



TAPAS

all'italiana
tapas à l'italienne

Friture de calamars, sauce Monte Cristo **9,50€**

Friture d'éperlans, sauce tartare **9,50€**

Planche de charcuterie italienne **12,50€**
Mortadella, coppa, prosciutto crudo, spinata piccante. Servie avec foccacia, gressins Bio
Supplément fromage +4,50 €

La pizza apéritivo Marguerita **11,00€**
Découpée par nos soins, à déguster avec les doigts

Assiette végétarienne **9,50€**
Poivrons, aubergines, courgettes grillées, anchoix, olives, tomates cerise

antipasti

entrées

Burrata di Buffalo Bio 200g **14,50€**
Légumes de saison, huile d'olive extra vierge

Saltimbocca de courgettes et aubergines, ricotta, basilic **12,50€**

Salade Caesar au poulet fermier Label rouge **16,50€**

Poulpes marinés, artichauts et poivrons confits **13,50€**

Carpaccio de bœuf **9,50€**
Parmesan, pesto et roquette

PIZZE

Rosse/Rouges

La Calzone **15,80€**
Sauce tomate, mozzarella, œuf Bio et jambon blanc

La Regina **14,50€**
Sauce tomate, mozzarella, ricotta, jambon blanc, champignons de Paris, Olives Taggiasches

La Vesuvianna **15,80€**
Sauce tomate, spinata piquante, staciatella

La Végétarienne **14,80€**
Sauce tomate, mozzarella, artichauts, poivrons et courgettes grillées, tomates cerise

BIANCHE/BLANCHES

La Monte Cristo **16,90€**
Crème fraîche, charcuterie italienne, roquette, parmigiano

La Tartuffata **14,50€**
Mozzarella, parmigiano, Jambon à la truffe et pétales de truffes

La 4 Formaggi **16,90€**
Gorgonzola, mozzarella, scamorza affumicato, taleggio

La Salmone **17,50€**
Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé câpres et citron

PASTA E RISOTTO

Pâtes & risotto

Spaghetti carbonara, les Vrais ! **15,50€**
Guanciale, œuf bio, parmesan et pecorino

Linguine al salmone **19,50€**
saumon fumé, crème fraîche, zeste de citron vert

Penne rigate alla matriciana **14,90€**
aubergines, tomates cuisinées

Ravioles speck et fontina, crème de truffe **24,50€**

Risotto de gambas, tomate cerises, ail et basilic **23,90€**

Risotto de la mer **27,50€**
risotto, sèche, palourdes, gambas, couteaux et tomates cerises

Risotto de blé tendre **20,90€**
au sarrasin à la truffe

LA PASTA ROYALE DU MONTE CRISTO

½ homard de nos côtes, gambas, saint jacques

37,50 €

PESCE

poisson

Espadon snacké **19€50**
Pesto de tomates confites, roquette et légumes rôtis

Filet de daurade royal **21,50€**
Vierge aux olives taggiaches, grenailles aux noisettes grillées

Dos de cabillaud au lard Colonnata **22,50€**
Fregola Sarda à la crème

carne

viande

Belle Entrecôte de bœuf 350g **27,50€**
crème de gorgonzola, Une garniture au choix : Tagliatelles, pommes grenaille, légumes rôtis
suppl garniture +3€

Escalope de veau à la milanaise **25,50€**
linguines sauce tomate

Souris d'agneau **21,50€**
au romarin, gnocchis de Pomme de terre



dOLCI

les desserts

Assortiment de fromages italiens	9,50€
Pana Cotta à la liqueur de Marsala et cerises Amarena	7,90€
Les profiteroles du Monte Cristo (2 choux)	8,90€
Le tiramisu traditionnel	7,90€
La pavlova à partager aux fruits de saison	
pour 2	15,00€
pour 4	28,00€
Baba au limoncello, chantilly	9,50€
Café/Thé gourmand	8,50€

L'ENVIE DE SUCRÉ

La pizza au nutella
9,50€

La pizza à la ricotta,
cerises amarena
9,90€



MENU BAMBINO • 12,50€

PLAT

Mini pizza au jambon
OU
pâtes à la sauce tomate, fromage

DESSERT

Glace ou petite pizza au nutella

Un verre de coca, limonade

OU
sirop à l'eau au choix

GELATO

les glaces

La coupe Monte Cristo glace citron & limoncello	7,90€
La coupe Amarena Glace vanille, crème amarena, cerises amarena au sirop, chantilly	8,50€
La boule, parfum au choix Vanille, chocolat, Café, Framboise Bio Amarena, Limoncello, Citron vert de Sicile Yaourt de Saint Malo	2,80€
2 boules	5,20€
3 boules	7,00€
Supplément chantilly	1,00€

LES EAUX

Aquapana (75cl), eau minérale italienne	4,50€	
San Pellegrino (50cl)	3,50€	75cl 6,00€
Eau Filtrée IOZ (75cl)	1,00€	

LES BOISSONS CHAUDES

Café Florio, Maison Richard	2,00€
Thé, infusions, Maison Richard	3,60€

LES BULLES ET VINS AU VERRE

Tous nos vins au verre ont une contenance de 12cl

AVEC DES BULLES

DOC Prosecco	6,50€
DOC Lambrusco rouge	6,00€
DOCG Moscato d'Asti	7,50€
La coupe de champagne du moment	12,00€

LES VINS BLANCS

IGT Veneto Pinot Grigio	4,50€
IGT Salento A6mani - Les Pouilles	5,50€
IGT Veronese Castelforte Garganega- Vénétie	5,00€
Le Muscadet - Sélection Nantaise du Monte Cristo	4,50€

LES VINS ROSÉS

IGT Vénétie Rosé Dell'estate	4,20€
IGP Ile de beauté Terra Nativa Chevron Vilette	4,50€

LES VINS ROUGES

IGT Terra Vitiliana-Sicile	4,00€
DOCG Chianti Colli Senesi -Toscane	6,50€
DOCG Primitivo Terra di Sava - Les Pouilles	5,00€
DOC Montepulciano d'Abruzzo Burbero	5,50€

TOUTES CES REFERENCES SE DECLINENT
EGALEMENT EN POT LYONNAIS DE 46CL

Prix nets. Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

