

# 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 - <b>Supplément fromage +4,50€</b>	
Assiette d'Antipasti	16,50€
Charcuterie, Légumes Marinés, Mozzarella, Foccacia	
Pizzetta Apéritivo Marguerita	9,50€
Découpée par nos soins, à déguster avec les doigts	
La Pizza Roulée au Chorizo	9,50€

# ANTIPASTI

entrées

Burrata di Buffalo Bio 200g 	14,50€
Légumes de saison, huile d'olive extra vierge	
Saltimbocca de Bressaola à la Ricotta	12,50€
Caponata tiède et Oeuf Mollet BIO	11,50€

# 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 Tartuffo	19,50€
Mozzarella, parmigiano, Jambon à la truffe et pétales de truffes	
La 4 Formaggi	16,80€
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, Carpaccio de Truffes	24,50€
Risotto de St Jacques et Carpaccio de Truffes	29,50€
Risotto de la mer	27,50€
Seiche, palourdes, gambas, couteurs et tomates cerises	
Risotto Végétarien 	16,90€

## LA PASTA ROYALE DU MONTE CRISTO

½ homard de nos côtes,  
gambas, saint jacques,  
Linguiné

37,50 €

# PESCE

poisson

Pavé de Thon mi-cuit	27,50€
Vierge tomates et balsamique, Risotto de Légumes	
Fricassée de Poulpes, Beurre Yuzu et Légumes de saison	25,50€
Osso Bucco de Lotte, sauce sauge	26,50€
Blé Tendre	26,50€

# CARNE

viande

Belle Entrecôte de bœuf 350g	27,50€
Salsa Verde et Roquette Une garniture au choix : Tagliatelles, pommes grenaille, légumes rôtis <b>suppl garniture +3€</b>	
Escalope de veau à la milanaise, Linguini	25,50€
Souris d'agneau au romarin, gnocchi de Pomme de terre	21,50€
Osso Bucco de Veau, Linguini	26,50€



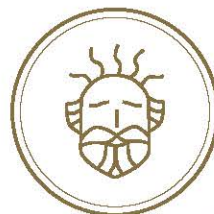
# dOLCI

les desserts

La Pizza au Nutella	9,50€
Assortiment de Fromages Italiens	8,50€
Mousse au Chocolat Monte Cristo	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 4 Mignardises Maison	8,50€

**L'Irish Gourmand**  
14,00€

**Le Champagne Gourmand**  
17,50€



## 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€	75cl
San Pellegrino (50cl)	3,50€	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.

