozza *spécialité Napolitaine*

Pain garni de mozzarella fondante, pané et doré... pour une bouchée à la fois croustillante et délicieusement filante. Servie avec une touche de sauce tomate.

Prosciutto di Parma AOP

Le véritable jambon de Parme affiné 18 mois. De la maison Guadagni.

Mortadella di Bologna IGP

De la maison Felbino.

Salami Italiani

Notre assortiment de charcuteries italiennes.

Olives & Co

Olives Taggiasche, tomates confites et pesto du moment. Servis avec de la focaccia.

Involtini Speck & Chèvre

Speck (jambon fumé) farci au fromage de chèvre.

Légumes d'hiver rôtis

Accompagnés d'une sauce maison cremoso de mascarpone fumée, légèrement tomatoise.

Arancini

Boulettes de riz panées, farcies aux fromages italiens. Servies avec une touche de sauce tomate.

Calzone nigeon

Pâte à pizza moule, farcie de Mozzarella et de charcuterie italienne.

Focaccia

Focaccia au romarin, origan et fleur de sel. Servie tiède.

Arts aux gourmands : demandez l'option truffe (+0,10)

Friture de petits poissons maison

Accompagnés d'une sauce maison cremoso de mascarpone fumée, légèrement tomatoise.

Friture de calamars maison

Accompagnés d'une sauce maison cremoso de mascarpone fumée, légèrement tomatoise.

CAFFE & CO.

CAFÉS GOURMANDS

Buono - Café gourmand

Café Vergano ou thé Kusmi Tea BIO accompagné d'une sélection de desserts italiens.

Magnifico - Grande farandole de desserts

Café Vergano ou thé Kusmi Tea BIO accompagné d'une dégustation de tiramisù classico, babà au rhum, mousses cioccolato nero & une glace artisanale à la noisette 100% italienne.

Tutta Panna - Café gourmand

Café Vergano ou thé Kusmi Tea BIO accompagné d'une trilogie de panna cotta.

Allegato al caffè

Spécialité qui marie la force et la chaleur du café espresso à la douceur de la glace straciatella et de la crème fouettée vanillée. «GF

GÂTEAU ANNIVERSAIRE MAISON

SUR COMMANDE, 6 PERSONNES MINIMUM

Tiramisù classique 7.00€ / PAR PERSONNE

BOISSONS CHAUDES

Espresso ou décaféiné Vergano

Double espresso

Cappuccino nocciola (sirop de noisette).

Cappuccino

Espresso con panna (crème fouettée).

Irish ou Italian Coffee (à la Grappa)

Thé, Infusion Kusmi Tea BIO

FORMAGGIO

Assiette de fromages italiens «AOP

Taleggio, Gorgonzola & Fontina.

DIGESTIFS «

Grappa

Limoncello

Sambuca - liqueur anisée.

Amaretto - liqueur aux amandes.

APERITIVI & ANTIPASTI

APERITIFS

Marula aux amandes / 40cl - 4,90€

Ricard / 30cl - 4,90€

Porto / 50cl - 4,90€

Comari on the rocks / 5cl - 4,90€

Martini Rosso ou Bianco / 50cl - 4,90€

Kir Italien / 120cl - 4,90€

Kir Royal à l'Italienne / 120cl - 4,90€

Prosecco et crème de cassis

Jack Daniel's Tennessee Whiskey / 40cl - 5,90€

Whisky Bushmills Malt 10 ans d'âge / 40cl - 7,90€

VERRES DE VIN

SELECTION APERITIF

Muscato d'Asti / 15cl - 5,50€

Vin blanc doux, très fruité et légèrement pétillant

Brachetto (pasta d'uva) / 15cl - 4,90€

Vin rouge légèrement pétillant, doux et frais avec une agilité parfum de framboise, cerise et fraise

Lambrusco Rosé / 15cl - 5,50€

Vin rose pétillant et légèrement doux. Gout fruits légers, frais et agréablement équilibré

Prosecco delle Valli d'Asti extra-dry / 12cl - 6,00€

Vin blanc pétillant avec un parfum de pommes vertes

Komaros / 15cl - 4,50 €

Vin rose, arômes de cerise et de pêche blanche

Pinella / 10cl - 4,40€

Vin blanc légèrement sucré

Ci del Magro Costona / 15cl - 100€

Vin blanc sec aux arômes de pomme

Pedlino Verdichio / 15cl - 4,80€

Vin blanc, arôme de fruits blancs, bouquet délicat

COCKTAILS / NEI

Italien / 750€

Italien, jus de pomme et de citron vert, eau gazeuse

Bellini / 750€

Prosecco, nectar et crème de pêche

Gin tonic Italien / 750€

Gin, tonic, Martini, grains de poivre et feuille de basilic

Americane / 750€

Comari, Martini rosso et soda

Mojito / 750€

Rhum 51 James, citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche, cassavole

BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES

BOUETTE 30cl, BY BIRIFICIO MATH TOSCANE

La Bi resenatto / 7° - 4,50€

Blanche légère aux agrumes et notes épicées

La 70 settanta / 7° - 4,00€

Blonde aux notes de pêche et d'abricot

La 16 sedici / 7° - 4,00€

Ambre aux notes de fleur de jasmin

Alky Donkey / 4° - 4,00€

Blonde fruitée au final amer

BIÈRES

25cl / 33cl / 50cl

Moretti premium italiana 4,50€ / 5,30€ / 7,80€

Affligem premium d'Altoque 5,00€ / 6,10€ / 8,90€

Moretti sans alcool bouteille 4,80€

COCKTAILS

SPRITZ / NEI

LIBERAMENTE AGGIUNTE

Spritz Saint Germain / 750€

Prosecco, Liqueur St Germain au Sureau, eau gazeuse

Spritz al Limoncello / 750€

Prosecco, Limoncello, eau gazeuse

Spritz Campari / 750€

Prosecco, Campari, eau gazeuse

Spritz Classico / 750€

Prosecco, Spritz Lucardo, eau gazeuse

SODAS ARTISANAUX ITALIENS

BOUETTE 27,500cl, BY MACARIO

Chinotto / 5,40€

Bolzano-culte italienne aux extraits d'agrumes de chinotto au goût doux amer

Gazzosa - Limonata italiana / 5,40€

Avec sa touche citronnée, c'est le must des sodas italiens. Une explosion pétillante et rafraîchissante

Aranziata / 5,40€

Soda pétillant à l'inimitable goût d'oranges rouges

Limonata / 5,40€

Citronnade pétillante italienne

BOLLICINE

Franciacorta Berlusconi 16 - DOCG millésimé

75cl 49,90€ / Coupe 12cl 4,80€

Blanc de blancs - Brut nature

Champagne Deutz Brut classic 15cl 54,90€

Cette notice est destinée pour la seule consommation sans modification.

DOLCI & CAFFE

DESSERTS

Tiramisi Classico / 7,50€

Mascarpone, café et marsala.

Tiramisi au citron de sicile / 8,00€

Mascarpone, crème de citron de Sicile et biscuits parfumés au Limoncello.

Limoncello / 8,50€

Mousseux de polenta au citron, crème de citron de Sicile, boule de glace fleur de lacté et meringue.

Ti divino - Croquetti façon profiterole / 8,00€

Grand choux croquetti farcis au chocolat et glace vanille, crème fouettée vanillée et ganache chocolat noir.

Te flottante al pistacchio / 7,50€

Te flottante maison, crème anglaise à la pistache, coulis caramel au beurre salé. »GF

Panna cotta / 6,50€

Panna cotta maison à la vanille bourbon. »GF

Banana - coulis aux fruits rouges

Nero - ganache chocolat noir

Frutti - fruits frais de saison

Intense chocolat et safran / 7,50€

Fondant moelleux au chocolat noir aromatisé d'une glace artisanale à la safran 100% italienne. »GF

Mousse cioccolato nero maison / 7,00€

La mousse au chocolat noir 70% origine Tassano avec des lécules de safran et pistaches. »GF

Carpaccio d'ananas / 7,00€

Trois tranches d'ananas frais parfumées au basilic et bergamote, agrémentées d'une boule de sorbet ananas. »GF

Delicate / 8,00€

Tiramisi Classico ou Mousse au chocolat au Bûche au rhum au vanille "insigne".

CAFÉS COURMANDS

Buono - Café gourmand / 7,50€

Café Vergano ou Thé Kasmi tea accompagné d'une sélection de desserts italiens

Magnifico - Grande farsandole de desserts / 8,00€

Café Vergano ou Thé Kasmi tea accompagné d'une dégustation de tiramisi classico, bûche au rhum, mousse cioccolato nero & une glace artisanale à la safran 100% italienne

Tutta Panna - Café gourmand / 8,00€

Café Vergano ou Thé Kasmi Tea accompagné d'une trilogie de panna cotta. »GF

Affligato al caffè / 8,50€

Spécialité qui marie la force et la douceur du café espresso à la douceur de la glace à la stracciatella et de la crème fouettée vanillée. »GF

FORMACCIO

Assiette de fromages italiens / 4,50 € »RSP

Telleggio Gorgonzola & Fontina.

DIGESTIFS / »CL

Grappa Nibbilio / 4,50€

Limoncello / 4,50€

Sambuca Liqueur anisée / 4,50€

Amaretto Liqueur aux amandes / 4,50€

BOISSONS CHAUDES

Espresso ou decaffeiné Vergano / 2,20€

Double espresso / 2,50€

Cappuccino safran (sirop de safran) / 3,40€

Cappuccino / 3,00€

Espresso ou panna (crème fouettée) / 2,60€

Irbis ou Italian Coffee (à la Gruppo) / 4,40€

Thé, Infusion Kasmi Tea / 2,80€

CELATI

Glaces 2 boules / 5,00€ 3 boules / 6,50€

Vanille, chocolat noir, café, stracciatella, pistache, fraise, caramel beurre salé, menthe, chocolat, crème de citron, fleur de lacté, safran 100% italienne.

Sorbetto - Mangue, melon, citron pressé, ananas, griotte. »GF

La cioccolato & ananasso / 8,50€

Glace chocolat noir, morceaux de moelleux au chocolat, crème Ananasso et crème fouettée vanille.

Le tutti frutti / 8,00€

Sorbetto mangue - Citron pressé & griotte, cascade de fruits frais de saison et coulis de framboise.

La safranella & cacao Pan di Stelle / 8,20€

Glaces stracciatella, safran 100% italienne et chocolat noir, crème à la safranella & cacao, biscuits Pan di Stelle et crème fouettée vanillée.

La melone & meringue / 8,00€

Sorbet melon, meringue et crème fouettée vanillée.

Agrémentes votre coupe de glace d'une touche de vodka au melon.

CÂTEAU ANNIVERSAIRE

MAISON (sur commande)

Tiramisi classico (6 personnes min.) 4,50€ / pers

Prix nets en euros (Tva 10% comprise d'impression).

0491 81 8011 / 0491 81 8012 - e-mail: info@le-bûche.com - 4021 Lido Spagnuolo, 40101 - Anzio (RM) - Quantum.

L'achat d'un café ou d'un gâteau pour le mariage, le anniversaire ou... occasionnel... La vente d'un café ou d'un gâteau ou d'un gâteau de mariage ou d'un gâteau de mariage... » Pour votre confort, proposez votre activité physique régulière à www.mangiamangia.it

Restituer l'origine de nos produits à l'origine de nos produits.



DOLCI

DESSERTS

Tiramisù classico

Mascarpone, café et marsala.

Tiramisù caramello & pers

Mascarpone, poire rôtie, caramel au beurre salé et biscuits croustillants au chocolat.

Tarte limone meringuée

Feuilleté au citron meringué parfumé à la liqueur Limoncello.

Maritzoso pistachio & cioccolato

La fameuse bruschetta romaine, moelleuse et gourmande, garnie de glace à la pistache et de crème fouettée vanillée. Agrémentée de ganache au chocolat noir.

Il divino - Craquelin façon profiterole

Grand chou craquelin garni de chocolat et de glace vanille, crème fouettée vanillée et ganache chocolat noir.

Panna-cotta

Panna-cotta maison à la vanille bourbon.

Roux : coulis aux fruits rouges. #GF

Nous : ganache chocolat noir. #GF

Crunchy : crumble d'amandes et miel.

Intense chocolat & noisette

Pondant évoluant au chocolat noir surmonté d'une boule de glace artisanale à la noisette 100% italienne. #GF

Mousse cioccolato nero maison

Mousse au chocolat noir et crumble d'amandes.

Carpaccio ananas, miel & romarin

Carpaccio d'ananas au sirop miel et romarin, servi avec une boule de glace à la crème de citron et un crumble d'amandes.

Dolcetto

Tiramisù Classico ou Mousse au chocolat ou Babà au rhum en version "mignon".

GELATI

Glaces 2 boules / 3 boules

Vanille, chocolat noir, café, stracciatella, pistache, fraise, caramel-beurre salé, crème de citron, noisette 100% italienne. #GF

Sorbets : Mangue, citron pressé, ananas, griotte. #GF

La Giocelato & Amarena

Glace chocolat noir, morceaux de moelleux au chocolat, crèmes Amarena et crème fouettée vanillée. #GF

La Nocciola & cacao Pan di Stello

Glaces stracciatella, noisette 100% italienne et chocolat noir, crème à la nocciola & cacao, biscuits Pan di Stello et crème fouettée vanillée.

PASTA

PÂTES CLASSIQUES

Gnocchi alla Sorrentina / 15,60€

Pâtelle de gnocchi à la sauce tomate au basilic frais, Mozzarella fondante et touche de anchoïda. vV

Castelforte Carbonara / 15,10€

Sauce crème fraîche
La véritable recette à l'Italienne : guanciale croustillant, émulsion de jaune d'œuf, pecorino romano, parmesan et un tour de poivre.

Mafaldine righe & foie gras / 16,00€

Tagliatelles ondules, colorées avec un mélange crénelé de champignons et oignons, escalope de foie gras de canard poêlé, fleur de sel.

PÂTES FARCIES

Giganti Pello & Asperagi / 16,60€

Pâtes farcies à l'asperage, sauce crème, délice de poulet rôti et asperges vertes.

Girasoli Caponata & Olives / 15,50€

Pâtes farcies à la caponata sicilienne (mélange de légumes du sud) et olives, servies avec une vinaigrette de tomates, aubergines et olives. vV

Capellacci Tortelli & Porcini / 16,80€

Pâtes farcies aux truffes et oignons, sauce crème au Marsala et julienne de jambon de Parme grillé.

GRATINS

Lasagne maison alla bolognese / 15,50€

Colorées avec un mélange de bœuf & porc mélangé à la sauce tomate et béchamel. Gratins au parmesan.

Lasagne maison alla siciliana / 15,60€

Colorées à la sauce tomate au basilic frais, aubergines, courgettes grillées et fromage Ricotta.
Gratins au parmesan. vV

RISOTTO

UN BON RISOTTO FAIT MAISON DEMANDE
UN PEU DE TEMPS ET QUELQUES MINUTES DE PATIENCE.
TOUTS NOS « RISOTTI » SONT PRÉPARÉS AVEC LE
VÉRITABLE RIZ ITALIEN CARNAROLI.

Risotto Primavera / 15,00€

Risotto crémeux accompagné d'asperges vertes, de pois gourmands, de fèves et d'une touche de anchoïda (sauce de anchoïda crémeuse). vGF vV

Risotto Saint-Jacques / 18,90€

Risotto crémeux au citron confit et bœuf, noix de Saint-Jacques poêlées. vGF

Risotto peregrini & Splanata / 16,00€

Risotto crémeux aux porcins et Fromage Ricotta, chips de splanata (charcuterie italienne légèrement épicée). vGF

VIANDES

Scaloppine alla milanese / 18,50€

Belle escalope de veau poêlée de chapelure et parmesan, agrémentée de tomates cerises, de câpres et de romarin. Accompagnée de pommes de terre au maroiron et d'une salade de jeunes poivrons. 230 gr/100g.

Saltimbocca de poulet alla Romana / 15,00€

Filet de poulet fardé de crème de sauge et de jambon de Parme, grillé à la brochette. Accompagné de pâtes à la sauce tomate. 230 gr/100g.

Tagliata estiva / 18,00€

Entrecôte de porc du bouchon, tomates cerises et copeaux de Pecorino Romano. Accompagnée de pommes de terre au maroiron et d'une salade de jeunes poivrons. 230 gr/100g. vGF vVvF

POISSONS

Fritto misto / 17,00€

Ecluse de calamars, aperlans, gambas et filets de courgette légèrement panés. Servie avec une salade de jeunes poivrons.

Orade royale en croûte de Splanata / 18,50€

Orade royale, croûte de parmesan et splanata (charcuterie légèrement épicée), servie sur un lit de caponata sicilienne (mélange de légumes du sud).

Don Florio / 18,00€

Poiv de Don Florio à la plancha, agrémenté d'une sauce vierge aux câpres, olives, courgettes et ichabites. Servi avec des frites de patate.



POISSON, VIANDE, CŒUR, CŒUR
à la carte

vGF : Gluten Free - sans gluten / vV : Végétarien, sans viande / vVvF : Viande Bio/Verte Française / vVvVv : Viande Bio/Verte Française / vVvVv : Viande Bio/Verte Française / vVvVv : Viande Bio/Verte Française.



COCKTAILS ZERO ALCOOL / 10€

Bella Ciao / 6,90€

Jus de fraise, baillie frais, sucre de canne, Ginger Beer

Virgin Spritz / 6,50€

Martini Rouge avec alcool aux saveurs agrumes, tonic

Tutti Frutti / 6,50€

Cocktail du jour à base de jus de fruits* et nectar

Frutti Ginger / 6,50€

Nectar de fraise, nectar de pêche, jus d'orange, sirop de gingembre

Virgin Mule / 6,90€

MartiniRosa Floral avec alcool, citron vert et ginger beer

Virgin Mojito / 6,50€

Jus de pamplemousse*, limonade, citron vert, cannelle, menthe fraîche, sucre de canne

Thé glacé maison de Loire / 3,95€ - 6,00€

Thé glacé maison parfumé à la bergamote

BOISSONS & SODAS

Vital / 3,00€ - 4,00€ / 5€ - 6,00€

San Pellegrino / 3,00€ - 4,00€ / 5€ - 6,00€

Perrier, Pepsi, Pepsi zero / 3,00€ - 4,00€

Orangina, Lighten Ice Tea peach,

Jus de tomate* / 2,50€ - 4,00€

Granini (Ananas, Orange, Jus de Pomme) / 2,50€ - 4,00€

*Jus de fruits à base de concentré et nectar



POUR PLUS D'IDÉES
48371921

PARTAGE & CONVIVIALITÉ

COMPOSEZ VOTRE PROPRE SÉLECTION D'ANTIPASTI

Si vous choisissez 3 entrées ou plus, nous vous offrons une focaccia pour accompagner votre dégustation.

ANTIPASTI

Burrata Pugliese (120g) / 3,50€

Charcuterie burrata au cœœur criméso

Straciatella / 2,50€ Le cœur criméso de la burrata parfumé au baillie frais

Coppa SCP / 3,00€

La traditionnelle charcuterie de Emilia Romagna affinée de la maison Terre Ducali

Prosciutto di Parma AOP / 2,50€

Le véritable jambon de Parme affiné et moisi de la Maison Guastoni

Mortadella di Bologna SCP

de la maison Felisio / 6,50€

Salumi Italiani / 6,50€

Notre assortiment de charcuteries italiennes

Aranzini / 2,50€

Des tranches de boudin de riz parmes, farcies aux fromages italiens. Servies avec une touche de sauce tomate

Friture de calamar maison / 2,50€

Sauce au fromage blanc et ciboulette

Frites de polenta / 2,50€

Frites de polenta au maïs, sauce au fromage blanc et ciboulette

Calzone mugugno / 6,50€

Pizza à pizza molle farcie de mozzarella et de charcuterie italienne

Mozzarella frita / 6,50€

Petite friture de Mozzarella de buffalo genuine

Friture d'éperlane maison / 6,50€

Sauce au fromage blanc et ciboulette

Fiori di zucca / 3,00€

Petite friture de fleurs de courgette, sauce au fromage blanc et ciboulette

Focaccia / 6,50€

Focaccia au maïs, origan et fleur de sel. Servie tiède

Olive & Co / 4,50€

Olive Taggiasche, tomates cerises et pesto du moment servis avec de la focaccia

SÉLECTION SIGNATURE

À partir de 2 personnes

La pizzetta barocca / 6,50€

Tomates cerises, olives noires et Mozzarella fior di latte sur une pizzetta mozzarella

La gremolata / 6,50€

Jambon de Parme, Mortadella, olive noires Taggiasche et petit choucroute de pizza farci de mozzarella, de jambon blanc et de Spianato

La pugliese / 6,50€

Burrata accompagnée d'un mélange de légumes d'été, de Coppa et de focaccia

La fiorentina / 10,00€

Notre assortiment de charcuteries, straciatella, aranzini, légumes d'été grillés et autres spécialités italiennes

La grande dégustation de charcuteries

& fromages italiens / 22,00€

À découvrir selon la sélection du moment (3 à 4 pers.)

**MENU
PRANZO
PLAT &
DESSERT
/ 16,90 €**

Disponible uniquement les
soirs du Lundi au Vendredi
(hors week-end et jours fériés)

PLAT AU CHOIX :

Pizza Margherita a Napoli
Sauce tomate, basilic frais
et Mozzarella di bufala

Lasagne alla bolognese
Cuisinées avec un mélange de bœuf
& porc mijoté à la sauce tomate,
béchamel, gratinées au parmesan

Pizza Regina
Sauce tomate au basilic frais,
mozzarella, jambon blanc,
champignons frais, origan

Gnocchi alla Sorrentina
Gnocchi à la sauce tomate au basilic,
mozzarella et touche de stracciatella

DESSERT* AU CHOIX

Gelato & Amaretto
1 boule de glace au choix parmi
nos parfums & un biscuit Amaretto

Dolcetto & Amaretto
au choix parmi : tiramisù classico ou
mousse au chocolat ou babà au rhum
en version "mignon" et un biscuit
Amaretto

*Prix gelato ou dolcetto &
amaretto vendus seuls / 5,80 €

**MENU
BAMBINO
JUSQU'À 10 ANS
/ 10,50 €**

PLAT* AU CHOIX :

Pâtes :
Carbonara, Bolognese (bœuf & porc),
Poulet à la crème ou Jambon et sauce
tomate

Pizza
Margherita ou Jambon

Boisson au choix / 2,50 €
Vitel, jus de fruit, Pepsi, Pepsi Zero,
Limonade, Lipton Ice Tea, Orangina

DESSERT* AU CHOIX :

Gelati 3 boules et crème fouettée
vanille / Panna cotta / Mousse
chocolat / Pizza avec ganache
au chocolat (supplément de 1,50 €)

*Prix plats et desserts vendus seuls
du menu enfant : 10,50 €



PIZZA

Leve Italia / 16,00€

Sauce tomate au basilic frais, Mozzarella fior di latte, olives noires Taggiasche, légumes rissolés et roquette. #F

Pizza Gourmet Vesuvio à la pistache / 27,50€

Crème de pistache, burrata, roquette et défilé de pistache. Accompagné de fines tranches de Mortadella de Bologna IGP. #GF

Pizza Regina / 16,00€

Sauce tomate au basilic frais, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, oignon. #F

Pizza à Formaggi / 16,00€

Bizone ou Rosso au chateaubriand, Gorgonzola, Fontina, Mozzarella, Parmesan et origan. Bianco sur sauce crème / Rosso sur sauce tomate. #F

Margherita à Napoli / 13,00€

Sauce tomate au basilic frais et Mozzarella di bufala. #F

Piadina / 14,00€

Piadina (gâteau à pizza rouillé) farcie de mozzarella, de jambon blanc et de râpé (charcuterie légèrement épicée) servie avec une salade de jeunes pousses. #F

SALADES

Caprese Gourmet / 16,00€

Notre interprétation des deux Mozzarella et tomate, servie sur une pistache moulinée. Accompagnée d'une salade de jeunes pousses et fines tranches de Coppa. #GF

Italian Bowl / 10,00€

Salade de jeunes pousses, quinoa, améris de fèves noires et balsamique à la pistache, olives Taggiasche, légumes d'été grillés, tomates cerises et une touche de Ricotta au basilic. #GF

Romana / 16,00€

Artichauts à la romaine grillés, Mozzarella di bufala parsemée de jambon, de Parme, salade de jeunes pousses, tomates cerises, légumes rissolés et mélange de graines torréfiées. #GF

Cesare / 15,00€

Fait de poulet rôti français, croissant doré, croutons de pain, légumes frais, parmesan, salades romaines et œuf, sauce caesar. #F

Burrata et légumes d'été / 16,50€

L'italie dans l'assiette - Burrata, mélange de légumes d'été grillés, tomates cerises et tranches de focaccia. #F

Avec son gourmand : compléter votre salade avec quelques fines tranches de charcuterie Coppa (20€)

CARPACCIO

ET TARTARES

Carpaccio Cipriani / 27,50€

Fines tranches de bœuf cru, huile au basilic, champignons, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan et sauce Cipriani. #GF #VBT

Carpaccio Pistache & Maerle / 27,50€

Fines tranches de bœuf cru, pesto de menthe, pistaches, tomates cerises, légumes et une touche de ricotta au basilic. #GF #VBT

Tartare Amalfi / 27,50€

Tartare de saumon, fenouil, citron confit et poivron d'Espagne. Servi avec de la roquette et des tomates cerises. #GF

Tartare de bœuf straciatella / 27,50€

Tartare de bœuf au croissant, citron confit, mélange de graines torréfiées, roquette, huile au basilic et une touche de straciatella (fromage de burrata crémeux). #VBT #GF

Nos carpaccios et nos tartares sont accompagnés de paines de terre cuites au four et d'une petite salade verte.

NOUS SÉLECTIONNONS DES INGRÉDIENTS
DE QUALITÉ PARMI LES PRINCIPALES
APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉES
ITALIENNES AOP*



#PRODUCEDINFRANCE #PRODUCEOFITALY
#PRODUCTSOFITALY #PRODUCTSOFITALY

*AOP - Appellation d'Origine Protégée / DOP - Denominazione di Origine Protetta / IGP - Indicazione Geografica Protetta