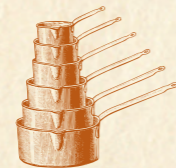


# Les Plats

MAIN DISHES



	OSSO BUCO DELLA NONNA ..... 34.50 € <i>TRADITIONAL OSSOBUOCO</i>
	TAGLIATA DI MANZO SUR UN LIT DE ROQUETTE, COPEAUX DE PARMIGIANO ..... 32.00 € <i>AU VINAIGRE BALSAMICO 10 ANS D'ÂGE</i> <i>THIN SLICES OF BEEF CUT ON A BED OF ARUGULA SALAD, 10 YEARS OLD BALSAMIC VINEGAR AND PARMESAN CHIP</i>
	RISOTTO À LA CRÈME DE TRUFFE, PECORINO ET PROSCIUTTO CRUDO ..... 31.90 € <i>RISOTTO WITH BLACK TRUFFLE CREAM, PECORINO CHEESE AND PROSCIUTTO CRUDO</i>
	PAIN DE VIANDE À LA SICILIENNE, PASTA ALL'UOVO (SPÉCIALITÉ DU CHEF) BIGOLI ..... 22.50 € <i>SICILIAN MEATLOAF, EGG PASTA (CHEF'S SPECIALITY)</i>
	RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (CALAMARS, VONGOLES, MOULES, GAMBAS) ..... 32.50 € <i>SEAFOOD RISOTTO (SQUID, CLAMS, MUSSELS, GAMBAS)</i>
	LINGUINE ALLE VONGOLE "SELON LIVRAISON DU JOUR" ..... 25.60 € <i>LINGUINE WITH CLAMS (ACCORDING TO DAILY DELIVERY)</i>
	MAFALDINI FRAÎCHES À LA CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, AIGUILLETES DE POULET CARAMÉLISÉES AU VINAIGRE BALSAMIQUE ..... 28.90 € <i>FRESH MAFALDINI WITH WHITE TRUFFLE CREAM, CARAMELIZED CHICKEN STRIPS WITH BALSAMIC VINEGAR</i>
	FILET DE CABILLAUD EN CROÛTE MÉDITERRANÉENNE ET SA PURÉE À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ..... 32.50 € <i>COD FILLET WITH MEDITERRANEAN CRUST AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PURÉE</i>
	TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE ET SES GNOCCHIS FRITS ..... 23.60 € <i>ITALIAN-STYLE BEEF TARTARE WITH FRIED GNOCCHI</i>

## LES GRATINS

	CANNELLONI À LA VIANDE GRATINÉS AU TALEGGIO ..... 23.90 € <i>MEAT CANNELLONI GRATINATED WITH TALEGGIO CHEESE</i>
	LASAGNE AL RAGÙ DELLA CASA ..... 19.50 € <i>LASAGNA WITH MEAT SAUCE</i>
	CANNELLONI GRATINÉS FAÇON RICOTTA & ÉPINARD ..... 21.90 € <i>GRATINATED CANNELLONI RICOTTA AND SPINACH</i>
	RIGATONI GRATINÉS DELLA NONNA JAMBON/FROMAGE ..... 18.90 € <i>GRATINATED RIGATONI DELLA NONNA WITH HAM/CHEESE</i>



Spécialité du chef  
CHEF'S SPECIALITY



Coup de cœur  
OUR FAVORITE



Nouveau  
NEW



Végétarien  
VEGETARIAN



Plat tradition  
TRADITIONAL DISH



VÉGÉTARIEN - GLUTEN FREE - VEGAN, CONSULTEZ NOTRE PERSONNEL  
VEGETARIAN - GLUTEN FREE - VEGAN, PLEASE ASK TO OUR MANAGER FOR DETAILS



# Pizzas au feu de bois

WOOD-FIRED PIZZA



	PIZZA MARGHERITA A.O.P / TOMATES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ..... 11.90 € <i>TOMATOES, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>
	PIZZA CALZONE / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, RICOTTA ..... 17.50 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, RICOTTA CHEESE</i>
	PIZZA HAWAÏ / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, ANANAS ..... 16.30 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, HAM, PINEAPPLE</i>
	PIZZA ALLA SALSICCIA (PIZZA BLANCHE) / CIPOLLA E PROVOLA, MOZZARELLA, OIGNONS, SALSICCIA, SCAMORZA ..... 18.20 € <i>ONION AND PROVOLONE CHEESE, MOZZARELLA, OIGNONS, SAUSAGE, SCAMORZA CHEESE</i>
	PIZZA AI 4 FORMAGGI / MOZZARELLA, RICOTTA, GORGONZOLA, PARMESAN, EMMENTAL ..... 16.50 € <i>FOUR-CHEESE PIZZA</i>
	PIZZA DIAVOLO / TOMATES, MOZZARELLA, CHORIZO PIQUANT, PIMENTS, AIL ..... 16.90 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, SPICY CHORIZO, PEPPERS, GARLIC</i>
	PIZZA ANTIPASTI / TOMATES, MOZZARELLA, POIVRONS, AUBERGINES, COURGETTES, ARTICHAUTS, OIGNONS, CHAMPIGNONS ..... 16.20 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, PEPPERS, EGGPLANTS, ZUCCHINIS, ARTICHOKE, ONIONS, MUSHROOMS</i>
	PIZZA AU THON "BISMARCK" / TOMATES, MOZZARELLA, THON, ŒUF, OIGNONS, ORIGAN, OLIVES ..... 16.90 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, TUNA, EGG, ONIONS, OREGANO, OLIVES</i>
	PIZZA AMORE / TOMATES, MOZZARELLA, BUFALA, ROQUETTE, POMODORI DI COLLINA ..... 17.30 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA, ROQUETTE, CHERRY TOMATOES</i>
	PIZZA CAPRICCIOSA / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS ..... 15.90 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE</i>
	PIZZA 4 SAISONS / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHORIZO, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS ..... 16.90 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, HAM, CHORIZO, MUSHROOMS, ARTICHOKE</i>
	PIZZA PROSCIUTTO / TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON DE PARME, ROQUETTE, PARMESAN ..... 19.80 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, PARMA HAM, ARUGULA, PARMESAN</i>
	PIZZA SICILIANA / TOMATES, MOZZARELLA, ANCHOIS, CÂPRES, OLIVES ..... 16.60 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, ANCHOVIES, CAPERS, OLIVES</i>
	PIZZA BURRATA / SAUCE TOMATE, PESTO, BURRATA, TOMATES CERISES, COPEAUX DE PARMESAN ..... 19.80 € <i>TOMATO SAUCE, PESTO, BURRATA, CHERRY TOMATOES, PARMESAN SHAVINGS</i>
	PIZZA AI FRUTTI DI MARE / TOMATES, MOZZARELLA, MOULES, VONGOLES, CALAMARS, GAMBAS ..... 18.90 € <i>TOMATOES, MOZZARELLA, MUSSELS, CLAMS, SQUID, GAMBAS</i>



Spécialité du chef  
CHEF'S SPECIALITY



Coup de cœur  
OUR FAVORITE



Nouveau  
NEW



Végétarien  
VEGETARIAN

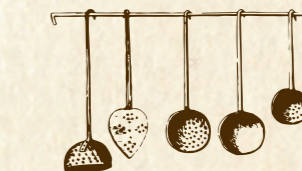


Plat tradition  
TRADITIONAL DISH

NOS PIZZAS SONT PRÉPARÉES ET CUITES AU FEU DE BOIS À LA MINUTE, NOUS NE POUVONS PAS VOUS GARANTIR QUE CES DERNIÈRES VOUS SOIENT SERVIES EN MÊME TEMPS QUE LES PLATS DES AUTRES CONVIVÉS. OUR PIZZA ARE PREPARED AND COOKED BY THE MINUTE AND WE CANNOT GUARANTEE THAT THEY WILL BE SERVED TO YOU AT THE SAME TIME AS THE DISHES OF OTHER CUSTOMERS.

RICOTTA & PARMESAN®

TAVOLA DI PASTA



OPEN 7/7



FR - EN

Restaurant spécialisé  
dans les pâtes, les pizzas  
au feu de bois  
et les antipasti maison.

Restaurant  
specialises in pasta,  
oven-baked pizza and  
home-made antipasti.



# Les Incontournables

THE ESSENTIALS



	CROQUETTE AU VÉRITABLE PARMIGIANO REGGIANO ARTISANALE <i>REAL PARMIGIANO REGGIANO ARTISANAL CROQUETTE</i>	1 PC 8.90 € - 2 PCS 16.90 €
	SALADE CAPRESE "TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA" À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET BASILIC FRAIS <i>CAPRESE SALAD, BASIL, MOZZARELLA TOMATOES, THE ITALIAN FLAG IN YOUR PLATE</i>	16.90 €
	CARPACCIO DE BŒUF À LA TARTUFATA ET COPEAUX DE PARMESAN <i>BEEF CARPACCIO WITH TARTUFATA AND PARMESAN SHAVINGS</i>	19.90 €
	VITELLO TONNATO TRADITIONNEL <i>VEAL &amp; TUNA SAUCE</i>	21.50 €
	AUBERGINE ALLA PARMIGIANA <i>EGGPLANT PARMESAN PARMIGIANA</i>	18.50 €
	ASSIETTE DUO DE CARPACCIO ET VITELLO TONNATO <i>DUO PLATE OF BEEF CARPACCIO AND VITELLO TONNATO</i>	22.50 €
	ANTIPASTI DELLA CASA A PARTAGER : SUIVANT LA SÉLECTION DU CHEF ET DE L'ARRIVAGE <i>DEPENDING ON THE CHEF'S SELECTION AND THE AVAILABILITY</i>	
	• PLANCHE DE FROMAGES ARTISANAUX <i>BOARD OF ARTISANAL CHEESES</i>	19.90 € 32.90 €
	• PLANCHE CHARCUTERIES ARTISANALES <i>BOARD OF ARTISANAL CHARCUTERIE</i>	19.90 € 32.90 €
	• ASSIETTE ANTIPASTI GRILLÉS ET MARINÉS MAISON <i>BOARD OF GRILLED AND MARINATED ANTIPASTI</i>	18.50 € 29.90 €
	ANTIPASTI MIXTE DELLA CASA	23.50 € 36.90 €
	MINISTRONE DELLA MAMMA <i>TRADITIONAL MINISTRONE</i>	10.50 €

## Les enfants / The Children's

2 ENFANTS PAR TABLE / 2 CHILDREN PER TABLE  
GRATUIT JUSQU'À 10 ANS / FREE UP TO 10 YEARS

CHOIX ENTRE - CHOICES BETWEEN:

- PIZZA : HAWAÏ, MARGHERITA, 4 SAISONS - HAWAIIAN PIZZA, MARGHERITA, 4 SEASONS
- PÂTES : RIGATONI, SPAGHETTI, PENNE ET SAUCE AL RAGÙ, NAPOLITAINE, 4 FROMAGES  
PASTA : RIGATONI, SPAGHETTI, PENNE AND AL RAGÙ SAUCE, NAPOLITAN, 4 CHEESES
- DESSERT



Spécialité du chef  
CHEF'S SPECIALITY

Coup de cœur  
OUR FAVORITE

Nouveau  
NEW

Végétarien  
VEGETARIAN

Plat tradition  
TRADITIONAL DISH



# Les Pâtes

PASTA'S



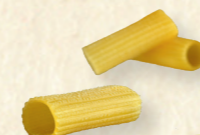
NOUS ATTIRONS VOTRE ATTENTION SUR LE FAIT QUE LA COMPOSITION DES RECETTES ET PRODUITS AVEC UNE PRÉSENCE D'ALLERGÈNES PEUT VARIER

PLEASE NOTE THAT THE COMPOSITION OF RECIPES AND PRODUCTS CONTAINING ALLERGENS MAY VARY

## PÂTES COURTES / SHORT PASTA'S



PENNE  
10.90 €



RIGATONI  
10.90 €



GNOCCHI DI PATATE  
13.90 €



PACCHERI   
13.90 €

## PÂTES LONGUES / LONG PASTA'S



LINGUINE ALL'UOVO  
14.90 €



TAGLIATELLE ÉPINARD  
*TAGLIATELLE SPINACH*  
13.90 €



SPAGHETTI  
10.90 €



MAFALDINI   
14.90 €

## PÂTES FARCIES / STUFFED PASTA'S



PANZEROTTI  
AUX CÈPES  
16.90 €  
*PANZEROTTI WITH PORCINI  
MUSHROOMS*



RAVIOLI CHÈVRE  
ET MIEL  
15.90 €  
*GOAT & HONEY RAVIOLI*



TORTELLONI  
GIGANTE AL  
PROSCIUTTO  
15.90 €  
*HAM TORTELLONI*



TORTELLONI  
GIGANTE  
RICOTTA & ÉPINARDS  
14.90 €  
*RICOTTA & SPINACH TORTELLINI*

SI VOUS SOUHAITEZ DES INFORMATIONS CONCERNANT LES 14 ALLERGÈNES, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL  
IF YOU NEED INFORMATION ABOUT THE 14 ALLERGENS, PLEASE CONTACT OUR STAFF



VÉGÉTARIEN - GLUTEN FREE - VEGAN, CONSULTEZ NOTRE PERSONNEL  
VEGETARIAN - GLUTEN FREE - VEGAN, PLEASE ASK TO OUR MANAGER FOR DETAILS



# Les Sauces

SAUCES



## VIANDES MEAT



AL RAGÙ <i>MEAT SAUCE</i>	5.20 €
AMATRICIANA <i>AMATRICIANA SAUCE</i>	5.60 €
BOSCAIOLA <i>PANCETTA, CHAMPIGNONS, TOMATES SÉCHÉES, POIREAUX, LÉGÈREMENT CRÉMÉE PANCETTA, DRIED TOMATOES, MUSHROOMS, LEEKS &amp; CREAM</i>	6.90 €
RICOTTA & PARMESAN <i>PETITS POIS, JAMBON, NAPOLITAINE, CHAMPIGNONS, ESTRAGON, CRÈME PEAS, HAM, NAPOLITAINE, MUSHROOMS, TARRAGON, CREAM</i>	6.50 €
VOLAILE GRILLÉE AU CURRY DOUX, RICOTTA ET POIVRONS <i>GRILLED CHICKEN, CURRY, RICOTTA, PEPPERS</i>	6.20 €
CARBONARA TRADIZIONALE AL GUANCIALE <i>TRADITIONAL CARBONARA WITH CURED PORK JOWL</i>	6.50 €
CARBONARA CHORIZO <i>CARBONARA WITH CHORIZO</i>	5.50 €

## VÉGÉTARIENNES VEGETARIAN

NAPOLITAINE <i>NAPOLITAN SAUCE</i>	4.25 €
AGLIO, OLIO & PEPERONCINO <i>GARLIC, OIL &amp; CHILI</i>	4.25 €
ARRABBIATA <i>ARRABBIATA SAUCE</i>	4.70 €
CRÈME DE TARTUFATA & COPEAUX DE PARMESAN <i>BLACK TRUFFLE CREAM &amp; PARMESAN</i>	9.70 €
PESTO FAIT MAISON <i>HOME-MADE PESTO</i>	6.80 €
MELANZANE & POMODORI DI COLLINA <i>EGGPLANT AND CHERRY TOMATOES</i>	6.40 €
SAUCE VIERGE & ARTICHAUTS GRILLÉS <i>VIRGIN SAUCE &amp; GRILLED ARTICHOKE</i>	5.90 €

## POISSONS FISH



SAUMON FIORENTINA <i>SALMON FLORENTINE STYLE</i>	7.50 €
POËLÉE DE SCAMPIS CURRY, COURGETTE & RICOTTA <i>BAKED SCAMPIS WITH CURRY, COURGETTES &amp; RICOTTA</i>	10.70 €
FRUTTI DI MARE <i>CALAMARS, GAMBAS, VONGOLES, MOULES MUSSELS, CLAMS, SQUID, GAMBAS</i>	13.90 €
SCAMPIS DIAVOLA <i>HOT SCAMPIS</i>	10.70 €
CHÈVRE GRATINÉ, CRÈME DE CIBOULETTE & SAUMON FUMÉ <i>GOAT CHEESE AU GRATIN, CHIVE CREAM &amp; SMOKED SALMON</i>	7.50 €

## FROMAGES CHEESE



4 FROMAGES <i>4 CHEESES</i>	6.20 €
GORGONZOLA, POIRE ET PISTACHE <i>GORGONZOLA, PEARS AND PISTACHIOS</i>	6.70 €
CACIO E PEPE <i>PECORINO &amp; POIVRE NOIRE PECORINO &amp; BLACK PEPPER</i>	5.90 €
BURRATA & NAPOLITAINE <i>BURRATA AND NAPOLITAN SAUCE</i>	8.90 €
CRÈME DE TOMATES ET MASCARPONE AU PESTO <i>PESTO MASCARPONE AND TOMATOES CREAM</i>	6.70 €

Spécialité du chef  
CHEF'S SPECIALITY

Coup de cœur  
OUR FAVORITE

Nouveau  
NEW

Végétarien  
VEGETARIAN

Plat tradition  
TRADITIONAL DISH